

WENNER HOENDERLEWERS



WENNER HOENDERLEWERS

“Die resep maak redelik baie. Dit wat gebêre word, is môre/oormôre nog lekkerder.”

250 – 500 g hoenderlewers

1 ui

2 knoffelhuisies of 1 teelepel gekneusde stukkie knoffel of 1 teelepel braaispeserye

1 teelepel vars gesnipperde gemmer of $\frac{1}{2}$ teelepel gemmerpoeier

1 – 2 teelepels kerriepoeier

1 teelepel borrie

1 teelepel koljander

1 teelepel komynsade

1 klein pakkie tamatiepasta

1 blik boeresmoor of gewone tamatie-uiesmoor

Opsioneël ekstra:

1 blik sousboontjies

125 – 200 ml vars room

Braai uie en lewers saam.

Wanneer lewer en uie amper gaar is, voeg al die speserye by en braai so 3 – 5 minute.

Voeg tamatiepasta en blik boeresmoor/tamatie-uiesmoor by.

Voeg sousboontjies by (nie nodig, maar is lekker).

Kook alles stadig vir 15 – 20 minute.

Voeg room by (nie nodig indien jy nie het nie).

Geniet dit saam rys, pap of op brood.

Resep geplaas deur Hennie Roos.