

# KERRIEWORTELS MET VARIASIE



*By Food lovers recipes*

## KERRIEWORTELS MET VARIASIE

(Hierdie reseps kan ook gebruik word vir kool, groenboontjies of eivrug)

2 kg wortels, geskil en in ringe gesny

12 ml sout

500 g uie, in skywe gesny

500 ml suiker

20 ml kerriepoeier

750 ml asyn

25 ml mielieblom

5 ml borrie

5 ml rooi rissiepoeier(opsioneel)

Plaas die wortels in 'n kastrol, bedek met water en voeg die sout by. Laat prut oor matige hitte tot die wortels halfgaar is. Dreineer die wortels en plaas dit terug in die kastrol. Plaas intussen die uie in 'n bak en bedek met kookwater. Laat 15 minute staan en dreineer goed. Voeg die uie by die wortels in die kastrol. Meng die suiker, kerriepoeier, borrie, asyn en mielieblom en giet dit by die wortelmengsel. Bring tot kookpunt terwyl gedurig geroer word en laat prut dan 5 minute. Skep dit in gesteriliseerde flesse en seël die fesse goed.

Maak sowat 2 liter

Resep en foto: Aletta Lettie Brown