



www.afrikaans.org.au

Melkkos

3 k vermicelli
water om te bedek
knypie sout
2 t kookolie
6 k melk
2 stukkies pypkaneel
2 steranyse
3 huisies kardamom
1 E suiker
sout
3 E mielieblom
1/2 k water
2 E botter

Breek die vermicelli in 5 cm stukkies, sodat jy genoeg het om 3 koppies te vul. Bedek met water in 'n kastrol, voeg 'n knypie sout en die kookolie by en kook tot sag. Dreineer en hou eenkant.

Kook die melk, pypkaneel, steranys, kardamom, suiker en sout. Voeg die gekookte vermicelli daarby. Meng nou die mielieblom met die 1/2 koppie wateren roer dit in die melk. Voeg die botter by. Laat dit stadig prut vir 5 minute. Skep op in diepborde en dien op met kaneelsuiker