

# WENKE VIR N LEKKER BRAAI



## WENKE VIR N LEKKER BRAAI

Pieter Coetsee – Wat is jou spesiale wenk wat jy doen wanneer jy braai, gee bietjie jou geheime of familie-gewoontes vir ons almal. Kom ons leer vandag iets by, hoe eenvoudig ookal, dit sal vir baie mense iets nuuts gee om te onthou

Colleen van der Linde – Daai oggend van die braai.. Smeer ek al my vleisie klaar met meat tenderiser en spices..dan los ek dit in die yskas. Dit sorg vir die sagste vleisie ( veral daai taai steak ) ek maak n marinaade van mayonaise, knoffel, chutney en tomatiesous...en n knippie suiker vir die heerlikste smaak.

Susara Wait – Ek sorg dat daar nogsteeds n vuurtjie brand terwyl ek braai al te veel gesien dat daar te min kole vir al die vleis is, en dan moet daar weer vuur vir kole gemaak word. Smeer aartappels met botter aan buite kant op skil. Sit op bak en bak @ 180 grade. Vel is chrispy en aartappel sag. Eet met botter, sout en knoffel.

Samantha Lee Archibald – Sweet corn salad.. Jammer Vir die Engels..My Afrikaans is nie so goed nie.

Tin or two of creamy sweetcorn. Red, green, yellow peppers cut into tiny squares... Mix through with a tablespoon or two of Mayo... You can judge... Then sprinkle a tiny bit of cayenne or

paprika on top for a bit of spice

Jaco Van Der Sandt – As jy iets soos T/been braai vat n ryp Mango rol hom tot hy heeltemal pap is druk n gat in dan druk die sap van die Mango oor jou vleis terwyl jy braai dis heerlik

Samantha Lee Archibald – Potatoes/baby potatoes cut into bite size pieces... Take two sheets of foil and place it on top ... Add in green peppers or variety of colours... Red onion, garlic and spice how you like... Drizzle in olive oil or a blob or two of butter. Wrap nice in the foil. Place on fire... Turn frequently so it doesn't burn... Yumm!

Norman De Villiers – Steek sosatiestokkie deur rib of loin tjops om vetkant ekstra crispy te braai.

Suemeria Nel – My man LOVE braai broodjies!! Maar nie die gewone braai broodjies nie! Meeste van julle ken die resep! Ek vat brood deeg (vetkoek deeg) vorm dit in balle, dan sit ek in elke deeg bal 'n cocktail cheese grillertjie, vou hom mooi toe met die deeg. Sit dit in 'n oond pan of glas bak en sit dit buite in die son om te reis, sit net 'n vaddoek oor vir enige lastige goggos! Ek maak 'n pakkie potato bake aan met helfde room en helfde melk, ek gooi so bietjie meer melk in met 'n lepel maizena vir 'n lekker duk roomerige mengsel! Bak die deeg bolle vir so 15min teen 130 g.c haal uit en gooi jou potato bake mengsel oor, bak tot die potato bake mengsel lekker duk is en die deeg gaar is ( + – 20-25min) en dan gooi jy lekker gerasperde kaas oor en grill vir so 5min dat die kaas crispy is!

Jaco Van Der Sandt – Vra jou slagter om vir jou n lekker duk Schotch fillet te sny en die onder kant oop te sny sodat dit soos n sakkie is stop dan die holte met enige iets wat jy van hou werk hom toe en braai lank en stadig dis baie lekker

Annuschka Grobler – Met mengsel slaai voeg ek mayonise by en appel is uitstekend!

Gail Haselsteiner – Lamb Chops done in foil... 8 thick leg, rib or chomp chops, 1 tbsp cooking oil, 2 onions finely chopped, 2 cloves minced garlic. 3 tomatoes peeled and chopped, 3 sprigs fresh rosemary,

2 tbsp hot fruit chutney, salt and black pepper to taste. Have 8 pieces of tin foil handy. Heat cooking oil in a pot, add onions and garlic cook until tender, add tomatoes and seasoning and simmer for 5 mins. Place chops on the hot coals and quickly brown both sides to get a braai look. Then remove and place on a piece of foil, shiny side on the outside, spoon over the tomato mixture and add some chopped rosemary. Fold the parcel securely and place parcel over hot coals leaving to braai for 30 mins. Serve with stywe pap and gravy. You can also add chopped vegetables of choice to these parcels if you like.

Jacques Marianne Van Niekerk – Ons berei so n pan voor vir die klaar gaar vleis. Gebruik n casserole wat jy op die vuur kan sit. Gooi n groot klomp botter is en sny heelwat uie in ringe en pak n laag onder in casserole. Sit eenkant op die vuur. Wanneer vleis gaar is pak bo-op en laat staan paar minute tot jy jou bier klaar gedrink het. As jy opskep, skep genoeg van die uie wat nou in vleissous le op jou vleis. Moenie dit met steak doen nie. Steak moet dadelik geet word!

Lilly Kalla Bonthuys – Ek spice graag my vleis met n lekker wors spice (soos kameeldoring) en druk suurlemoen oor vleis terwyl dit braai..heerlik..!!

Danila Barnardo – Ek sprinkel varktjops of rib met sout, varsgemaalde swartpeper en fyn koljander. Dan sprinkel ek asyn oor en laat die vleis vir omtrent 'n uur teen kamertemperatuur marineer voordat ek dit braai. Terwyl dit braai sit ek klontjies botter op die vleis en drukp suurlemoensap oor. Sag en heerlik.