

PASTA SLAAI



By Food lovers recipes

PASTA SLAAI

$\frac{1}{2}$ koppie balsamic asyn

$\frac{1}{2}$ koppie olie

2 koppies mayonaise

1 blik kondensmelk

5-10 ml mosterd poeier

5-10 ml matige kerrie poeier

1 pak skroef pasta

1 groot ui, fyn gesny

1 koppie wortels, grof gerasper

1 koppie greenpepper, fyn gesny

Kook pasta en laat.

Meng uie, wortels en greenpepper saam pasta.

Meng nat en droë bestanddele en gooi oor pasta.

Sit in yskas.

As jy dit uit die yskas uithaal sal die slaai ouerig en droog lyk, meng net weer deur voor bediening.

Die sous is baie en daar kan dalk oorbly.

Hierdie slaai is altyd 'n tweede skeppie werd.

Resep geplaas deur Heide-Mari Dissel