

# ANELISE SE EIERVERUG EN/OF CHILLI BLATJANG



*By Food lovers recipes*

## ANELISE SE EIERVERUG EN/OF CHILLI BLATJANG

### EIERVERUG BLATJANG

3 groot eiervrugte, geskil en in blokkies gesny

6 uie, gekap

6 tamaties, geskil en gekap

3 × 250 ml suiker

250 ml wit asyn

30 ml kerrie poeier

15 ml borrie poeier

6 rooi rissie, of na smaak

5 ml sout

$\frac{1}{4}$  koppie olie

45 ml mielieblom

Plaas eiervrug in 'n bak met sout bo-oor. Laat staan vir 'n halfuur. Spoel af en plaas in 'n groot kastrol saam met uie en tamaties. Braai lekker in die olie.

Meng die res van die bestanddele by behalwe die mielieblom.  
Laat prut vir 1 – 2 ure.  
Maak die mielieblom aan met 'n bietjie water en voeg by. Laat  
nog prut tot dik.  
Skep in gesteriliseerde bottels.

Die Resep is net CHILLI CHILLI'S

Geen hoeveelhede-

Plaas dieselfde hoeveelheid bruin asyn en wit asyn in 'n groot  
pot as "sticky" bruin suiker.

Laat smelt die suiker.

Vat alle soorte "chilli" wat jy wil. Sterk medium. Wat ook al  
jy wil gebruik. Moenie opsny nie. Haal net die stingel af.  
Gooi in pot. " Sorg dat jy genoeg het dat dit darem die moeite  
werd is.

Laat kook vir 40 min en laat staan vir 3 dae.

Na die 3 dae, laat weer kook. As dit kook, verwyder van stoof  
en laat afkoel. "

Plaas in voedselverwerker. Maak so fyn soos verkies. "

Die kan jy nou net so gebruik. "

OF

SKEP DIE HELFTE VAN DIE MENGSEL UIT EN:

Meng die helfte van die " eiervrug mengsel by tot jy van die  
smaak hou.

Partykeer giet ek bietjie blatjang by of tamatiesous. Hang af  
van jou smaak. "

Resepte en foto's: Anelise Gonsalves