

MARLIEN SE LEWERKOEKIES EN KNOFFELMIELIEPAP



MARLIEN SE LEWERKOEKIES EN KNOFFELMIELIEPAP

Lewerkoekies

2 kg gemaalde lewer

1 ui, gerasper

3 eiers

4 snytjies vars brood, gerasper

bietjie knoffel

so eetlepels suurlemoensap

aromat, peper, tiemie, knoffelsout en braaisout na smaak

1 koppie koekmeel om te bind

Meng alles goed saam en bak lepels vol in pan met warm olie nie te warm tot gaar.

Knoffel pap:

Gooi so 3 eetlepels knoffel en bietjie sout in water as dit kook, maak pap nie te styf nie en as dit gaar is gooi 2 lepels botter bo op en gerasperde kaas. Sit deksel op tot gesmelt en dan is dit reg, kan dit deur roer of net so skep.

Lekker saam braai – wors, rib of tjoppies.

RESEPTE EN FOTO: Marlien Jonker