



Smakelijk eten met Jaap!

Ree of wildzwijn saté voor de barbecue:

Snijd het vlees in stukjes van ca 2 X 2 cm.

Marineer het vlees (liefst 24 uur) met een fijn gesneden ui, wat teentjes knoflook, azijn of citroensap, sojasaus en wat sambal.

Doe het vlees vervolgens op stokjes en rooster het.

Ook lekker met satésaus.

Salade voor bij de barbecue:

Krop sla in reepjes snijden.

Glas witte bonen afspoelen en uit laten lekken.

Augurk, paprika en komkommer in dunne plakjes.

Alles door elkaar mengen en citroensap (of azijn), olijfolie (of mayonaise) en peper en zout toevoegen.

Eet smakelijk!

Wie kan mij recepten van originele streekgerechten opsturen? Liefst in het dialect.

Voor vragen of reacties!
Jacobhuiskes@planet.nl