

KERRIE-TJOPS



By Food lovers recipes



KERRIE-TJOPS

Porsies: 10 persone

2-3 kg (20) lamtjops

3 groot uie

2 groen rissies

2 eetlepels kerrie

2 eetlepels borrie

2-3 lourierblare

1 eetlepel mosterd

1 koppie bruinsuiker

2 eetlepels appelkooskonfyt (na smaak)

1 koppie blatjang

1 koppie wit asyn

3 eetlepel Worchestersous

Braai uie en groen rissies in botter tot goudbruin. Wanneer goudbruin, gooi al die ander bestanddele by en laat prut oor lae hitte tot smaak.

Indien die sous waterig is verdik met meel soos nodig. Laat sous afkoel.

Neem die lamtjops en sit in 'n emmer wat kan seël, gooi sous oor en laat staan vir 4-5 dae voor braai.

Bykosse soos stywe pap, kapokaartappel met groenbone of braaibroodjies kan daarmee geëet word.

Lekkerste kerrietjops wat jy in die lewe geëet het, vingerlek-lek!

