

DADELSLAAI



DADELSLAAI

"n Ongewone slaai wat die geur van bredies en kerries aanvul
(6 porsies)

2 groot uie in dun skyfies gesny

500 g ontpitte dadels, gekap

1 teelepel grofgemaalde droë rooi brandrissir

Sout en suiker na smaak

1 koppie bruinasyn

Giet kookwater oor uie. Laat staan vir 5 minute, dreineer en laat afkoel. Pak lae gekapte dadels en uie in 'n glasbak. Meng brandrissie, sout, suiker en asyn en giet oor dadels en uie. Laat staan minstens 2 uur sodat geure tot hul reg kan kom. Sit voor saam met enige vleisgereg.

Resep: Cass Abrahams

Foto: Petré Van Jaarsveld