

MARELIZE SE "SWEET AND SPICY" KERRIE EN RYS



By Food lovers recipes

MARELIZE SE "SWEET AND SPICY" KERRIE EN RYS

Ek het 'n paar maande terug die lekkerste blikkie groente ontdek. Ek gebruik dit nou elke keer wat ek pap en maalvleis of kerrie en rys maak.

Dit is Koo se Mixed vegetables, die Sweet and Spicy Curry Sauce geur.

Ek het vanaand vir ons kerrie en rys gemaak.

1 koppie rys gaar gekook

500 g maer maalvleis (lean mince)

1 blikkie sweet and spicy curry(koo)

1-2 teelepels worcester sous

Sout en peper

1 teelepel chutney

klapper

Terwyl die rys gaar word, maak ek die maalvleis. Ek braai die vleis eers tot gaar dan gooi ek die blikkie sous, Worcester Sous en sout na smaak in.

Die Worcester Sous maak net dat die maalvleis bietjie verbruin. Ek hou maar van vleis as dit éffens gebraai(brand) is.

Ek sit die plaat op laag en die deksel skuins op sodat die groente kan sag kook. Ek bedien dit dan saam 'n eetlepel

Chutney en 'n klein bietjie klapper. □

Foto en resep: Marelize Cloete