

PIESANG- EN UIE SOUS



PIESANG- EN UIE SOUS

2 eetlepels botter/margerien

3 uie, fyngekap

2 koppies kookwater

1 teelepel kerrie poeier, jou eie keuse (Flavourfull and Mild wat ek gebruik)

2 eetlepels bruin suiker

1 teelepel mosterd poeier

2 eetlepels koekmeelblom (Maizena)

1 teelepel sout

varsgemaalde peper na smaak

$\frac{1}{2}$ koppie asyn (Bruin)

6 piesangs, in skywe gesny

Smelt botter in pot en braai uie tot deurskynend. Voeg kookwater by en laat prut vir 3 min. Meng droë bestanddele en asyn by en roer geleidelik by water. Laat sous nog 3 min prut. Laat afkoel en voeg piesangskywe by net voor opdiening. Absoluut wonderlik oor stywe pap of Putu pap.

Ek persoonlik x 3 die bestanddele, want daar is altyd mense wat nog wil hê.

Resep: Dewald Muller