

TAAI RIBBETJIE MET LEMOENSAP



By Food lovers recipes

TAAI RIBBETJIE MET LEMOENSAP

sowat 1,5 kg lamsribbetjies

MARINADE

80 ml lemoensap

15 ml sojasous

30 ml heuning

60 ml tamatiesoius

15 ml olie

sout en vars gemaalde swartpeper

Voorverhit die oond tot 180 °C.

Sny die ribbetjies in kleiner porsies en meng al die bestanddele van die marinade.

Marineer die ribbetjies vir sowat 30 minute of verkieslik oornag.

Pak die ribbetjies met die marinade in 'n groot oondbak en bedek met foelie.

Bak sowat 30 minute.

Verwyder die foelie en bak tot taai en gaar. (Draai die ribbetjies om sodat dit alkante gebraai word en skep die marinade oor die ribbetjies terwyl dit braai).

Foto: Minette Mirie Vd Westhuizen

