KORINGSLAAI OM TE BOTTEL

KORINGSLAAI OM TE BOTTEL
500 ml rou stampkoring
sout en varsgemaalde swartpeper
1 groot ui,fyn gekap
4 ryp tamaties, in klein blokkies gesny
2 groen soetrissies, ontpit en gekap (jy kan rooi en geel bysit vir kleur)
150 ml sultanas
1 Klein pynappel, geskil en in blokkies gesny

Slaaisous:
90 ml suiker
60 ml korrelmosterd
15 ml matige kerriepoeier
125 ml wit asyn
500 ml mayonnaise

Kook koring in 6 koppies water vir 30 – 40 minute tot sag.
Dreineer deeglik, spoel met koue water af, sit die knippie sout by en roer goed deur.
Laat afkoel.

Braai ui, tamaties, soetrissies en pynappel liggies.
Voeg koring en sultanas by.
Voeg al die bestanddele vir die sous by en geur na smaak.
Voeg die koringmengsel by die sous en kook net tot deurwarm.

Bottel warm en verseël dadelik.
Draai bottels op hulle proppe tot koud om goed vas te suig.
Resep: Amanda Conradie