

LEKKERSTE STEAKS



**TRIED &
TESTED**

By Food lovers recipes



LEKKERSTE STEAKS

Geur steaks (tenderised steaks) met aromat, peper en suurlemoensap.

Rol dit in 'n bietjie meel aan weerskante.

Braai in 'n bietjie olie in 'n pan tot bruin. Haal af van stoof.

Braai in dieselfde pan 'n klomp fyngekapte uie en sampioene tot gaar.

Meng 'n pakkie sampioensop met 'n houertjie room en bietjie melk en gooi oor die uie- en sampioenmengsel in die pan.

Laat dit prut tot die sous dik is. Gooi oor die steaks, sit dit in 'n oondbak en bak teen 160°C vir 'n uur.

Plasing: Marie Troskie Rheeder

Foto: Charmaine Du Toit Meldrum en Marlize Williams