

# DUITSE WORS GEREG



## DUITSE WORS GEREG

1 groen soetrissie

1 Engelse komkommer

25 ml olie

1 blik (410 g) heel geskilde tamaties of 8 klein vars tamaties, ontvel

1 pak (500 g) varkworsies

sout en peper

paprika

Sny soetrissie in repies, verdeel die komkommer in die lengte in kwarte, verwyder die pitte en sny op in 1 cm stukkies.

Verhit olie in vlak pan en braai soetrissie tot sag, voeg komkommer by en braai verder.

Kap tamaties fyn en voeg by komkommersmengsel en laat prut.

Verwyder intussen die vel van die varkworsies en rol in klein bolletjies en voeg by die komkommersmengsel.

Bedek en prut stadig tot die vleis gaar is, geur na smaak met sout en peper en paprika.

Bedien met rys.

Resep en foto verskaf: Marianne de Beer