

# KITS KERRIE GROENBONE



## KITS KERRIE GROENBONE

Kan koud of warm bedien word.

500 g bevrore of vars bone

2 uie fyn gesny

3 ml sout

200 ml suiker

200 ml asyn

10 ml kerriepoeier

15 ml mielieblom

Kook die bone, uie en sout tot sag, nie pap nie (10min) in water. Gooi die water af.

Voeg suiker en asyn by, kook vir 5 min.

Meng kerrie en mielieblom met bietjie water. Voeg by bone en kook vir 5 min. Roer aanhoudend. Kan bottel of net in yskas bere tot gebruik.

Ek het bietjie rosyne en gekapte vars pietersielie bygesit en dit was ook heerlik.

BRON EN FOTO: Rina Kleinhans