

Soetsuur Varkvleis.

Maak 4 porsies

Vleis

500 g maer varkvleis
100 g (300 ml) klapper
5 ml sout
botter/margerien en sonneblomolie

1 eier, geklits
60 g (120 ml) koekmeelblom
knypie rooipeper

Sous

300 ml water
60 ml asyn
25 ml mielieblom
1 groen soetrissie, ontpit en in reepe gesny

60 g (75 ml) witsuiker
30 ml sojasous
2 ml sout

Metode:

- 1.) Sny die vleis in 2 cm blokkies en meng dit met die eier.
- 2.) Meng die klapper, meel, sout en rooipeper en rol die vleis daarin tot goed bedek.
- 3.) Verhit 'n bietjie smeer en olie in 'n wok/braaipan en roerbraai die vleis bietjie vir bietjie vining daarin tot gaar en bruin.
- 4.) Hou die gaar vleis eenkant warm.
- 5.) Meng al die bestandele vir die sous behalwe die soetrissie.
- 6.) Gooi dit in die wok/braaipan waarin die vleis gebraai is, roer dit gedurig en verhit dit oor matige hitte tot kookpunt.
- 7.) Laat die sous 3 minute lank kook.
- 8.) Voeg die soetrissie by en kook nog 'n minuut.
- 9.) Voeg die vleis by, verhit dit net tot kookpunt en sit dit dadelik voor.

Opdienings voorstel:

Sit voor met rys.

Nota:

Die vleis kan voor die tyd gebraai en net voor opdiening by sous gevoeg word.

phantocomp