

# KERRIE NOEDELSLAAI



*By Food lovers recipes*

## KERRIE NOEDELSLAAI

500 g noedels

1 groot ui (gesnipper)

1 groot greenpeper (blokkies)

(kan ook rooi en geel peper insit vir meer kleur)

EK HET DIE SOUS NET DUBBELD AAN GEMAAK ANDERS IS DIT TE DROOG.

sous:

250 ml tamatiesous

200 ml wit suiker

125 ml olie

125 ml wit asyn

25 ml kerriepoeier (matig)

7 ml sout

2 ml swartpeper

1 ml tabascosous (opsioneel)

{ Berei noedels volgens aanwysings op pak

{ Voeg ui en greenpeper by noedels

{ Meng sous bestandele saam en voeg by noedels

Wenk ~ Meng sous by noedels terwyl dit nog warm is (moenie

noedels afspoel nie) ~ die sous trek dan lekker in die noedels in, roer kort-kort deur

Hoe langer die slaai staan hoe lekkerder ~ die slaai kan ook gebottel word

2de Foto: Annelize de Bruin

Resep en eerste foto: Marie Rheeder Troskie