

GIDEON SE VARBOUDTJOP



GIDEON SE VARBOUDTJOP

Ek't lanklaas so 'n lekker varkboudtjop gebraai.

Maar ek't hom by my slagter laat sny so dik soos ek dit wil he ±15 mm dik.

Ek't 'n sousie gemaak van

1 e dijon mostert

1 e heuning

'n knypie chillie flakes

ruim droë pietersielie

En ruim garlic en herb spice en dit aangesmeer aan die een boudtjop en so laat marineer vir 6 ure.

Ekt dit redelik vinnig op skerp kole gebraai vir 'n paar minute (±10) en was heerlik sag en lekker, niks droog nie.

Ons het dit geniet saam met aartappelslaai en was heerlik.

Hier is 'n voor braai en na braai foto.

Resep : Gideon Louw

Foto : Gideon Louw