

# OW-OW BRAND SOUS



## BESTANDELE

15 chillies

1 groot ryp mango

1 koppie aangemaakte mosterd

1 koppie bruin suiker

2 koppies bruin asyn

1 groot lepel elk van: Kerriepoeier, komynpoeier, chilliepoeier, gemmerpoeier, fyn neutmuskaat, seldery saad, allspice en kaneelpoeier

sout en peper na smaak

1 kg tamaties

2 uie

## Metode:

Blits al die vrugte, groente in 'n voedselverwerker tot mooi fyn of anders sny alles in stukkies Meng by al die ander bestanddele en prut vir ongeveer 2-3 uur. Roer so nou en dan. Ek het nie veel bekommer oor al die bestanddele nie, het sommer 'n paar ryp perskes ook bygesit, en 'n bietjie meer bruin suiker en asyn, dit hang seker af of jy 'n dunner of amper 'chutney'-tipe konsistensie soek. Die reseppie is baie aanpasbaar.

Egafrikaans