

KERRIEMAALVLEISPASTEI



KERRIEMAALVLEISPASTEI

1kg maer maalvleis
6 aartappels, gaar, blokkies gesny
1 koppie gevriesde gemengde groente, gaar
2 eetlepels kerriepasta
2 eetlepels matige kerriepoeier
1 eetlepel borrie
1 eetlepel suiker
2 eetlepels chutney
Knippie fyn naeltjies
2 eetlepels souspoeier
1 koppie water
sout en peper

1 rol puff pastry

Braai maalveis 'n rukkie oor hoë hitte tot die pienk kleur weg is. Voeg die kerriepasta en kerriepoeier, borrie, suiker, chutney en naeltjies by. Kook lekker deur vir so 5 minute op lae hitte. Voeg res van bestanddele by, roer deur en kook oor lae hitte vir so 10 minute. Plaas in bak, rol deeg effens uit en plaas bo-op. Bak in 'n voorverhitte oond op 200°C vir 30 minute of tot goudbruin bo-op. Bedien met mengelslaai.

Eie foto en resep: Louise Groenewald