

DEON SE GESTOPTE " DAME" HOENDER



DEON SE GESTOPTE " DAME" HOENDER

Ek het sopas een gedoen en sy sidder nou in die ketelbraai, oond werk ook. Ek het 'n pak gemengde gedroogte vrugte geneem en Honey & Mustard slaaisous oorgegooi (haal pitte uit pruime). Daarna pietersielie, swart peper, sout en tiemie, 3 heel naeltjies en twee lepels suurlemoensap daarmee gemeng.

Ek stop toe daai juffrou se kanale gelyk vol, bo by die krop en in die fondasie. Bo het ek die vel toegetrek en met tandestokkies vasgesteek. Daarna het ek die dame olyfolie gesmeer soos jy 'n dametjie op Sandy Bay sou smeer en toe bietjie sout en swart peper en droë pietersiele oorgestrooi. Tinfoelie slaapsak en daar gaat sy oond toe. Wanneer sy gaar is maak die tinfoelie bo oop en rooster bietjie.

Resep geplaas deur Deon Huysamen