

KUDU SKENKELBREDIE



KUDU SKENKELBREDIE

3 kg kudu skenkels (shanks) laat prut in kook water vir 2 ure – gooi water af.

Sit skoon kookwater weer in die pot saam met die vleis, voeg die volgende by:

2 geskilde uie, in skywe gesny

2 eetlepels Worchester sous

1/2 koppie perske blatjang

2 teelepels mosterd, cayene peper, swart peper, ens

6 aartappels, geskil en in blokkies gesny

2 koppies melk

1 pakkie bruin uiesoppoeier

Laat prut vir so 'n half uur en voeg die pakkie bruin uie soppoeier by wat met water aangemaak is volgens die instruksies op die pakkie.

Verder laat prut tot die aartapples en vleis lekker sag was. So om en by 4 ure se kook in totaal.

Resep en foto: Anita Dippenaar