

KERRIEMENGSEL VIR KERRIE EN RYS



KERRIE VIR KERRIE EN RYS

My kerkresep vir Kerrie en rys.

1 kg maalvleis

200 g uie (1 koppie)

3 wortels, in blokkies

200 g aartappels, in blokkies (1 koppie)

1,5 eetlepel kerriepoeier

2 teelepels borrie

1 eetlepel appelkooskonfyt

2 teelepels sout

2 eetlepels tamatiesous

5 eetlepels worcestersous

3 teelepels asyn

2 eetlepels blatjang

3 teelepels suiker

Braai die uie bietjie, sit die maalvleis by en braai saam, sit die res van die groente en bestanddele by en kook tot sag.

Maak 'n sousie met Maizena en Bisto, voeg by en kook deur. Jy kan ook 1 klein blikkie ertjies bygooi.

Resep: Hannelie Clasen