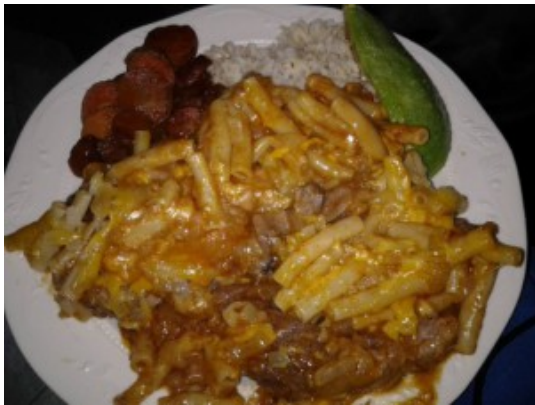


TJOPKASSEROL MET MACARONI



By Food lovers recipes

TJOPKASSEROL MET MACARONI

6 skaapboudtjops

sout en peper na smaak

bietjie koekmeel

250 ml water

75 ml tamatiesous

25 ml Worcestersous

25 ml asyn

5 ml suiker

150 g (250 ml) gesnyde macaroni

1 ui, gemaal

bietjie gerasperde Cheddar-kaas

Voorverhit oond tot 180°C.

Smeer'n groot oondkasserol met deksel.

Geur tjops met sout en peper en rol hulle in koekmeel tot heeltemal bedek. Plaas langs mekaar in kasserol.

Meng water, tamatiesous, worcestersous en asyn saam. Gooi mengsel oor die tjops en strooi suiker bo-oor. Sit die deksel op en bak die tjops 60 tot 90 minute.

Kook die macaroni en ui saam in soutwater totdat die macaroni

sag is. Dreineer en hou warm.

Skep macaroni op die gaar tjops en strooi kaas oor. Plaas kasserol terug in die oond en bak dit sonder die deksel totdat die macaroni begin verbruin.

Foto: Gideon Louw en Benhet Nieuwenhuis



In plaas van tjops het ons 'n jong bokribbetjie in langbeentjies gesny. Ons het ook ipv macaroni spaghetti gebruik en dit bo op 'n bed van smash bedien en dit was djeerlik.

Foto: Gideon Louw