

# ELMIEN SE SOUSBONE



By Food lovers recipes

## ELMIEN SE SOUSBONE

Week 2 koppies soubone oornag in water.

Kook die bone die volgende oggend tot sag gewoonlik so 2 ure.

**BELANGRIK MOENIE SOUT NOU IN GOOI NIE!**

Meng die volgende saam:

1 koppie asyn

1 koppie suiker

$\frac{1}{4}$  koppie water

$\frac{1}{4}$  teelepel mosterdpoeier

$\frac{1}{4}$  teelepel peper (opsioneel)

2 eetlepels Maizena

2 teelepels sout (1 teelepel sout vir elke koppie bone.)

Voeg die mengsel by die bone en kook tot dik. Bottel warm

Bron en foto: Elmien Claassen Malan