

EENSKOTTEL BOEREWORS GEREG MET VARIASIE



EENSKOTTEL BOEREWORS GEREG MET VARIASIE

1 koppie rou rys
gemengde, gevriesde groente, na smaak
wors, hoeveelheid na smaak
2 pakke soppoeier, na smaak

Alle bestanddele is rou.

Gooi rys onder in oondbak, bedek met gevriesde groente. Pak dan wors bo-op. Strooi die twee pakkies soppoeier oor. Bedek met water en bak 1 uur by 180°C met deksel op. Daarna sonder deksel tot so droog as verkies. Kan die wors vervang met hoender of frikkadelle en kies dan soppoeier wat by dit sal pas. Vir oorspronklike resep is bruin uie sop en groente sop poeier gebruik.

Foto en resep geplaas deur Marlene Mouton Carstens

Marika Tegmann:

Ek maak ook omtrent dieselfde gereg. Ek gooi so koppie en half rou rys. Dan maak ek so kilogram maalvleis gaar en gooi bo-op. Dan vat ek blikkie suikermielies wat ek bo-oor smeer. Meng dan so 500 ml water met tamatie paste die groot sakkies. So ek sal dink dit is omtrent dieselfde wees.