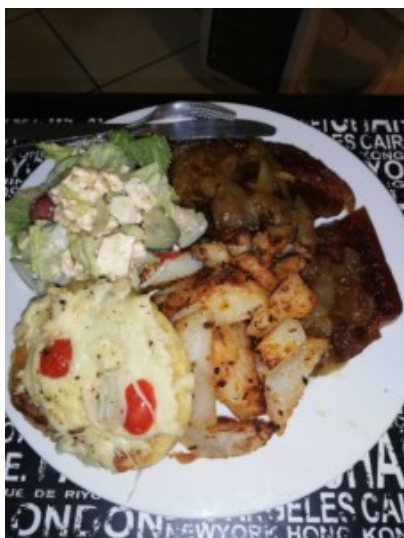


# MOSTERD VARK TJOPS



## MOSTERD VARK TJOPS

1 eetlepel wimpy mosterd

1 eetlepel chutney

1 eetlepel bruinsuiker

1 eetlepel suurlemoensap

halwe koppie warm water

Uieringe

Meng alles saam en gooi dit oor die tjoppies. Sny uie ringe oor die tjoppies.

Bak ongeveer 'n uur sodat die sousie lekker intrek.

Nota:

Hierdie is 'n lekker marinade vir enige braaivleisie ook.

Dit werk baie lekker met hoender ook.

Foto: Nathalie Coen