

PETRE SE MACARONISLAAI



By Food lovers recipes

PETRE SE MACARONISLAAI

Macaronislaai soos my ma dit altyd gemaak het...

(Aangepas vir 2 persone)

1/4 pak macaroni (gekook in water, sout en bietjie olie tot sag)

1/4 ui gekap

(Ek het n eetlepel groen, rooi en geel gekapte soetrissies van elk bygevoeg)

1 pakkie of blikkie All Gold tamatie pasta

Grof gemaalde swarpeper

Bietjie sout

Suiker na smaak..

Braai gekapte ui tot deurskynens in n bietjie olie... voeg tamatiepasta, bietjie sou en gemaalde swartpeper by. Voeg n bietjie water by om dit souserig te maak.. kook goed deur en voeg dan suiker na smaak by. Meng goed met gekookte macaroni...

Bron en foto: Petré Van Jaarsveld