

SLAKKE EN ROOM GEREG



SLAKKE EN ROOM GEREG

2 blikkies slakke in pekelwater

1 groot ui, gekerf

100 ml Ultraroom

250 g sampioene

sout

Aromat

vars gekapte knoffel na smaak

1 pakkie Pasta Sauce (kaas, sampioene & knoffel geur)
aangemaak soos op pakkie aangedui.

Braai uie, gekerfde sampioene en knoffelvlokkies in botter. Spoel slakke BAIE GOED af in vars water. Meng slakke met uie en sampioene in braaipan. Gooi aangemaakte Pasta Sauce en room by. Gooi Aromat en sout na smaak by. Braai alles saam vir ±15 minute. Bedien met bruin brood.

Foto: Ronell Visser Gouws

Kon nie Pasta Sous op ons dorp kry, toe vat ek gewone Kaassous met Sampioene en lekker peper. Dit was voortreflik.