

RONELL SE BURGER PATTIE EN TAMATIE SOUS



RONELL SE BURGER PATTIE EN TAMATIE SOUS

Resep vir patties.

750G kwaliteit maalvleis,

fyngekapte ui,

2 geklitste eiers.

Sout en peper en spices.

Bietjie asyn. 2 eetl.

Meng alles goed saam. Maak 8 groterige bolletjies. Vat n ricoffyeblik se deksel gesmeer met bietjie olie. Druk lekker plat.

Bak in warm olie en draai net eenkeer om. My patties het glad nie gekrimp.

STEW SOUS RESEP. Nie n moet kan jou eie sous gebruik.

2 groot uie opgesny en gebraai.

Sny 4 medium tamaties op en voeg by.

Braai op 5 anders is dit te waterig. Voeg sout en peper by asook bietjie suiker na smaak. Prut tot sous bietjie minder is. *

Haal af sodra dit gaar en reg lyk.

Die orige stew het ek gebruik vir hotdogs by die burgers.

Bron en resep: Ronell Muller Boshoff