

# TAMATIEHOENDERLEWERTJIES



## TAMATIEHOENDERLEWERTJIES

2 houers (250g elk) hoenderlewertjies, skoongemaak

Sout en varsgemaalde swartpeper na smaak , olie

1 uie in ringe gesny

1 groen soetrissie, ontpit en in blokkies gesny

200g sampioene in skywe gesny

2 ryp tamaties, ontvel en in blokkies gesny

10ml tamatiesous

25 – 50 ml worcestersous

Geur die hoenderlewertjies na smaak met sout en peper en braai in 'n bietjie olie tot bruin van buite, maar nog ligpienk van binne. Skep uit en hou eenkant.

Soteer die uie en soetrissie in dieselfde pan tot sag. Voeg die sampioene by en roerbraai tot ligbruin. Voeg die tamatieblokkies by. Meng die tamatie en worcestersous, voeg by die sampioenmengsel en prut tot 'n moes. Skep die hoenderlewertjies terug in die pan en prut tot die gereg lekker warm is. Geur weer met sout en peper indien nodig.

(van Rassie)

Foto deur Tanya Tait-Loubser – vir variasie het sy bietjie komyn en kerrie bygesit en dit was heerlik