

LEWERWORS ALA RIA



LEWERWORS ALA RIA

Vir die afvalliges: wanneer jy weer 'n ou skaapbinnegoedjie of beeslewer kry en nie weet wat om met dit te maak nie, doen die volgende.

Braai uie na smaak, voeg knippies naeltjies, neut en koljander by, sout en peper en bietjie asyn.

Jy kan van die pensnetvet ook insit maar dis opsioneel, of gebruik jou gewone worsspeserye.

Meng dan die rouvleise, gooi halfkoppie of meer rou hawermout saam met al die ander bestanddele in die roumengsel.

Knoop 'n paar derms, ryg een een op worsstopper en stop lewermengsel soos boerewors. Knoop die anderkant van die derm ook.

Jy kan vir veiligheid 'n toutjie weerskante byknoop vir ingeval. Vries in mooi opgerolde worse.

Wanneer jy dan weer pap en lewer eet, braai oor die kole. Mense dis lekkerder en makliker skilpadjies!

Oepsie. *Meng en maal die rouvleise voor jy dit in derms stop. Dis nou so uit die kop neergeskryf, het nie 'n rerige resep wat op papier neergeskryf is nie.

Ria N. Pieterse