

ALICE SE SAGTE BRISKET MET YORKSHIRE PUDDING



ALICE SE SAGTE BRISKET MET YORKSHIRE PUDDING

Ek braai eers my uie, seldery en speserye (paprika, sout, peper, knoffel, chillies, cayene, koljander, klein bietjie gemmer). Dan haal ek dit uit en braai brisket in selfde pan tot bruin ... seker 3-4 minute.

Spoel pan uit met 1 koppie beef stock, klein bietjie heuning en paar druppels soya sous en sit alles saam in slow cooker vir minimum 4 ure.

Sny vleis. Gooi sous deur sif om alle stukkies uie en koljander ens te verwyder en verdik met bietjie botter en meel tot glad.

Klink langdradig, maar jy doen 10 minute se werk en die pot die res.

Ek het bedien in groot yorkshire pudding wat ek gekoop het, maar jy kan ook jou eie maak.

FOTO EN RESEP: Alice Betteridge