

INDIESE RYS EN MAALVLEIS



INDIESE RYS EN MAALVLEIS

500 g maalvleis

2 rooi uie gekap

2 knoffelhuisies gekap

2 rissies ontpit en gekap

Sout, peper

1/4 teelepel elk van garam masala, fyn komyn, fyn koljander en kerriepoeier

2 koppies gaar rys

500 g gevriesde ertjies

Braai uie in olie tot sag, voeg knoffel, rissies, sout, peper en speserye by. Voeg maalvleis by en braai tot gaar. Voeg dan gaar rys en ertjies by. Roer goed deur. Draai hitte af tot laagste en laat vir 5 min stowe tot ertjies warm is. Bedien met mengelslaai.

Foto en reseps: Susan Snyman La Grange