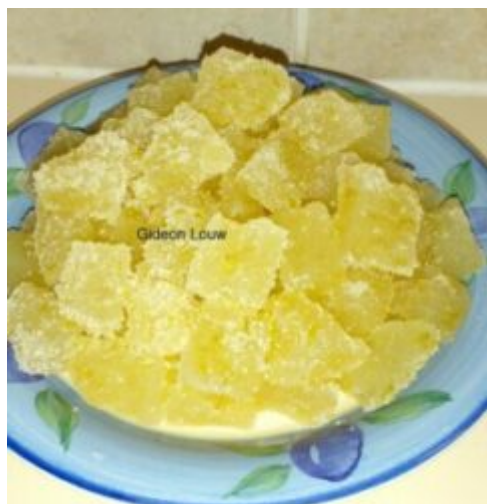


SUURLEMOENLEKKERS



SUURLEMOENLEKKERS

“Ek het hierdie lekkers gemaak. So lekker ek’t amper klaar alles opgeëet.”

1 koppie vars suurlemoensap

1 koppie suiker

$\frac{1}{2}$ koppie mielieblom (maizena/ stysel)

$\frac{1}{2}$ koppie water

1 eetlepel botter

1 eetlepel suurlemoenskil, fyn gerasper

$\frac{1}{2}$ teelepel sout

Plaas die sap, suiker, stysel en water in ‘n medium grootte kastrol en meng koud sodat daar geen klonte is nie. Verhit die mengsel op lae hitte tot dit dik is. Roer aanhoudend en voeg die botter, sout en skil by. Bly roer vir nog 15 tot 20 minute tot die mengsel elasties is. Verwyder van die hitte en skep uit op ‘n ge-oliede stuk plastiek of pan. Verseker dat dit min of meer oral ewe dik is en laat afkoel vir ‘n paar ure of oornag. Sny dit met ‘n ge-oliede mes in kleinerige happie-groottes en rol dit in suiker.

Resep en foto: Gideon Louw