

MELISSA SE BOTTERSKORSIESOP



MELISSA SE BOTTERSKORSIESOP

500 g botterskorsie

1 groot ui

5 ml neut muskaat poeier

Chilli poeier

15 ml botter

500 ml room

Kap ui fyn en braai in botter tot bruin. Gooi neut en botterskorsie by en braai botterskorsie ook tot effens gekarameliseerd. Sit deksel op pot en verlaag hitte. Laat prut. Moenie water bygooi nie, dit maak genoeg stoom. Mash met aartappelmasher en gooi room oor. Gooi rissiepoeier, sout en peper by tot smaak. Ek hou van dit lekker warm van chilli, so ek gooi 10ml rissiepoeier by.

Bron: Melissa Hammer