

# *Pineapple Recipes | Pynappel Resepte*



*Tried and Tested Recipes by Nicky Brecher for Wegro Farming (Pty) Ltd /  
Beproeefde en Getoetsde resepte deur Nicky Brecher vir Wegro Farming (Pty) Ltd*

## Pineapple chicken wings

Serves 6 as a starter.

12 chicken wings  
30 ml soy sauce  
30 ml lemon juice  
250 ml grated pineapple  
30 ml brown sugar  
30 ml rice wine vinegar  
30 ml sweet chili sauce  
2,5 ml chili flakes  
Chicken spice

Chop wings in 3 through the joints. Cover with soy sauce and lemon juice mixture. Let stand 10 min.

Mix rest of ingredients for basting sauce.

Spread wings out on braai, put over medium coals and cook for 10 min

Baste well with sauce whilst turning every 5 min.

Season with chicken spice and cook until sticky, and cooked through.



## Pynappel hoendervlerkies

Bedien 6 vir voorgereg.

12 hoendervlerkies  
30 ml sojasous  
30 ml suurlemoensap  
250 ml gerasperde pynappel  
30 ml bruinsuiker  
30 ml ryswyn asyn  
30 ml soetrissie sous  
2,5 ml rissievlokkies  
Hoender speserye

Sny hoendervlerkies in 3 deur die litte.

Meng sojasous en suurlemoensap en gooi oor vlerkies, meng deur tot bedek en laat staan 10 min.

Meng res van die bestanddele om bedruipsous te maak.

Pak op braairooster, en braai 10 minute oor matige kole.

Bedruip nou goed met sous en draai elke 5 minute.

Verf elke keer as jy draai met sous.

Geur met speserye, en braai tot taaierig en gaar.

