

WINDMEUL KELDER KERRIE AFVAL



By Food lovers recipes

WINDMEUL KELDER KERRIE AFVAL

- 1 Skoon skaap afval
- 2 Medium uie in ringe gesny
- 8 Medium aartappels
- 20ml Matige Kerrie poeier
- 10ml Borrie
- 750ml Sterk getrekte Rooibos tee
- 5 Eetlepels Mrs. Balls oorspronklike chutney.

Sout en peper na smaak

So maak mens:

Neem so 'n bietjie Rooibos tee om die kerrie aan te maak. Braai die uie tot deurskynend, voeg die skoon skaapafval by en bedek met Rooibostee. Voeg die kerrie mengsel nou by en laat prut vir 2 ure of totdat afval sag is, voeg die aartappels by en kook tot gaar. Voeg chutney by net so voor die aartappels heeltemal gaar is.

Gideon Dakkie Swanepoel