

BEES AFVAL



By Food lovers recipes

BEES AFVAL

Wangvleis, Pote, en pens.

Pak ek solank my pot vir more se lekker eet.

2 kg Bees afval
2 eetlepels sout
1 teelepel peper
1 teelepel Borrie
1 eetlepel masala, (rooi kerrie)
4 heel naeltjies
2 eetlepels asyn
en 500 ml water

Pak dit in die drukpot vir 1 en 1/2 uur, en dan sny ek aartappels en uie by...en stoom nog vir 30 minute..

Dan staan dit oornag...om af te koel en lekker kerrie te trek...
en MORE.maak ek weer warm...

Dan is dit n potjie rys kook, ...en opskep

n KERRIEPOT is soos AARTAPPEL SLAAI...

hoe langer dit staan, hoe lekkerder word dit..

BRON- STEFAANS BLAAUW

Foto: Len Kusch