HEERSOUSBOONTJIES

HEERSOUSBOONTJIES
Die van julle wat dit al geëet sal kan getuig dat dit baaaaie lekker is.
500 g heerboontjies (lima bone)
1 teelepel sout
1 teelepel peper
¼ koppie bruinasyn
¾ koppie suiker

Week die bone oornag in water.
Gooi die volgende oggend die water af en gooi skoon water op en bring tot kookpunt en gooi die water af.
Bedek dan die boontjies net net met skoon water en kook vir omtrent 2 ure en moenie die water afgooi nie.
Gooi nou die ander bestanddele by en roer goed.
Kook nou stadig tot lekker souserig vir omtrent 15 min.
Skep in gesteriliseerde flesse.
Resep en foto: Gideon Louw