

BBQ LEWER



BBQ LEWER

- 1 kg lewer
- 1 ui, gekap
- 4 eetlepels botter
- 2 eetlepels asyn
- 2 eetlepels worcestersous
- 2 teelepels suiker
- 2 teelepels mosterd
- 2 eetlepels water
- $\frac{3}{4}$ eetlepel tamatiesous

Maak lewer skoon. Sit skywe lewer in oondbak met 'n deksel. Sprinkel die gekapte uie bo-oor en meng die res van die bestanddele goed.

Gooi bo-oor lewer en bak 1 uur by 180°C tot gaar. Roer na die eerste halfuur.

Dit is heerlik saam met mieliepap met die sous bo-oor.

BRON- Petro Calitz