



[www.afrikaans.org.au](http://www.afrikaans.org.au)

---

## **SAMPIOENSOUS VAN KLEIN KARIBA**

**1 ui fyn gekap**

**65 ml olie**

**500 gr gekerfde sampioene**

Braai uie tot ligbruin en voeg die sampioene by.

Voeg 250 ml melk en 250 ml water by.

Laat kook vir 30 minute.

Meng 12.5 ml biefekstrakpoeier met bietjie water.

Voeg by die sampioene en prut tot gaar.