

HEERLIKE BORSSTROOK IN SOUS



HEERLIKE BORSSTROOK IN SOUS

Bak eers jou sorsstrook (brisket) in jou oond met sout en peper bedek of in 'n baksakkie tot gaar, moenie bruin braai nie. Laat koud word en sny in dun skywe.

Sous:

2 uie gekap en gebraai in n bietjie botter

1 blikkie Coke Cola

1 pk sampioensoppoeier

1 kp van die vleissous van die borsstrook

1/2 koppie blatjang

1 koppie tamatiesous

Gooi alles bymekaar nadat jy die uie gebraai het. Gooi oor jou koue vleisskywe wat jy mooi regop gepak het in 'n bak, laat die sous lekker tussen die skywe inloop. Plaas weer in oond tot dit goed deurwarm is.

Resep: Elize van Zyl