

INGELEGTE KNOFFELPIEKELS



INGELEGTE KNOFFELPIEKELS

2 koppies wit asyn

2/3 koppies witsuiker

1/2 teelepel mostertsaad

1/2 teelepel selderysaad

4 koppies geskilde heel knoffel

Rooi soetrissie(opsioneel)

Plaas asyn en suiker in kastrol en knoop mosterd en selderysaad in gaasdoek toe en kook vir 5 min saam. Laat afkoel. Haal gaasdoek met spesery uit en verhit weer.

Sit knoffel en peppers by en kook stadig vir 5 min.

Bottel warm en laat vir paar weke staan voor gebruik. Baie lekker.

Resep: Loretta Brittnell