

# ERWTENSOP



## ERWTENSOP

Resep: 1 – 1,5 koppie spliterweten ,

1 wortel,

van die grote koolrape wat ons hier koop, een kwart,

1 ui,

1 prei.

En een “varkbot”.

Dit gooi ek alles saam in my slow-cooker. Dan 2 liter water en sout na smaak.

Kook so 3-4 uren op hoog, dan gooi ek selderij blad by, dus nie die stengel nie.

Ook dan pas gooi ek peper by.

Ek braai dan bietje spekblokjes uit, en gooi saam met rookwors by.

Kook nog so uur, op laag.

Lucille Coetzee-Kukkuk