

ANELISE SE EIERVERUG EN/OF CHILLI BLATJANG



By Food lovers recipes

ANELISE SE EIERVERUG EN/OF CHILLI BLATJANG

EIERVERUG BLATJANG

3 groot eiervrugte, geskil en in blokkies gesny

6 uie, gekap

6 tamaties, geskil en gekap

3 × 250 ml suiker

250 ml wit asyn

30 ml kerrie poeier

15 ml borrie poeier

6 rooi rissie, of na smaak

5 ml sout

$\frac{1}{4}$ koppie olie

45 ml mielieblom

Gooi eiervrug in 'n bak met sout bo oor. Laat staan vir 'n half uur. Spoel af en gooi in 'n groot kastrol saam met uie en tamaties. Braai lekker in die olie.

Gooi die res van die bestanddele by behalwe die mielieblom.
Laat prut vir 1 – 2 ure.

Gooi mielieblom by. (Maak dit aan met 'n bietjie water) Laat
nog prut tot dik.

Skep in gesteriliseerde bottels.

Die Resep is net CHILLI CHILLI'S

Geen hoeveelhede-

Gooi dieselfde hoeveelheid bruin asyn en wit asyn in 'n groot
pot as "sticky" bruin suiker.

Laat smelt die suiker.

Vat alle soorte □chilli' wat jy wil. Sterk medium. Wat ook al
jy wil gebruik. Moenie opsny nie. Haal net die stingel af.

Gooi in pot. □ Sorg dat jy genoeg het dat dit darem die moeite
werd is.

Laat kook vir 40 min en laat staan vir 3 dae.

Na die 3 dae laat weer kook. As dit kook, verwyder van stoof
en laat afkoel. □

Plaas in voedselverwerker. Maak so fyn soos verkies. □

Die kan jy nou net so gebruik. □

OF

SKEP DIE HELFTE VAN DIE MENGSEL UIT.

Gooi die helfte van die □ eiervrug mengsel by en meng tot jy
van die smaak hou.

Partykeer gooi ek bietjie blatjang by of tamatiesous. Hang af
van jou smaak. □

Resepte en foto's: Anelise Gonsalves