

SUIKERMIELIE EN SPEKVLEIS SOP



By Food lovers recipes

SUIKERMIELIE EN SPEKVLEIS SOP

250 g spekvleis repe, in blokkies

1 blikkie geroomde suikermielies

450 ml melk

1 ui, gekerf

1 pakkie wituiesoppoeier

30 ml pietersielie, gekap

Braai spek en ui tot bros en hou eenkant.

Meng die soppoeier met die melk en klits dat alle klonte uit is en plaas in die kastrol waarin jy die spek gebraai het, voeg die res van die bestanddele by en verhit tot kookpunt.

Voeg spekmengsel by. Kook net tot deur warm, toets vir sout en peper en pas aan indien nodig. Bedien met gebraaide broodblokkies.

Geur met sout en peper.

Foto: Benhet Nieuwenhuis