

LOLLA SE HEEL SKAAPBLAD



LOLLA SE HEEL SKAAPBLAD

Skaapblad groente en aartapels vir aandete.

1 skaapblad

sout, peper en steak and chop speserye

roosmaryn

geskilde aartappels

Kook die skaapblad in water met sout en wit peper vir 30 min. Haal uit en smeer met olyf olie, stooi dan weer sout en peper oor met steak and chops spice van Robertsons.

Sit 'n takkie roosmaryn op.

Sit die blad in jou bakpan, maak toe met foelie en bak vir 'n uur.

Terwyl die blad bak, sit geskilde aartapels in die water waarin jy die blad gekook het.

Kook die aartappels tot semi gaar.

Haal blad na uur uit die oond en pak die aartapels om die vleis in die bak. Bedek met foelie.

Bak vir 30 min bedek. Haal na 30 min die foelie af en bak vir so 30 min weer sonder foelie.

Haal blad uit sodra dit gaar en sag is en bak die aartapels nog 'n rukkie, drizzle weer bietjie olyf olie oor. Haal die aartappes uit wanneer jy sien hulle is reg.

Sny die vleis soos verkies en bedien saam met die aartappels en groente van jou keuse.

Resep en foto: Lorraine Lolla Mouton