

# FLORIS SE PRAWN POTJIE



## FLORIS SE PRAWN POTJIE

Hier is my prawn potjie. Ek het gaar rys gevat en dit onder in die pot gesit. In die rys het ek olywe, kaas en kwartel eiers in gesit.

Die Prawns het ek in die oond gaargemaak, eers suurlemoen in skywe onder in die pan gesit, toe die prawns en twee lepels botter, 20 min in die oond teen 180 grade dan die prawns in die pot gesit, en die sous oor alles gegooi.

Sit dit terug in die oond en maak warm vir nog 5 min.

Garneer met suurlemoen en blaarslaai, met n teelepel sweet chilli sous.

RESEP EN FOTO – Floris Momberg