

MASALA HOENDERLEWERS



MASALA HOENDERLEWERS

- 500 g skoon hoender lewer
- 1 gekapte ui
- $\frac{1}{2}$ gekapte soetrissie
- 1 teelepel knoffel en gemmer pasta
- 1 bossie vars koriander
- $\frac{1}{2}$ koppie melk of room
- 2 Eetlepels kookolie
- 2 gekapte tomaties
- 4 eetlepels mango blatjang
- 1 teelepel garam Masala
- $\frac{1}{2}$ teelepel rooi chilli poeier
- $\frac{1}{2}$ teelepel borrie
- $\frac{1}{2}$ teelepel koriander poeier
- $\frac{1}{2}$ teelepel sout
- $\frac{1}{2}$ teelepel komyn saad
- 1 lourierblaar
- 1 pyp kaneel

Braai al die speserye in olie met lourierblaar en pyp kaneel vir so 3 min.

Gooi uie, soetrissie, tamatie, garlic en gemmer paste in en braai saam tot mooi bruin. Haal uit en hou eenkant.

Sit nog so bietjie olie in pan by, verhit tot lekker warm en gooi dan hoender lewertjies in. Braai tot donker bruin.

Sit die uie ens nou by en kook op lae hitte. Sit blatjang by en melk/room en prut stadig vir so 10 min tot gaar.

Garneer met vars gekapte koriander.

Resep geplaas deur Sheldon Oosthuizen

Foto: Sheldon Oosthuizen