

“LIGTE BYT” PEPPER SOUSIE-DOOPSOUS



“LIGTE BYT” PEPPER SOUSIE-DOOPSOUS

Sousie met so ligte byt, heerlik saam met hoender- en visvingers

BESTANDELE

3 groot ryp tomaties geskil
1 groot ui geskil en gekap
1 groot green pepper gekap
3 jalepino's peppers
4 Bishops crown peppers
2 klein chillies (na smaak)
3 stukke sun dried tomatoes
5ml basil pesto
5ml coriander pesto
5ml korrelmostert
2.5ml gekapte knoffel
20ml olyfolie
2kp asyn
1 kp suiker
sout en vars gemaalde swart peper na smaak

METODE

Gooi die asyn en suiker in 'n pot, en kook tot suiker opgelos is, gooi die res van die bestandele by, draai hitte af en kook

stadig tot alles sag gekook het. Laat afkoel, sit in voedselverwerker en maak lekker fyn. Indien verkies, kan mens dit terug skep in die pot en die sousie bietjie dikker maak met bietjie maizina wat in koue water opgelos is en saam met die mengsel gekook is. Bottel warm, of bere in die yskas indien koud gebottel.

Resep: Rina Kleinhans