

Groot Opskrif van die Resep

'n Braai by Tannie San se huis in welkom voel net nie die selfde sonder 'n lekker paptert nie

Bedien:
8

Porsiegrootte:
150g

Vorbereidengstyd:
30min

Kooktyd:
45min

Bestandele

250 g sampioene

1 groot ui

1 pak spek

2 knoffelhuisies

1 blik hele tamaties

½ koppie beesaftreksel

½ koppie rooiwyn

1 teelepel tiemie

Sout & peper

1 koppie gerasperde gouda

(Stywe pap vir lae – maak genoeg vooraf)

Metode

Stap 1

Sny al jou bestanddele vooraf: sampioene, ui, spek en knoffel. Sit eenkant.

Stap 2

Braai die sampioene tot mooi bruin, haal uit en hou eenkant.

Stap 3

Braai die spek tot bros, en hou eenkant.

Stap 4

In die spekvet: braai uie tot deurskynend, voeg dan die knoffel by – roer goed sodat dit nie brand nie.

Stap 5

Gooi nou die blikkie tamaties by en laat dit prut vir 10-15 minute.

Stap 6

Voeg beesaftreksel, rooiwyn, tiemie en die spek by. Laat dit stadig prut vir 30-40 minute. Geur met sout en peper.

Stap 7

Begin met 'n laag stywe pap onderin jou bak.

Stap 8

Volg met gebraaide sampioene en dan 'n laag van die sous.

Stap 9

Herhaal - jy wil ten minste twee lae hê. Eindig met 'n dik laag gerasperde gouda bo-op.

Stap 10

Bak vir 40 minute by 180 °C - tot alles deurwarm is en die geure lekker ingetrek het.

Bron: Aangepas deur Marli Mckellar van Tannie San se resepte