

# KORINGSLAAI MET KONDESMELK



## KORINGSLAAI MET KONDESMELK

250 ml koring, ongekook

1 groot soetrissie, rooi of geel, in klein blokkies gekap

410 g geblikte perskeskywe, gedreineer en in blokkies gesny

62 ml rosyne

sout na smaak met kookproses

## SOUS:

50 ml sonneblomolie

3 ml borrie

6 ml matige kerriepoeier

25 ml blatjang

25 ml suiker

25 ml asyn

1 blik kondensmelk

Week die koring in genoeg water vir ten minste 2 ure.

Gooi water af en kook in genoeg nuwe water met sout na smaak vir 10 minute in die mikrogolf. Om af te koel, spoel af onder koue lopende water (wees versigtig om dit nie in die drein te mors).

Sit in 'n slaaibak (verkieslik met deksel) en gooi die soetrissie, perskes en rosyne by en meng goed deur.

Meng die sous bestanddele saam tot die suiker opgelos is.

Gooi die slaaisous oor en meng deur.

Laat dit 'n rukkie staan vir die geure om in die koring in te

trek.

WENK: Verpak dit in kleiner bakke met deksels, dit sal vir 'n paar dae in die yskas hou.

Resep: Charlene Keyter Cornelissen

Foto: Fesia Uota