

Wildsvleis.

Maak

2 koppies water	2 koppies asyn
1/2 koppie wortels - in blokkies gesny	1 selderystingel - in blokkies gesny
1/2 koppie ui gekap	1 lourierblaar
1 bossie pietersielie	1 koppie rooi wyn
1 teelepel tiemie	6 peperkorrels
3 kruienaeltjies	

Metode:

- 1.) Kook alles behalwe die wyn vir 'n 2 uur in 'n toe kastrol.
- 2.) Laat die mengsel koud word en voeg dan die wyn by.
- 3.) Giet die asyn deur 'n siffie oor die wildsvleis.
- 4.) Laat die vleis dan 'n dag of drie, vier in die asyn lê.
- 5.) Spoel dit in vars water af, droog af en maak gaar soos gewens.

Opdienings voorstel:

<http://phantocomp.weebly.com>