

WILMA SE ROOI KOOLSLAAI



✘ *By Food lovers recipes*

WILMA SE ROOI KOOLSLAAI

My eie koolslaai...

Kerf 'n halwe rooikooltjie fyn.

Sny 1 klein blomkool

en 1 brokkolie se blommetjies baie fyn

Kap 1 klein uietjie.

Kerf 'n handvol spierwit sampioene in klein stukkies.

Rasper 2 wortels grof.

Gooi so 125ml gekapte neute by.

Meng alles goed deur.

Maak 'n sous van

450ml mayonnaise,

2teel mostertpoeier,

paar druppels tabasco (kan uitgelos word)

sout en peper.

Meng al die sous-bestanddele saam gooi oor die slaai en meng goed deur. Skep in n mooi mengbak. Strooi pietersielie en paprika oor, bedek met kleefplastiek en sit oornag in die yskas vir al die geure om lekker te meng. Heerlik saammet braaivleis, boud of vark.

BRON – Wilma Josey Venter