

VEELSYDIGE TAMATIE EN UIE SMOOR



VEELSYDIGE TAMATIE EN UIE SMOOR

2 kg tamaties, in stukke gesny
500 gram gekapte uie
1 1/2 (een en 'n half) koppie suiker
1 koppie asyn
1 gekapte soetrissie
2 teelepels fyn gekapte knoffel
peper en sout indien verlang

Kook alles saam vir 30 tot 40 min.

Meng en voeg by:

1 eetlepel mosterdpoer
1 eetlepel kerrie
1 eetlepel sout (indien jy alreeds ingegooi het, proe eers)
1 hoogvol eetlepel maizena
1 eetlepel hoogvol koekmeel
1/2 (halwe) koppie asyn

Kook goed deur.

Skep in gesterliseerde bottels en seël.

Nota: Kan ook in vrieskas gevries word.

Resep en foto: Georgie van der Walt