

FRIKKADELLE MET KERRIE-PYNAPPELSOUS



FRIKKADELLE MET KERRIE-PYNAPPELSOUS

Hierdie maak ek graag in die winter. Gemoedskos en spesiaal genoeg vir gaste.

750 g maalvleis

1 groot ui gekap

1 pak (150 g) Sout en Asyn chips (verkrummel)

1 eier geklits

sout en peper

Meng alles saam en maak frikkadelle. Rol frikkadelle in meel en sit in bak.

Sous

2 groterige uie in ringe

1 blik 410 g pynappelstukkies

50 ml asyn

20 ml bruinsuiker

15 ml kerriepoeier

10 ml borrie

30 ml margarien

Braai uie in margarien en voeg res van bestanddele by. Gooi oor rou frikkadelle en bak in oond tot gaar. Bedien met rys of kapokaartappels.

Resep:Lorraine Weitz Brand

Foto: Adam Cloete