

# KERRIE GROENBONE



My seun eet glad nie groenbone of kerrie bone nie. Ek maak hierdie lekker een en ewe skielik eet hy nou kerriebone. Dis baie lekker en maklik.

## BESTANDELE

2 kg Bone,  
1 kg uie,  
1 bottel bruin asyn,  
2 koppies suiker,  
halwe (125ml) mielieblom (mazeina),  
4 eetlepels kerriepoeier (nie sterk nie),  
3 eetlepels borrie,  
1 teelepel droë mostert poeier,  
2 teelepels sout en  
halwe koppie appelkooskonfyt.

## METODE

Kook die bone tot nie pap nie. Snipper die uie en lê in gekookte water vir so 20 minute.

## SOUS :

Meng nou droë bestandele , behalwe die mielieblom. Gooi dit in

pot met asyn en roer toe gesmelt. Roer die konfyt by. Meng die mielieblom met koppie water. Roer dit by die sous tot verdik. Gooi nou jou groenbone en uie by. Laat dit net goed deur kook. Bottel. Hoe langer dit staan, hoe lekkerder

Maureen Jansen van Rensburg