

Zollie se Kerrie Skaaptjops

MARINADE

1 groot ui, in dun skywe gesny
25ml sonneblomolie
100g(125ml) witsuiker
15ml matige kerriepoeier
100ml asyn
80ml kookwater
10ml sout
5ml gemaalde koljander
2 lemoenblare, gekneus

TJOPS

6 groot skaapboudtjops
Sout

METODE

SOTEER die ui in die olie, Voeg die suiker by en roerbraai 'n rukkie. Stroo die kerriepoeier oor maar hou aan met roer. Voeg die res van die bestandele by en laat dit 'n minuut kook. Koel die marinade goed af.

KEEP die vetrande van die tjops in. Pak dit oop in n skottel en giet die marinade oor. Draai die tjops na 'n ruk om en maak seker dat die marinade al die vleis bedek. Na 4 tot 6 uur se maridering (jy hoef niks te doen nie, net staan en kyk ☺) is die tjops gereed.

Rooster die tjops oop oor redelik warm kole en draai hulle kort-kort om – elke 5 minute aan die begin, maar namate hulle gaar word, word die tyd korter.

Strooi sout oor kort voordat die tjops gaar is.

Lewer 6 porsies