

Peperbief Roerbraai.

6 porsies

Gaarmaakmetode Roerbraai

500 g ontbeende dikrib, in dun repies gesny	30 ml mielieblom
30 ml kookolie	2 geelwortels, julienne gesny
1 ui, in skywe gesny	1 groen soetrissie, ontpit en julienne gesny
200 g sampioene, in skywe gesny	100 g boontjiespruite
5 ml sout	varsgemaalde swartpeper na smaak
2 ml fyn gemmer	30 ml bruinsuiker
30 ml wynasyn	15 ml sojasous
1 x 410 g-blik pynappelstukke, gedreineer en vloeistof behou	

Metode

Braai vleis bruin in verhitte olie in 'n wok of swaarboomkastrol. Voeg groente by in volgorde waarin dit genoem word en roerbraai tot groente net gaar, maar nog redelik bros is. Geur met sout, peper en gemmer. Meng bruinsuiker, wynasyn en sojasous saam en voeg by vleis tesame met pynappelstukke. Meng pynappelsap en mielieblom saam, voeg by vleis en bring tot kookpunt. Prut tot sous verdik.

Bedieningsvoorstel

Gebraaide rys of noedels

Variasies

* Vervang dikribrepies met 300 g Frankfortse, Russiese en Weense worsies, of met varkboud of lamsdikrib.

Wenk

Al die bestanddele vir hierdie roerbraaigereg kan vooraf berei en in lugdigte houers in die yskas gehou word tot benodig.

[phantocomp](http://phantocomp.com)