

VARKNEK IN DIE PRUTPOT



VARKNEK IN DIE PRUTPOT

Ek het net gerookte varknek, uie in kwarte en 'n bottel cider in die slow cooker gesit en vir die dag op automatic gelos.

Die kombinasie gee regtig 'n baie geurige sousie.

Ek sal net volgende keer 'n paar star anise en kruie naeltjies ook ingooi, dit kan net lekker wees.

Petro Borchard