

Warm aartappelslaai

Deur Huisgenoot Digitaal



'n Heerlike bygereg vir veral vir 'n braai.

Genoeg vir 6 mense

Bereiding: 15 minute

Gaarmaaktyd: 25 minute

1 kg aartappels, geskil

250 g spekvleis, in stukkies gesny

125 ml ($\frac{1}{2}$ k) olie

2 uie, in blokkies gesny

125 ml ($\frac{1}{2}$ k) blatjang

125 ml ($\frac{1}{2}$ k) druiwe-asyn

250 ml (1 k) melk

15 ml (1 e) mielieblom

1. Kook die aartappels tot gaar. Sny in blokkies en hou warm.
2. Braai die spek in 25 ml (5 t) die olie tot gaar. Skep dit uit. Hou eenkant.
3. Braai die uie in dieselfde pan tot bruin. Voeg die res van die kookolie by en meng die spek deur.
4. Voeg die blatjang en asyn by en kook sowat 2 minute oor matige hitte sonder 'n deksel.
5. Meng die melk en mielieblom en giet dit stadig by die uiemengsel terwyl jy dit vinnig inroer. Roerkook nog 2 minute.
6. Voeg die aartappelblokkies by en meng liggies. Hou dit in die luoond warm tot benodig of maak 1 minuut in die mikrogolfoond warm voor jy dit opdien.