

GIDEON SE “CALAMARI” EN SKYFIES



TRIED & TESTED
By Food lovers recipes

GIDEON SE “CALAMARI” EN SKYFIES

4 aartappels, geskil en in skywe gesny
olie om die skywe te kan diepbraai

Calamari:

3 groot calamari skywe (steaks)

300 g botter

1 eetlepel “crushed” knoffel

Sous:

4 eetlepels mayonnaise

1 teelepel sriratcha sous

1 teelepel sout

$\frac{1}{2}$ teelepel swartpeper

1 eetlepel roomkaas

1 eetlepel suurlemoensap

1 eetlepel suiker

Meng alles saam en garneer met sprietuie. Braai die aartappels in die olie tot gaar en effens bruin. Maak die botter warm op die kole en voeg die knoffel by.

Braai die calamari in die warm olie vir 2 tot 3 minute aan ‘n kant en dien op saam met die sous. Ons het ook ‘n slaaitjie by gehad.

Resep en foto: Gideon Louw