

# SOSATIES VAN ONTBEENDE SKAAPBOUD



By Food lovers recipes

## SOSATIES VAN ONTBEENDE SKAAPBOUD

Het besluit om vir my Pa se verjaarsdag iets te probeer met 'n skaapboud.

Het die skaapboud ontbeen en in blokkies gesny.

Ek het so  $\frac{1}{4}$  koppie sweetchillie sous

$\frac{1}{4}$  koppie gewone blatjang

so  $\frac{1}{2}$  koppie Griekse slaaisous

1 koppie kookolie

so 2 eetlepels sojasous

en so  $\frac{1}{2}$  teelepel kaneel en somer klomp gemengde vars kruie ,  
sout en peper,

en so 2 eetlepels fyn knoffel deurmekaar geroer en bo-oor  
vleis gesit en alles geroer. Nou moet dit staan tot Donderdag  
wanneer ek kebabs gaan maak. Sal foto plaas as ek klaar kebabs  
gebraai het.

BRON – Ronel Muller Thoma