

KERRIE MAALVLEIS VIR VETKOEKE



KERRIE MAALVLEIS VIR VETKOEKE

Deeg gekoop en gesny en gebak in lekker warm olie.

Bestanddele vir maalvleis

500g maalvleis

1 ui opgesny

1/4 tl vars knoffel

2 medium aartappels

1 k fyn gemengde groente.

1 eetl kerrie

1 tl borrie

Sout en peper

Blatjang na smaak

1 eetl suiker na smaak

Metode

Braai ui en knoffel en voeg al die droë bestanddele by behalwe suiker.

Roer en voeg die maalvleis by. Maak los met vurk om klonte uit te kry.

Voeg bietjie kookwater by, ek prut so 5 minute.

Sny aartappels in klein blokkies en voeg dit en gemende groente by maalvleis.

Voeg nog bietjie water by en kook tot gaar en nie te droog. Indien jy te veel water bygevoeg het vat van souswater en meng met 1 eetl soppoeier. Voeg by en roer.

Prut 5 minute.

As maalvleis gaar lyk toets aartappel met 'n vurk dan voeg jy die chutney en suiker by en roer deur. Meng die twee eers.

Prut nog 5 minute en sit plaat af.

As dit reg proe kan jy bedien.

NS. Jy kan 'n lourierblaar byvoeg van kook stadium af, dit gee n lekker smaak.

Resep vir maalvleis: Ronell Muller Boshoff