

Varkvleisbredie.



Maak 4 porsies

3 eetlepels olie of vet	2 groot uie, grofgekap
750 gram varkvleis, dikrib	sout en peper
1 knoffelhuisie, fyngedruk	1 soblokkie
1/4 koppie water	10 tot 12 druppels rissiesous
1 eetlepel gekapte pieterselie	600 gram aartappels
4 groen soetrissies	4 rooiryp tomaties
1 teelepel suiker	
1 eetlepel meelblom aangemaak met 2 eetlepels water	

Metode:

- 1.) Verwarm olie in 'n groot dikboomkastrol en soteer ui daarin.
- 2.) Sny vleis in blokkies, verwyder vliese, en bene indien verkies.
- 3.) Strooi sout, peper en knoffel oor.
- 4.) Skep ui uit en braai vleis in warm olie tot rondom goudbruin.
- 5.) Skep ui terug.
- 6.) Los soblokkie in warm water op en voeg by, saam met rissiesous en pieterselie.
- 7.) Maak toe en stowe 20 minute stadig.
- 8.) Voeg aartappels, in kwarte gesny, en soetrissies, in reepe gesny, by.
- 9.) Maak toe en stowe weer sowat 20 minute.
- 10.) Trek tomaties se skille af, sny in kwarte en rangskik bo-op vleis en groente in kastrol.
- 11.) Strooi suiker en meer sout, indien nodig, oor en stowe tot alles sag en gaar is.
- 12.) Verdik sous met aangemaakte meelblom.

Opdienings voorstel:

Bygeregte: Warm, kraakbros broodrolletjies of rys, indien verkies.

Wyn: Lanzerac Pinotage -'n taamlik vol droë rooi wyn, berei van Suid-Af rika se eie druif soort, Pinotage.

Bylae tot SARIE MARAIS, 14 Maart 1973