

# JOHAN SE TAMATIE RELISH EN SAP



**TRIED &  
TESTED**

*By Food lovers recipes*



## JOHAN SE TAMATIE RELISH EN SAP

3 kg tamaties, net die vleis

500 ml sultana duif korrels

3 groot uie, fyn gekerf

500 ml suiker

500 ml asyn

250 ml olyfolie

10 ml mosterdpoeier

10 ml fyn droë gemmer

5 ml fyn naeltjies

5 ml fyn neut

5 ml all spice

10 ml sout

5 ml peri peri

Haal tamaties se skille af , druk sap en pitte uit en kerf die tamaties grof. Kook alles saam tot verlangde dikte en bottel vir 'n heerlike relish.

Gooi tamatie pitte en sap deur 'n sif en bêre sap in yskas om te geniet as 'n drankie.

Gooi sout peper en Worscestersous by sap na smaak en geniet dit.

Bron: Johan Coetzee