

# GESTOPTE SPRINGBOKBOUDJIE



*By Food lovers recipes*

## GESTOPTE SPRINGBOKBOUDJIE

Stop met deurgesnyde vars knoffelstukkies  
stukkies skaapstert of varkspekrepies

Invryf met sout, swartpeper,

Geskroeide fyn koljander,

Wostershire sous,

Bruin asyn,

so paar vingerknypies kerrie

en borrie,

Bietjie naeltjies en neut

en knoffelsout en braaispice.

Marineer vir so 3 dae in yskas en draai om en smeer en vryf  
gereeld.

Voor bak kan een koppie soet rooi wyn(OBS) oorgooi. Kan in oond  
bak op lae hitte.

Kan ook in baksakkie sit en bak oornag in slowcooker op "  
auto".

Sal sappig en sag wees. In oond kan later oopmaak en bietjie  
op laag bak vir verbruining.

Resep: Janetta Scoonbee Smith