

UIE BLATJANG



By Food lovers recipes

UIE BLATJANG

Braai 1 kg uie ringe en 2 stukkies knoffel in 50ml olyf olie
As dit droog is voeg 300ml wit asyn, 125g wit suiker, 50ml
tamatiesous, 5ml sout, 3 lourier blare, cayenne pepper en
bring tot kookpunt, roer heeltyd, draai plaat stadiger en kook
tot dik.

Bottel warm.

Ons het dadelik geeet maar dink met tyd sal dit net lekkerder
word.

Foto en resep: Dorea Fischer