

GEURIGE HOENDERLEWERTJIES



GEURIGE HOENDERLEWERTJIES

500 g hoenderlewertjies

200 ml koekmeel

250 ml melk

“Sweet chillie” sous

Aromat

Olie om in te braai

100 ml Sesame saad

Lê lewertjies bietjie in melk. Druk droog met handdoek papier. Rol eers in meel en dan in sesame saad. Braai apart in olie tot gaar. Gebruik min olie. As alles klaar is, gooi olie weg, en sit lewertjies terug in pan. Voeg die “Sweet Chillie” sous by en laat verhit. Verwyder pan van hitte en laat lewertjies nog 5min in sous staan. Bedien warm op roosterbrood of geniet dit net so of koud vir ‘n versnappering.

Resep geplaas deur: Lorraine Witz Brand