

KERRIE BEESPOTE EN WANGVLEIS



KERRIE BEESPOTE EN WANGVLEIS

- 1.5 Kg Beespote en wangvleis
- 2 medium aartappels
- 1 groot ui
- 2 eetlepels blatjang of appelkoos konfyt
- 1 eetlepel braai speserye
- 1 eetlepel sout
- 1 teelepel peper
- 1 teelepel kerrie peoier
- 1 teelepel Borrie
- 1/2 teelepel pietersielie
- 2 eetlepels asyn

Kook die Beespote en die res van die vleis saam met alle speserye in n stoompot totdat dit begin sag word.

Gooi dan die aartappels en die uie in en kook kook in die stoompot vir nog n half uur, tot 45 min.

Wanneer alles lekker sag is...

dan skep jy die RYS, VLEIS, EN AARTAPPELS, en EET!!!

En dit wat oorbly, maak mens sommer die volgende dag lekker sult

met n beestong by..so in blokkies gesny..



Stefaans Blaauw