

KLAAS SE GROENSOP (ERTJIESOP)



KLAAS SE GROENSOP (ERTJIESOP)

Porsies: 6

1 kg bevrore ertjies

$\frac{1}{2}$ koolkop

lekker groot Broccoli in twee gedeel en klein stingels gesny (goeie maatstaf is as jou koolkop en jou broccoli ewe groot is)

1 pakkie blokkies spek

1 lekker groot ui

Braai spek en ui in groot platboom pot (Ek gebruik 'n yster pot), skep uit en hou eenkant sodra uie gesoteer het en spek mooi gaar is. Kook ertjies, kool (gekap in repe) en een helfte van broccoli saam tot sag. Versap deeglik.

Voeg jou spek en uie by en kook stadig.

Sny 2de helfte van broccoli in klein boompies en roer by.

Skep op sodra heel boompies gaar is.

Garneer met vars gemaalde swart peper en Feta kaas.

Foto en reseps: Klaas Prinsloo