

# SKAAP RIBBETJIE IN DIE OOND



## SKAAP RIBBETJIE IN DIE OOND

1.5 kg rib

1 pakkie bruin uie sop (aangemaak met 1 koppie kookwater)

$\frac{1}{2}$  koppie suurlemoensap

Sous:

30 ml Worcestersous

30 ml blatjang

2 eetlepels heuning

1 teelepel aromat

$\frac{1}{2}$  koppie port

1 teelepel growwe sout

1 teelepel growwe swart peper

1 teelepel braai speserye

Kook ribbetjie in stoompot vir 20 min met aangemaakte uiesop en suurlemoensap.

Braai dan vir uur aan weerskante in oond op 170°C, smeer gemengde sous oor in intervalle.

BRON – Cecil Dunhin