

MARINADE VIR SPITBRAAI



✘ *By Food lovers recipes*

MARINADE VIR SPITBRAAI

Hierdie is genoeg sous vir 'n 20kg skaap/of lam

1 bottel olie
1bottel wit asyn'
1bottel bruin asyn
200ml sout
1 refill pakkie swart peper
1 refill pakkie "pickling spices"
1 bottel worstersous
2 eetlepels garlic
200ml bruin suiker
3 tot 4 groot uie)gerasper

Laat staan oornag vir gebruik die volgende oggend

Gooi bietjie sous deur 'n lappie sodat jy die stukkies kan uitkry voor jy die spuit gebruik om die skaap mee in te spuit

–

Bedruip skaap die heeltyd met die sous

Ek smeer ook so nou en dan Coke oor die skaap terwyl dit braai