

HOENDERLEWER PATEE MET APPEL



HOENDERLEWER PATEE MET APPEL

Tjoef tjaf... maklik, goedkoop en lekker.

250 g hoenderlewer

1 appel, geskil en in blokkies gesny

1 medium ui, in skywe

6 – 8 marie-beskuitjies

1 t pietersielie, gekap

2 eiers, hardgekook

1 eetlepel (15 ml) olie

$\frac{1}{2}$ koppie botter, gesmelt

Soteer uie in olie tot deursigtig. Voeg lewer en pietersielie by. Kook vir 'n paar minute (lewer nog pienk binne). Plaas alles in versapper en meng tot growwe patee. Plaas in glasbak en verseël met gesmelte botter. Plaas in yskas.

Resep: Anneli Vosloo