

CINDY SE PASTASLAAI



CINDY SE PASTASLAAI

My weergawe!

$\frac{1}{2}$ pak noedels, gekook soos op verpakking

$1\frac{1}{2}$ ui

1 groen soetrissie

1 koppie suiker

$\frac{1}{2}$ koppie olie

1 koppie tamatiesous plus $\frac{1}{2}$ koppie ekstra

$\frac{1}{2}$ koppie sweet chilli sous

$\frac{1}{2}$ koppie bruin of wit asyn (hang af wat ons in huis het)

1 eetlepel kerrie

sout en peper na smaak

Braai ui en groen soetrissie tot bruin in bietjie olie, voeg by asyn, suiker, tamatiesous, sweet chilli sous, olie, kerriepoeier, sout en peper.

Laat kerrie lekker geur ontwikkel terwyl alles kook. Sodra alles klaar gekook is laat afkoel en gooi oor gaar noedels (afgekoel), meng saam, laat staan ruk en voordat opskep, gooi halwe koppie tamatiesous by vir ekstra kleur en geur, meng goed en bedien.

As daar die volgende dag oorbly, is dit nog lekkerder.

Geniet xxx

Resep geplaas deur Cindy Moss