

Koos die Potjieman se Holbrand Potjie Kerriresep

Bestanddele vir 2-3 kg vleis

- ✚ 3-4 tlp kerriepoeier asook enkele stukkies van die heel speserye
- ✚ Addisionele knoffel indien verkies
- ✚ 2 – 4 uie
- ✚ 3 – 5 tamaties
- ✚ Aartappels volgens behoefte
- ✚ Ander potjie groente (opsioneel)
- ✚ Sout na smaak
- ✚ Bietjie olyf- of kookolie
- ✚ 1 Teelepel suiker of appelkooskonfyt
- ✚ 1 teelepel mosterd poeier (opsioneël)
- ✚ Blatjang of appelkooskonfyt en piesangs (opsioneël)

Metode:

- ✚ Braai uie en tamaties liggies vir 5 minute in olyf- of kookolie
- ✚ Voeg 3-4 teelepels kerriepoeier by asook enkele stukkies van die heel speserye
- ✚ Voeg suiker of appelkooskonfyt by om tamatiesuur te neutraliseer
- ✚ Prut liggies vir 10 minute en roer dan en wan
- ✚ Voeg vleis by en roer
- ✚ Voeg sout en knoffel na smaak by
- ✚ Vul water aan wanneer nodig
- ✚ Kook totdat vleis sag is
- ✚ Proe hom tot hy reg is
- ✚ (voeg nog kerriepoeier by indien nodig)

Wenk:

Bedien met rys en geniet met blatjang, piesang en/of klapper

Vir skaapafval – gebruik dieselfde kerriemengsel maar sonder die kaneelstukke