

GROOTMAAT TAMATIE EN UIESMOOR



GROOTMAAT TAMATIE EN UIESMOOR

7 kg tamaties, geskil en gesny

4 kg uie, geskil en gesny

1 $\frac{1}{2}$ koppie bruinsuiker

$\frac{1}{2}$ koppie worcestersous

1 koppie All Gold tamatiesous

1 eetlepel sout

1 eetlepel kerriepoeier

1 eetlepel swartpeper (verminder na smaak)

1 eetlepel Aromat

1 eetlepel gekapte knoffel

1 eetlepel oreganum (het gedroogtes gebruik)

$\frac{1}{2}$ teelepel gedroogte rissievlokkies (gekapte vars rissies na smaak)

Die smoor het 'n effe lekker byt in. Braai uie tot deurskynend. Voeg res van bestanddele by en kook tot tamaties sag is en sous begin dik raak, maar nie droog nie. Laat goed afkoel, skep in houers en vries. Myne hou amper 'n jaar dan is dit op. Ek gebruik somer die plastiek mayonnaise bottels om te vries, moenie tot heel bo volmaak nie, as dit vries sit dit uit.

Hoeveelheid: +-12 houers elke houer vat 750 gram, hoop dit help

Resep en foto: Alta Gunter Van Dyk