

# LAMSKENKELS IN DIE OOND



## LAMSKENKELS IN DIE OOND

12 lamskenkels

1-2 uie (wit of pers), gekap

1-2 peppers – rooi en geel vir kleur, gekap

1 pak sampioene, opgesny

meel mengsel om skenkels in te rol

rooiwyn na smaak

Ek kook die skenkels vir ongeveer uur. Laat effe afkoel.

Maak mengsel van bietjie meel met speserye soos sout, peper en wat jy verkies.

Rol die skenkels daarin en braai in vlak olie.

Plaas die vleis en die res van die bestanddele in 'n oondbak en oond toe nadat ek genoeg rooiwyn oorgegooi het.

Bak by 180° C vir ongeveer uur.

Foto en resep Lourens Claassen