

TUISGEBAKTE BROOD EN HEERLIKE GROENTESOP



TUISGEBAKTE BROOD EN HEERLIKE GROENTESOP

Dis 'n broodmasjien resep:

380 ml water (kamer temperatuur is reg)

1 eetlepel olie

1 $\frac{1}{2}$ eetlepel melkpoeier (ek't cremora gebruik)

2 teelepels suiker

1 $\frac{1}{2}$ teelepel sout

560 g witbrood meel (4 koppies)

7 g kitsgis

Weeg meel en sit een kant, begin masjien te pak soos gelys by bestanddele begin met water eindig met gis. Stel masjien op basic/white vir 1 kg brood

GROENTESOP

1 kg beesvleis – shin

1 pakkie soup mix

1 pakkie sop groente

2 beef blokkies

1 pakkie bruin uiesoppoeier

1 blikkie tamatiepuree

1 blikkie gekapte tamaties

Kook en braai shin met bietjie Zeal en speserye na smaak (Ek het 'Flippen Lekka Spice' gebruik)

Spoel soup mix onder water tot die water skoon uitloop. Gooi dan alles in pot en kook vir paar uur tot jy voel hy is gaar onthou om lekker baie sout en peper te gooi en genoeg water sodat hy nie te dik raak nie

FOTO EN RESEP: Lee-Ann Snyman