www.afrikaans.org.au

Mrs H.S.Ball's Blatjang

Die oorspronklike resep soos opgespoor deur SARIE

612 gram droëperskes
238 gram gedroogde appelkose
3 liter bruin druiweasyn
2 1/2 kg wit suiker
500 gram uie
120 gram sout
5 gram cayenne peper

Week vrugte oornag in die druiwe asyn. Kook dan in asyn tot sag en dreineer. Maal in klein stukkies in 'n meul (of versnipper met 'n kombuismes) Gooi die vrugte, suiker (opgelos in 'n bietjie van die asyn) en uie (gemaal) by en kook in 'n groot pot in die asyn. Die hoeveelheid asyn hang af van die vastigheid, dit moenie te loperig of te dik wees nie, maar so dik soos die eindproduk in die bottel. Voeg cayenne peper en/of brandrissie by en kook vir 2-2 1/2 uur. Roer nou en dan met 'n houtspaansodat dit nie vasbrand nie.

Om blatjang "hot" te maak, voeg 75 gram gemaalde brandrissie by.
Om perskeblatjang te maak, los die appelkose uit en gebruik 850 gram droëperskes