

SKAAPNEK BREDIE



SKAAPNEK BREDIE

Ek was vandag lus vir kos soos my ma kos gemaak het. Hier is 'n heerlike eenpot skaapnek bredie. Ek het uie en knoffel gebraai in my stoompot, toe gooi ek skaapnek stukke by en braai alles lekker, gooi nou kook water by en roosmaryn, bietjie tiemie, en kruie na smaak, nie sout nie.

Maak die stoompot toe en laat stoom vir so ongeveer 15min. Maak oop en sit jou klein wortelstjies, groenbone en halwe aartappels by. Sit ook so paar songedroogte tamaties in, indien verkies. Maak toe en stoom vir 10 min. Draai plaat baie stadig en voel of alles sag en gaar is, maak dikker met bisto/meel mengsel, laat stadig prut vir so 5 min. Proe nou vir die sout en voeg sout en swart peper by na smaak.

Bedien met rys en beetslaai

FOTO EN RESEP: Rina Kleinhans