

MANGO ATJAR



MANGO ATJAR

Braai saam tot sag in groot kastrol;
30 ml kookolie,
2 gekapte uie,
2 gekapte knoffelhuisies,
1 klein, vars brandrissie,
3 t fyn koljander,
3 t fyn mosterdpoeier,
2 rooi – en 2 groen soetrissies, gekap
Voeg by: 2 kg mango stukkies,
500 ml wit asyn,
1 en half k suiker en
1 t sout.

METODE:

Kook deur so 45-50 minute . Roer af en toe, pasop vir aanbrand. As nog waterig, roer 1 E maizena, gemeng met bietjie water, by. Kook deur en skep in gesteriliseerde bottels. Draai toe as heeltemal afgekoel. Jy kan ook minder suiker en meer asyn byvoeg...hang af van jou smaak, proe maar.

BRON- RADIO NAMAKWALAND