

ROERBRAAI SLAAI



ROERBRAAI SLAAI

250 ml suiker

250 ml wit asyn

5 ml sout

5 ml borrie

5 ml kerriepoeier

30 ml appelkooskonfyt

1 kg Hawaise roerbreaigroente

25 ml mielieblom

Kook suiker, asyn, sout, borrie, kerrie en konfyt saam vir 2 minute. Voeg groente by en kook nog 15 min. Meng mielieblom met bietjie water en voeg by groentemengsel. Kook tot verdik. Sit warm of koud voor. Kan ook gebottel word indien verkies.

Bron: Louise Groenewald