

# STEPHANIE SE WENNER SOSATIES



## STEPHANIE SE WENNER SOSATIES

Ek gebruik lambsboud, varkboud en 'n lekker stuk topside. Asook spek . Sny vleis in lekker eetbare blokkies.

12 uie gekerf

2 1/2 koppie bruinsuiker

4 teelepels kerrie

4 teelepels borrie (tumeric)

1/2 koppie maizena

1 bottel (1 liter) melk

750 ml asyn

1 1/2 bottel blatjang

Braai uie in 'n groot pot.

Meng die borrie, kerrie, asyn, blatjang en maizena in 'n groot beker.

Meng die bruinsuiker en melk daarby in en voeg by die uie in die pot.

Kook goed deur en laat afkoel.

Gooi die marinade oor die vleisblokkies en roer deur.

Los vir 3 dae, en roer gereeld.

Moet nooit buite yskas los nie.

Ryg op sosatie stokkies, eers stukkies skaap, dan vark, dan bees, dan spek opgerol.

Steek tot stokkie mooi vol is. Sit terug in die sous.

Kan dit vries so, of braai.

Moet net nooit dat vleis buite sous laat le nie.

Is baie lekker. Ek vries my sous as ek klaar is. As ek weer

wil braai sit ek tjops daarin.

Resep: Stephanie Kriel