

KREEF MET KAPOKAARTAPPELS EN SLAAI



KREEF MET KAPOKAARTAPPELS EN SLAAI

4 krewes, gekook tot pienk
4 medium aartappels, gekook en gedreineer
vars chives, dill, suurlemoen
room na smaak
1 koppie mayonnaise
 $\frac{1}{2}$ koppie tamatiesous
1 teelepel Worcestersous
Tabasco, na smaak
Speserye: sout, peper, garlic, paprika

Kreef:

Sny gekookte kreef sterte in helfte.
Braai vleiskant onder in botter, suurlemoensap en knoffel op medium plaat in pan.

Kapokaartappels:

Maak aartappels fyn, voeg baie botter en room by, speserye van u keuse, vars gekapte chives.

Pienk sous:

Meng mayonnaise, tamatiesous, Tabasco, Worcestersous, suurlemoensap en speserye (myne is Aromat, sout, peper en paprika).

Slaai bestanddele soos verkies. Myne het tamatie, komkommer,

rooi ui, feta en eetbare blomme in met avokado olie drizzle.
Resep en foto: Lelane van der Walt