

GEROOSTERDE BOTTERSKORSIESOP



GEROOSTERDE BOTTERSKORSIESOP

2 uie, gekap

700 g botterskorsie, afgeskil en in blokkies gesny

1 appel, geskil en in blokkies gesny

45 ml olyfolie

45 ml koekmeel

10 ml kerriepoeier

5 ml sout

1,5 gemaalde neutmuskaat

750 ml water

40 ml hoenderaftrekselpoeier

375 ml melk

fyngerasperde skil en sap van 1 lemoen

sout en varsgemaalde swartpeper na smaak

brosgebraaide botterskorsieskyfies

ekstra botterskorsie, geskil

olie vir diep braai

vars koljanderblare

Ververhit oond tot 200 °C.

Meng die uie, botterskorsie en appel met olie, versprei in 'n enkellaag op 'n bakplaat en bak 30 min.

Haal uit die oond en roer die meel, kerriepoeier, sout en neutmuskaat deeglik by die groente.

Verhit die water in 'n groot kastrol tot kookpunt. Voeg die hoenderaftreksel, melk, lemoenskil en sap en geroosterde groente by. Prut vir 10 minute.

Versap met 'n handmenger of in 'n voedselverwerker tot glad. Geur na smaak indien nodig.

Botterskorsieskyfies: skil in tussen met 'n aarpappelskiller lang repe botterskorsie af. Diepbraai in warm olie tot bros en dreineer op kombuispapier.

Skep in bakkies en garner met botterskorsieskyfies en vars koljanderblare.

Foto: Benhet Nieuwenhuis