# IDEES VIR LEKKER VARKTJOPS

IDEES VIR LEKKER VARKTJOPS
Kan enige iemand my miskien help? Ek wil weet as ek vark chopies gaar maak, hoe kan ek dit gaar maak dat die vleisie lekker sag is en nie taai of uitgedroog nie?

Adam Cloete
Nou gaan daar seker mense wees wat my sal wil kruisig, maar reël no 1 is vergeet van die outydse idee dat vark doodgebraai, bak of kook moet wees. Vark moet net soos bees hanteer word en die beste om dit op die kole of pan te maak is medium. As jy die varktjops te lank gaan braai of panbak dan GAAN dit droog wees en as dit droog is, dan is dit taai.

Fanie Laetitia Prinsloo
Suurlemoen sap en Worcestershire sous!!! Sag en sappig, werk elke keer.

Joyce Koen
Jip… sny daai vetjie af… rol in meel..rol in eier… rol in krummels gegeur… laat rus in yskas so half na uurtjie… en panbraai stadig tot heerlik njommies… vee pan uit… sny jou vetjie op in stukkies… braai hul kierangkies uit… gooi geurmiddel oor… strooi op jou tjoppie in bord… saam pietersielie… eg net so.

Lena En Chris Kleinhans Die lekkerste is as jy dit braai op daardie elektriese braaiers. Gooi suurlemoensap en mouth watering meat spices op. Of Worchestershire spices net so

lekker.

Charmaine Yallup Erasmus
Lemon juice or vinegar. Chutney and tomato sauce. Marinate chops in this. Guaranteed to be tender and tasty.

Annelie Engelbrecht
Ek maak myne gaar in sous en kom altyd heerlik sappig. Meng pakkie mush sop met 30ml goue stroop en 30ml kitskoffiepoeier en voeg kookwater by tot 800ml in totaal. Gooi oor tjoppies en bak in oond tot gaar of goudbruin. Heerlik!!! bedien met rys en groente.

Sonja Young
ek gaan vir jou ‘n resep gee en jou waarborg dat jou tjops lekker sag en sappig gaan wees – Al wat jy nodig het, is jou varktjops en ‘n pakkie bruin uiesop en as jy wil bietjie peper na smaak (let wel geen olies of botter nie)
Voorverhit jou oond op 180°C
Sit jou tjops in ‘n oondbak
Strooi droë soppoeier oor
Bedek met foelie
Bak in oond vir ongeveer 50 min tot ‘n uur (nie langer nie)
Dis al
Dien op met mash of rys of waarmee jy ook al wil

Yolandi Rensburg Levinson
Gaan koop ‘n houertjie succulent red meat spice, smeer jou chops bietjie olie, gooi die spice op en sout, bak in die oond, van ek dit gebruik, is my chops nie meer droog nie

Rounel Siecker
Drup lekker vars suurlemoensap op soos braai!!! heerlik sag

Sheila Marsburg Troskie
Al wat ek doen en het al baie komplimente gekry omdat my tjops so lekker sag is. Ek gooi eers suurlemoen sap aan beide kante, dan gooi ek sout en peper en baie BBQ spesery, Ek pak dit in my oond bak en bak dit so vir 2 ure op 150/180 °C, hang af hoe

warm jou oond is, jy kan dit langer bak ook dan is dit nog sagter maar glad nie droog nie, My oorlede skoonma het my eenkeer gevra wat is dit, toe ek vir haar sê, sy kon nie glo dit is vark nie want dit is dan altyd altyd droog!

Mariette Van Zyl Gleeson
Bak stadig in die oond, met lekker speserye en koljander, tot sag en vettjie lekker gebak is. Voor jy dit uithaal, smeer bietjie appelkooskonfyt bo-oor en grill.

Lizelle Kruger
Ek het vark tjops in klein blokkies gesny met sout peper en chilli bite spice. Ek het uie gebraai saam knoffel en alles bymekaar gegooi, daarna het ek gemengde groente bygevoeg met ‘n lekker lepel appelkoos konfyt en ‘n bietjie water dit laat kook tot gaar en bisto sous in gegooi. Pasta gemaak en alles saam gegooi en in oond gebak met kaas baie kaas oor dis ook baie lekker

Aniki Van Rensburg
Ek maak gelyky dele aan van, tamatiesous, olie, wit asyn, Worcesrshire sous en halwe deel blatjang. Kilts saam. Gooi so eetlepel of 2 oor die vleis. Laat lê so ‘n uur of wat. Bak dit in die oond in die sous. Ek sit foelie oor, braai tot sag en sappig. Vir braaivleis, gebruik die sous waarin die vleis gelê het, smeer oor vleis terwyl jy braai. Ek maak sommer baie aan en sit dit in die yskas.

Talana Lana Botes:
Bak hulle in die oond met sout en peper.
Wanneer hulle gaar is, smeer met chutney en bak vir nog 5 min

Amanda Van der Walt:
1/2 koppie tamatiesous
1/2 koppie chutney
1 pakkie bruinuie soppoeier
50 ml asyn
3 – 4 eetlepels suiker

3 eetlepels olie
Knippie fyn naeltjies
klein bietjie BBC spice
Meng alles goed saam en doop chopies daarin, sit in vuurvaste oond bak en bak tot gaar +- 30 – 45 min.

Yo Lande:
Braai in pan (met sout en peper) na eenkeer omgedraai het sit appelstukke (geskil) by en braai tot gaar. Eet gaar appel saam, lekker soet-suur! Jou appel moet lekker karameliseer.

Yvonne Smith:
Marineer in olyf olie, heuning, soya sous, suurlemoen sap, sout, peper, knoffel en gemmer. Laat staan verkieslik oornag in die yskas. Haal die vleis uit die sous, rol in meel en sesame seeds en bak in die oond. Heerlik verby!

Nicolene Henning:
Maak jou tjoppies gaar in n cook-in-bag met ekstra chutney

Rita Murphy Francis:
Wat ek doen . Ek Spoel my tjoppies af met water.  Skud ergste water af. Spice dit albei kante en rol albei kante in koekmeel, bak dan stadig in oond
Wanneer dit gaar is, smeer liggies suurlemoen sap aan eers net aan eenkant
Bak dan vir so 7 min dan doen jy dieselfde aan die anderkant
Ek gebruik die botteltjies suurlemoen sap
Jou vark tjoppies is glad nie droog nie.
Het vergeet om jou te se nadat jy die vleis in die meel gerol het, vat ‘n piering en kap dan liggies die meel in die vleis in

Tanya Niemand van Schalkwyk: Hierdie resep werk lekker met varknek tjops, maar ek glo enige ander sal ook werk.
Pak vark tjops in n oondbak
Meng 1 pakkkie beesstert soppoeier met 1 houertjie room. Gooi bo-oor tjops en bak op 180 grade C in oond tot gaar. Dis

heerlik saam met mash!

Hanna Terblanche:
Gerasperde suurlemoen skil, sout, tikkie rooi en Swart pepper, suurlemoen sap, appelkooskontyf, mayonaise alles na smaak, meng goed deur, smeer chops, bak in oond net voor gaar smeer res van mengsel oor en grill tot goud bruin en taai.

Bernice BekkerBernice
Ek sit my varktjoppies in oond met bietjie water en steak & chops spice. 180 ºC +-1 uur.
Intussen rasper ui en kaas. Klits room styf en meng kaas en ui en sout en swart peper by.
Skep lepels vol op gaar tjops en sit weer in oond. Grill sodat kaas smelt. Pasop vir brand. Eet saam mash en ertjies of lekker stywe pap