

KERRIE WORTEL SLAAI



foodloversrecipes



By Food lovers recipes

KERRIE WORTEL SLAAI

2 kg wortels, in ringe gesny

1 kg uie, gesny

25 ml sout

500 ml asyn

250 ml suiker

15 ml kerrie poeier

50 ml Maizena

Kook wortels en uie tot net gaar gooi water af!

Voeg 400 ml van die asyn by en laat opkook.

Meng suiker, kerrie poeier, Maizena en die res van die asyn!

Roer goed deur en kook 6 min!

Ek het so 15 ml appelkooskonfyt bygesit en my kerrie langer gekook!

Bottel warm.

FOTO – Benhet Nieuwenhuis

Die sous vir die resep is effe min, so as jy meer wil hê, maak dit dubbeld aan – sien nota onder.

Nota:

Louise Eybers: Ek het gister die kerriewortelslaai resep gemaak wat ek op die groep gekry het. Die sous in die bottels lyk vir my baie min. Ek het weer sous gemaak en deurgekook. Lyk nou sommer baie beter.