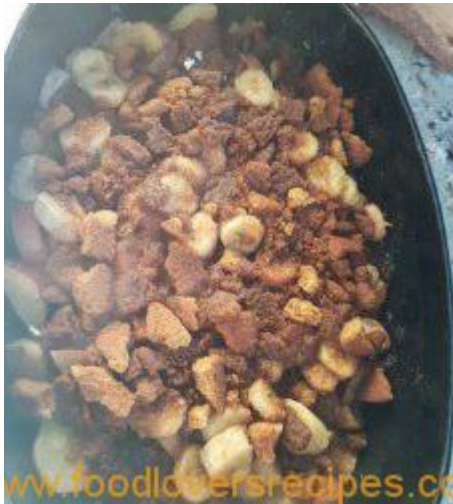


GEMMERPATATS MET PIESANGS



GEMMERPATATS MET PIESANGS

1kg patats

100ml sagte bruinsuiker

60ml botter

4 piesangs

200g gemmerkoekies

Voorverhit die oond tot 180C

kook die patas in soutwater tot sag, dreineer en trek die velle af. Sny die patats in skywe. Plaas 'n bietjie van die suiker en botter op die boom van 'n oondvast bak met 'n deksel. Pak nou lae soos volg bo-op mekaar tot alles op is en eindig met 'n dik laag gemmerkrummels en klontjies botter, patats, piesangs, suiker, botter, krummels sit die deksel op en bak sowat 45min lank.

Foto: Benhet Nieuwenhuis en Elna Erasmus

Bron: Wenresepte 1

Was nogals lekker en nie so soet nie