

HANLI SE AARTAPPEL-GEREG



HANLI SE AARTAPPEL-GEREG

Kook 8 aartappels tot so te se sag.

In n pan braai 2 uie en n paar spriet uie, green pepper en 5 huisies vars knoffel saam.

Strooi aromat en swart peper na smaak by.

Meng n pakkie bruin ui soppoeier in n 250 ml water en twee eetlepels Mrs balls mild Chutney bymekaar en gooi by pan mengsel.

Sny jou aartappels in skuiwe en pak in gesmeerde oond vaste bak (lagies aartappel).

Besprinkel met aromat en jou mengsel in pan tot alles in is.

Gooi twee houers vars room oor en sprinkel paprika en fyn of gedroogte pietersielie oor.

Bak op medium hitte (180C_ vir 1 uur.

Ek sit tin foelie oor en haal af die laaste 10 minute om goud bruin te kry.

Beproef en heerlik.

RESEP EN FOTO: Hanli Catlin