

CHARLEEN SE VARKTJOPS IN TERIYAKI SOUS



CHARLEEN SE VARKTJOPS IN TERIYAKI SOUS

Teriyaki sous

1 koppie soya soys

5 eetlepels bruin suiker

3 eetlepels heuning

1cm vars gemmer, fyn gerasper

1 eetlepel mirin

1 eetlepel sesame olie

Meng alles in n pot en prut tot sous verdik. Laat afkoel voor gebruik.

Seel varktjops aan beide kante in n riffelpan. Gooi teriyaki sous bo oor en braai vir nog sowat twee minute aan elke kant.

RESEP EN FOTO: Charleen Nieuwenhuizen