

# ROMERIGE BILTONG PASTA



## ROMERIGE BILTONG PASTA

Braai ui en knoffel tot sag.

Gooi mushrooms by braai tot amper sag in botter.

Gooi room by sout en peper.

Sit dan jou biltong by.

Kook jou pasta tot gaaar.

En walla....jy kan dit meng of net boop gooi.

En vir garnish chives.

Julle kan maa aanpas soos julle wil.

Ek het biekie basil by gegooi. Jy kan origanum ook bygooi.

Geniet

Foto en reseps: Anneline Scholtz