

INGRID BEEF ESPETADAS



By Food lovers recipes

INGRID BEEF ESPETADAS

Olyf olie

Beef stock met 1 koppie water

1t paprika

1 eetlepel knoffel vyn gedruk

1 koppie balsalmic asyn

Vars pietersielie opgekap so 1/2 koppie

Ui in ringe gesny.

Ek het als deur geroer en steak in groot blokkie gesny. Als in marineer bak gemeng en laat staan vir so 5 ure. Oornag nog beter. Ryg op stokkie en braai soos verkies. Ek myne op warm kole in weber gedoen.

Resep en foto: Ingrid Mouton