

# KOPERENNIE BOONTJIESLAAI



## KOPERENNIE BOONTJIESLAAI

1 kilogram droë suiker boontjies

2 middelslag soetrissies, ontpit en sny in stukkies

2 uie, gekap

Kook boontjies tot amper gaar. Dreineer en voeg soetrissie en uie by.

Meng deur.

Meng volgende sous:

1 pakkie (82 g) tamatiesop

250 ml water

200 ml wit asyn

125 ml kookolie

250 ml suiker

10 ml Worcestersous

5 ml droë mosterd (of 7 ml aangemaakte mosterd)

sout en peper na smaak

Kook sous en roer aanhoudend tot kookpunt en kook dan vir 2 min.

Gooi sous by boontjies en meng goed deur. Sit terug op stoof laat sous deur kook.

Bottel warm.

Resep Nicolette Papas