

BLOMKOOLSLAAI MET RADYSE



BLOMKOOLSLAAI MET RADYSE

1 blomkool, in blommetjies gebreek

24 gevulde olywe, in skyfies gesny

6 groot radyse, in skyfies gesny

250 ml Cheddar kaas, in blokkies gesny

1 bossie grasuie, fyn gekap opsioneel

Slaaisous:

100 ml suurroom

34 gr Knoffelsousmengsels, 2 x 17 g pakkies – gebruik droog

100 ml mayonnaise

Plaas die alles in slaaibak en meng met slaaisous en knoffelmengsel.

Verkoel die slaai tot dit bedien word.

Hou redelik lank in die yskas en word lekkerder soos dit staan!

My vriendin Mart Briel se resep

Foto: Henriette Wessels