

GIDEON SE “RASHERS”



By Food lovers recipes

GIDEON SE “RASHERS”

3 eetlepels dijon mostert

3 eetlepels heuning

2 eetlepels suurlemoensap

2 teelepel droë pietersielie

2 teelepels italiaanse kruie

1 teelepel swartpeper

1 teelepel chillieflakes

‘n paar takkies gekapte tiemie en roosmaryn

Meng alles saam behalwe die gekapte takkies tiemie en roosmaryn.

Trek rashers een vir een deur die sous en pak dit in ‘n bak (ekt sommer ‘n roomysbak gebruik) drie drie op mekaar met ‘n bietjie gekapte takkies tussen elke laag.

Laat staan vir ‘n paar ure in koelkas.

Braai en geniet.

Foto: Gideon Louw