

Sosatie Resep

Marinade

Resep vir 1,0 kg sosatie vleismengsel

Bestanddele

- 4 middelslag uie, in growwe skywe gesny
- 25ml Kookolie
- 25ml Bruinsuiker
- 3 Lourierblare
- 25ml Kerriepoeier
- 125ml Asyn
- 10ml Gerasperde lemoenskil
- 50ml Appelkooskonfyt
- 250ml droë appelkose, gekap
- 375ml Water
- 15ml Sout (na smaak)
- 8 Swartpeper korrels

Metode

Soteer uie in warm olie. Voeg res van bestanddele behalwe vleis, by en kook vir 10-15 minute. Laat afkoel. Pak vleis in bak, giet marinade oor en marineer vir 24 uur. Ryg op sosatiestokkies – onthou growwe stukke uie. Vries.

Wenk

Eksperimenteer met die verhoudings van die soet van die bruinsuiker, die suur van die appelkose en die geur wat die lemoenskil gee.

From:
<http://vanderlindes.net/> - van der Linde family

Permanent link:
<http://vanderlindes.net/recipes/speciality/sosatie>

Last update: **17/12/2021 17:11**

