

KERRIE SKAAP AFVAL



By Food lovers recipes

KERRIE SKAAP AFVAL

Kook die skoon skaap afval stadig tot sag.

Sny 3 groot uie by, voeg ook by:

10 peperkorrels

8 naeltjies

3 lourierblare

kwart teelepel neut

1 teelepel koljander

Na 'n halfuur kan jy 'n paar klein aartappeltjies byvoeg.

Wanneer die aartappels amper sag is, voeg by sous:

1 eetlepel appelkooskonfyt

3 teelepels suiker

1 eetlepel kerrie

2 eetlepels borrie

driekwart koppie asyn

knoffel

'n halwe pakkie oxtail poeier

Prut stadig vir ongeveer 'n halfuur.

Resep en foto's: Gideon Louw

1ste Foto: Hiletje Smit