

# WARM AARTAPPELSLAAI MET SPEK



## WARM AARTAPPELSLAAI MET SPEK

Ek het sommer my eie warm aartappelslaai gemaak en dit was heerlik

Hoeveelhede na gelang van hoeveelheid porsies.

Kook klein aartappeltjies sag in water met sout. Braai fyn gekapte spek lekker bros, hou eenkant, braai jou fyn gekerfte ui in dieselfde pan lekker bruin.

Skil jou aartappels(of los die skil aan) sny net in halwes, gooi die aartappels en spek terug by die uie. Roer lekker deur en haal van die plaat af maar los so rukkie in die warm pan.

Vir opdiening, sit slaai in opdien bord.

Meng korrel mostert, appelasyn, olyf olie en bietjie kondensmelk lekker en gooi oor die slaai, kerf vars pietersielie en sprinkel oor die slaai voor opdiening

Foto en idee: Rina Kleinhans