

KAROO LAMSTRIB MET GEBRAAIDE PYNAPPEL



KAROO LAMSTRIB MET GEBRAAIDE PYNAPPEL

- 1.5 kilogram lamsrib
- 1 tot 2 teelepels bbq speserye
- 2 knoffelhuisies, fyn gekap
- 1 suurlemoen se sap

Meng alles saam en vryf rib aan beide kante met mengsel. Plaas in toeknip rooster en sit regop langs vuur. Draai gereeld tot ribbetjie mooi egalig bruin en die vetjie krakerig is.

Pynappelskywe net op kole gebraai tot mooi bruin, nie pap nie.

Resep en foto: Alta Gunter Van Dyk