

# ROOI SLAPHAKSKEENTJIES



## ROOI SLAPHAKSKEENTJIES

3 kilogram klein uitjies, geskil, laat lê oornag in sout water.

2 teelepels sout op 2 liter water, spoel volgende dag af.

Ek sny 'n kruisie aan bo kant anders peul die binneste stukkie uit as dit kook.

2 koppies sultanas

350 ml suiker

440 ml wit asyn

440 ml water

2 blikkies tamatie pasta van 115 gr elk

80 ml olie

knippie rooi peper

$\frac{1}{2}$  teelepel rissie vlokkies (crushed chillis)

1 eetlepel hoogvol aromat

sout na smaak

Plaas al die bestanddele in 'n kastrol, bedek dit met deksel en prut stadig vir ongeveer 'n uur.

Haal deksel af en kook tot sous dikkerig is.

Skep uitjies in warm gesteriliseerde bottels met sous, verseël dadelik.

Foto en resep: Alta Gunter van Dyk