

JOHAN SE DURKY SOUS



JOHAN SE DURKY SOUS

3 pakkies x 7 g crushed chilies met voedselverwerker fyner geslaan

20 ml baie fyn gekerfde uie

15 ml fyn knoffel vlokkies

50 ml bruin suiker

7.5 ml sout

5 ml paprika

7.5 ml mielieblom

300 ml water

200 ml wit asyn

2.5 ml olyf olie

Gooi alles saam in pot, roer en bring tot kook sodat suiker oplos. Laat prut vir 10 minute op lae hitte. Laat afkoel en bottel. Geniet dit.

Nota: Dit brand nie is, net pikant. As jy wil hê hy moet brand gooi rooi peper (Cayenne pepper) of Peri Peri by.

Foto: Johan Coetzee