

# GEBOTTELDE AARTAPPELSLAAI



*By Food lovers recipes*

## GEBOTTELDE AARTAPPELSLAAI

4 kg aartappels

2 bottels mayonnaise (750 ml elk)

1 blik kondensmelk

3 groot uie, gekap

Skil en sny aartappels in blokkies, kook in water met sout, maar pasop dat aartappels nie te sag kook nie, maar NET gaar. Staan maar die rukkie en toets jou aartappels dat dit nie te sag kook nie.

Gooi water af.

Gooi mayonnaise, kondensmelk en uie in ander kastrol en verhit tot net voor kookpunt. Gooi aartappels by warm mayonnaise, roer deur en bottel warm in gesteriliseerde bottels.

Kan tot 2 maande op koel plek gehou word.

Foto en resep geplaas deur Marie Rheeder Troskie

2de Foto: Leon Kotzé – Ek het vandag hierdie Gebottelde Aartappelslaai gemaak volgens die aangehegde resep.

Dit het heerlik uitgekom.

Ek het die volgende veranderinge gemaak:

5 ml lemonpepper

2 groen soetrissies, fyn gekap

pietersielie vir kleur

Bygevoeg voor die inroer van die aartappels.

Ek kon 5 x 1 L bottels inlê.

Probeer dit gerus ☐ Net reg vir die langnaweek.