

DRIE BONESLAAI



DRIE BONESLAAI

10 Porsies

410 g blik bake beans

1 groot ui, gerasper

410 g groen boontjies

410 g botterbone

1 greenpeper, gekerf

1 koppie skulpie noedels, gekook en spoel af

Sous:

125 ml suiker

125 ml kookolie

125 ml asyn

5 ml basielkruie

Kook sous vir 5 minute.

Meng alles saam en hou in koelkas.

RESEP: Michelle Nel