

# GIDEON SE GEMARINEERDE VARKRIB



## GIDEON SE GEMARINEERDE VARKRIB

Gemarineerde varkrib oor die kole (bron onbekend) meng die volgende:

125 ml tamatiesous

125ml blatjang

125 ml mayonnaise

50 ml sojasous

50 ml appelkooskonfyt

30 ml heuning

10 ml droë mosterd

2 knoffelhuisies

1 fyngekapte ui

1 teelepel bovril swart peper en

1 eetlepel suurlemoensap

Marineer vir 'n paar ure.

Ons het nog 'n bietjie suiker ook bygesit.

Braai lekker stadig oor die kole.

My Sondagaand kossies!

Bron: Gideon Louw