

JOGURT, TAMATIE EN GARNAAL VOORGEREG



JOGURT, TAMATIE EN GARNAAL VOORGEREG

1 houer gewone jogurt

1 bakkie klein tamaties

vars kruie: soveel soos jy daarvan hou

basilliekruid

tiemie

stingeluie

rocket

knoffel olyfolie

sout en peper na smaak

vye chutney

garnale

Plaas die tamaties en kruie (behalwe rocket) in 'n oondvaste bakkie. Sprinkel sout en peper en olyfolie oor en bak vir so 10 min teen 180°C. Braai die garnale in knoffelbotter. Skep so 2 eetlepels jogurt in 'n klein bakkie, daarna 'n eetlepel vye chutney en dan so 2 blare rocket. Skep die tamaties bo-oor. Sit so paar garnale bo-op. Ek het dit saam 'n broodjie bedien wat ek bietjie gerooster het in oond.

Resep en foto: Marian van Deventer