

Gideon se KERRIEUIE



Gideon se KERRIEUIE

My aand kossies is kerrie eier avo en gestolde wortel slaai
als het nogal mekaar lekke geklompementeer oppie tong

Wortel resep is oppie blog.

ongeveer 6 gekookte eiers

2 uie gekap

1 opgekapte tamatie

2 eetlepels suiker

1 eetlepel asyn

1 eetlepel balsamiese asyn

1 eetlepel blatjang

1 teelepel kerriepoeier

sout en peper

Sorteer die uie, voeg die opgekapte tamatie by en kook goed
deur.

Voeg die res van die bestanddele by en kook alles saam vir
ongeveer +- 10 minute. Skep oor die gekookte halwe eiers !

Resep en foto: Gideon Louw