

MUSHAVI LAMBOUDJIE



MUSHAVI LAMBOUDJIE

Ontbeen lamboud en sit in netjie.

Maak die vulsel as volg: Alles op gevoel wat hoeveelhede aan betref.

Dadels in stukkies gesny, songedroogte tamaties in stukkies gesny, swart pitlose olywe al drie in gelyke hoeveelhede, sê so twee koppies vol. Vars kruie na smaak. Ek het sweet basil, fennel, pietersielie, spring onions opgechop.

Daarby het ek 'n halfkoppie rosemary en knoffel sous/marinade gegooi asook twee eetlepels suurlemoensap plus klompie appelkoos blatjang. Alles meng jy met twee grofgebreekte snye bruin brood en stop dit in die boudjie se kanaal op.

Maak netjie toe. Smeer olyfolie en bietjie stopsel buite om en sit in oond sakkie en bak teen 190 grade vir so 60+ minute

BRON- Deon Huysamen