PIESANG- EN UIE SOUS

PIESANG- EN UIE SOUS
2 eetlepels botter/margerien
3 uie, fyngekap
2 koppies kookwater
1 teelepel kerrie poeier, jou eie keuse (Flavourfull and Mild wat ek gebruik)
2 eetlepels bruin suiker
1 teelepel mosterd poeier
2 eetlepels koekmeelblom (Maizena)
1 teelepel sout
varsgemaalde peper na smaak
½ koppie asyn (Bruin)
6 piesangs, in skywe gesny
Smelt botter in pot en braai uie tot deurskynend. Voeg kookwater by en laat prut vir 3 min. Meng droë bestanddele en asyn by en roer geleidelik by water. Laat sous nog 3 min prut. Laat afkoel en voeg piesangskywe by net voor opdiening. Absoluut wonderlik oor stywe pap of Putu pap.
Ek persoonlik x 3 die bestanddele, want daar is altyd mense wat nog wil hê.
Resep: Dewald Muller