

BOEREWORS MET PAMPOEN SISHEBO



BOEREWORS MET PAMPOEN SISHEBO

4 medium uie, in klein blokkies gesny

10 groot tamaties, fyn gesny

10 eetlepels kerrie poeier

10 teelepels braai speserye

5 teelepels Steak and Chops speserye

3 kilogram goeie gehalte wors, in stukkies gesny

Olie om uie in te braai

10 opgehoopte eetlepels bief ekstrak poeier

10 koppies pampoens

Braai die uie tot sag.

Voeg die kerrie, braai speserye en die steak en chop speserye by en braai so 2 min om geure uit te kry.

Voeg die wors by en braai lekker bruin (so 15min op lae hitte).

Voeg die tamaties by en braai n verdere 2 minute. Roer gereeld.

Maak die bief ekstrak poeier aan met 2 koppies water.

Voeg die pampoens by met die ekstrak water en sit op lae hitte vir so 20-25 minute met 'n deksel op.

Kook tot alles gaar en sag is.

Bedien met rys of pap.

Genoeg vir 30 mense.

Notas:

Jy kan nog meer poeier byvoeg as jy dit dikker soek.

Jy kan dit ook doen met hoender fillets wat in repies gesny is in plaas van die wors.

Jy kan jou pampoen vooraf gaar maak en net byvoeg ook as jy wil, maar dit sal gaar word in die 20-25min wat dit prut.

Resep: Talissa Olwagen