

GINA SE PATATSLAAI



GINA SE PATATSLAAI

1 kg patats, geskil en in blokkies gesny

$\frac{1}{2}$ ui, fyn gekap

1 rooi soetrissie, ontpit en fyn gekap

4 sprietuie, dun gesny

$\frac{1}{3}$ koppie mayonaise

2 eetlepel lemoensap

1 teelepel gerookte paprika

$\frac{1}{2}$ teelepel gemaalde komyn

sout en vars gemaalde swart peper, na smaak

Kook die patats tot sag, ongeveer 15 min. Dreineer en laat afkoel.

As afgekoel het, plaas patats in 'n groot opdienbak en voeg die ui, rooi soetrissie en sprietuie by.

In aparte bakkie meng die mayonaise, lemoensap, paprika, komyn en sout en peper. Klits goed. Gooi oor die patats en meng deur.

Bedien dadelik of verkoel vir 'n uur.

Resep geplaas deur Andra Human