www.afrikaans.org.au

MONKEY GLAND SOUS

50ml sonneblomolie
1 knoffelhuisie, fyn gekneus
250ml kookwater
25ml bruinasyn
2ml sout
250ml tamatiesous
375ml uie, baie fyn gekap
1 klein rooi soetrissie, in klein blokkies
25ml worcestersous
25ml goue bruinsuiker
knippie rissiepoeier of rooipeper
50ml vrugteblatjang

Verhit die olie en soteer die uie daarin totdat dit deurskynend is. Voeg die knoffel en soetrissie by en roerbraai dit ‘n minuut lank. Roer die res van die bestanddele by, bedek dit en laat prut dit 15 minute lank of totdat die sous so dik soos blatjang is. Roer af en toe. Proe en voeg nog geurmiddels na smaak by indien nodig.