

KOPERENNIE WORTELSLAAI



KOPERENNIE WORTELSLAAI

1 kg wortels geskil en in skywe gesny

2 middelslag soetrissies, ontpit en sny in stukkies

2 uie gekap

Kook wortels tot half gaar en dreineer oortollige water.

Gooi rissie en uie by wortels in kastrol.

Meng volgende sous:

1 pakkie (82 gr) tamatiesop

250 ml water

200 ml wit asyn

125 ml kookolie

250 ml suiker

10 ml worcestersous

5 ml droë mosterd (of 7 ml aangemaakte mosterd)

sout en peper na smaak

Kook sous en roer aanhoudend tot kookpunt en kook dan vir 2 min. Gooi sous by wortels en meng goed deur. Sit terug op stoof laat sous deur kook. Bottel warm.

Foto en resep deur Aneen Ferreira