

WATERBLOMMETJIE SOP



WATERBLOMMETJIE SOP

15 ml olyfolie

1 ui, fyngekap

1 knoffelhuisie, fyngekap

2 blikke waterblommetjies

250 ml groente-aftreksel

250 ml melk

sout en varsgemaalde swartpeper

1 suurlemoen, in kwarte gesny

Verhit olyfolie in 'n kastrol. Braai ui en knoffel tot sag en deurskynend. Voeg waterblommetjies en aftreksel by en bring tot kookpunt. Haal af van plaat en verwerk waterblommetjies tot 'n puree. Gooi melk by en geur met sout en swartpeper. Verhit weer tot net by kookpunt. Braai suurlemoenskywe in 'n warm pan en sit op die tafel saam met die sop.

Resep: Tilly Swart