



www.afrikaans.org.au

KERRIEWORTELS

- 2 kg geelwortels
- 1 liter wit asyn (4k)
- 1 kop pitlose rosyne
- 1 teelepel kruienaaltjies
- 1 teelepel swartpeperkorrels
- 3 eetlepels mielieblom
- 3 eetlepels kerriepoeier
- 1 kg uie
- 4 kop suiker
- 1 eetlepel sout

Skil die geelwortels en sny in dun skyfies. Bedek die skyfies met water en kook dit net tot sag. Skil en halveer die uie, sny dit in dun skyfies. Bedek die uie met kook water en laat dit 15 minute lank staan. Dreineer die geelwortels en die uie. Verhit dit saam met die asyn, suiker, rosyne, sout, kruienaaltjies en swartpeperkorrels tot kookpunt. Maak die mielieblom en Kerriepoeier met 250ml water aan. Voeg dit by die wortelmengsel en laat dit ongeveer 10 minute lank kook. Roer dit af en toe. Skep die warm kerriewortels in flesse en verseel.