

Gestolde komkommer slaai



Hierdie is 'n heerlike slaai ring om te bedien saam 'n groot braai, spitbraai of saam aansit familie ete! Ons maak dit altyd vir kersfees!

Gestolde komkommer slaai

Benodig:

- 1 pakkie groen jellie
- 1 teelepel jelatien
- 250 ml mayonaise
- 190 ml kook water
- 65 ml suurlemoensap
- 1 engelse komkommer (geskil en gerasper)
- 1 klein ui gerasper
- sout na smaak

Metode:

1. Plaas komkommer in sif om al die sap af te drein.
2. Los jellie en jelatien op in kook water
3. Voeg suurlemoens sap en ui by die jellie.
4. Sit in yskas tot effens gestol.
5. Vou mayonaise in by die jellie, en dam die komkommer.
6. Gooi dit in jou vorm en laat stol.
7. Berg in koelkas tot opdiening!

8. Keer uit op bord, versier met tomatie, soetrissie.

Gestolde komkommer Slaai