

NATACHA SE LAMSBREDIE



NATACHA SE LAMSBREDIE

3 uie, gekerf
1 kg lamsvleis
1 blokkie beef pot stock
1 pakkie bruin uie soppoeier
500 ml water
sout en swart pepper
groente van jou smaak

Braai uie en vleis mooi bruin in 'n swart pot.
Sit 'n blokkie beef pot stock by net voor jy van die plaat afhaal. Gooi GOED swartpeper.
Pak groente van jou keuse in oondvaste bak. Skep vleis bo-op.
Gooi 'n pakkie bruin uie soppoeier wat met 500 ml water aangemaak is oor.
Bak stadig so 120°C tot murg sag so 3-4 ure.
Bedien met rys/stamp/pap – whatever tickles your fancy.
Resep en Foto: Natacha Visagie