

HOENDERLEWERTJIES OP PANINI BROODJIES



TRIED & TESTED

By Food lovers recipes



HOENDERLEWERTJIES OP PANINI BROODJIES

hoenderlewers

1 fyngesnyde knoffel huisie

2 eetlepels kerriepoeier

warm water

± 1 teelepel Tabascosous

1 teelepel suiker

250 ml room

Braai die knoffel huisie in olyfolie, voeg hoenderlewers by en braai tot gaar.

Meng die kerriepoeier met warm water en voeg by die lewertjies.

Voeg Tabascosous by, asook die suiker.

Roer gereeld op lae hitte, voeg dan die room by en laat prut vir om en by 15 minute.

Resep en foto: Cecil Dunhin