

WORSBREDIE



WORSBREDIE (varsity kos)

5 geskilde aartappels in dun skywe gesny

1 koppie rou rys

1 pakkie Chillie en beef Royco Sop

1 rooi pepper

1 ui

Knoffel

300 tot 500 g boerewors

Pak aartappel skyfies in 'n gesmeerde oondskottel. Ryg bolletjies wors uit derm uit en pak dit rond op die aartappels. Sprinkel koppie rou rys oor aartappels en wors.

Braai ui, peppers en knoffel en skep dit oor die rys. Meng soppoeier met 700 ml koue water en giet dit oor die inhoud.

Maak toe met foelie en bak ongeveer 90 minute op 180 °C.

Bedien saam met 'n slaai en soet groente soos ertjies.

Resep en foto: Marlyn Ingram Ferreira