

CECIL SE CHILLI



CECIL SE CHILLI

1kg maalvleis

1 ui gekap

2 knoffelhuisies uit gedruk

Sout & swartpeper

1/2 teelepel cumin

1 teelepel peri peri speserye

1 blikkie heel tamaties

2 blikkies tamatie pure

2 blikkies kidney boontjies

1 blikkie borlotti boontjies

1 blikkie canellini boontjies

Braai maalvleis in n pot tot bruin

Voeg ui, knoffel, tamatie, tamatie pure, sout & peper, peri peri en cumin by.

Draai stoof af, en laat simmer vir n uur en roer nou en dan.

Voeg boontjies by en laat simmer vir 30min.

Bron en Foto: Cecil Dunhin