

Madeira ontmoet die braai

Espetada-beesvleis in warm roosterkoek met knoffelbotter

'n Oorspronklike BOERENGEEES-kruisresep, geïnspireer deur twee familievure.

Genoeg vir 4 | Sowat 30 minute, plus rystyd as jy roosterkoek maak

BESTANDDELE

- 600 g beesrump, in ewe groot blokkies van 3 cm gesny
- 3 knoffelhuisies, fyngedruk; 2 gedroogde lourierblare vir kook, verkruimmel
- 1 t growwe sout; 1 e olyfolie; swartpeper
- 4 warm roosterkoeke, tuisgemaak of gekoop
- 60 g sagte botter; 1 ekstra knoffelhuisie, fyngedruk; pietersielie
- 2 tamaties en 1 klein ui, gekap; suurlemoensap na smaak

METODE

1. Meng die vleis met die drie fyngedrukte knoffelhuisies, lourier, sout, olie en peper. Ryg losweg op metaalpenne. Hou die vleis koud tot die vuur reg is.
2. Meng die botter met die ekstra knoffel en pietersielie. Meng die tamaties en ui met 'n bietjie suurlemoensap en sout vir 'n vars smoor.
3. Braai die penne oor warm kole en draai dit totdat die beesvleis gaar is soos jy daarvan hou. Laat kortliks rus. Maak die roosterkoek naby die vuur warm.
4. Sny die warm roosterkoek oop, smeer met knoffelbotter en sit die vleis binne-in. Skep die smoor langsaan of in die brood. Sit dadelik voor.