

# LENSIE KERRIE



## LENSIE KERRIE

15ml olyfolie

1 duim vars gemmer

1 knoffelhuisie gekap

1 ui fyn gekap

2 preie, wit gedeelte gekap

3 middelslag wortels in klein blokkies gesny

1 rooi brandrissie fyngekap

25ml kerriepoeier

2 middelslag aartappels, geskil en in blokkies gesny

300 ml rooi lensies, afgespoel

1 liter hoenderaftreksel

1) Verhit olyfolie en braai die gemmer, knoffel, ui en preie en wortels stadig saam tot geurig. Voeg die rissie en Kerrie by en braai vir nog 'n minuut.

2) Voeg die res van die bestanddele by, bring tot kookpunt en laat prut oor lae hitte vir sowat 25 minute tot die aartappels en lensies sag is. Sit voor met roti's, joghurt en 'n sprinkle vars koljander.

FOTO: Anzette Geel