

MAKLIKE BEESVLEISBREDIE



MAKLIKE BEESVLEISBREDIE (varsity kos)

1 kg beeskookvleis in blokkies gesny, vet af getrim

1 uie en knoffel

Braaivleis speserye na smaak

2 beefblokkies opgelos in 700 ml kookwater

Paar blertse Worchestersous

Gemengde groente van jou keuse

Blokkies aartappels

2 eetlepels knorr beef souspoeier

Braai ui, knoffel en vleisblokkies tot bruin. Voeg by speserye, Worchestersous, en biefblokkiemengsel.

Stoom vir ongeveer 15 – 20 minute. Vleis moet nog ferm wees.

Voeg jou groente en aartappels by en stoom 'n verdere 5 – 10 minute.

Meng die 2 eetlepels Knorrox met 'n biekie water om 'n pasta te vorm. Meng dit by jou bredie en laat dit so paar minute deurkook en tot die sous verdik is.

Moenie sout in die bredie sit nie. Die blokkies en Knorrox het genoeg sout in.

Bedien op rys.

Resep en foto: Marlyn Ingram Ferreira