www.afrikaans.org.au

# Seekos-Potjie

Braai 2 uie saam met n halwe potjie garlic. (my keuse - kan verminder word)
Gooi 1 pak sampioene by en braai.
Gooi 'n pak gemengde seekos by en braai vir sowat 5min saam.
Roer by 250ml vars room en 1 pakkie wit uiesop.
Laat dit vir 'n halfuur prut.
Wenke:
As jy en jou vriende wil saam kuier om 'n pot, sal ek 'n seekos-potjie afraai.
Indien jy jou skoon familie moet nooi vir ete, is dit ideaal - sorg net dat daar al kole is as hulle opdaag.
Indien jy bietjie variasie wil gebruik, kan jy mossels met die skulp ingooi, of crabsticks is ook goedkoop en baie lekker; stokvis kan ook die potjie bietjie rek.
Vermeerder jou room en uiesop saam met die seekos m.a.w. 2 pakke seekos; 2 uiesop en 2 room.
jou kole moet redelik koel wees.
dien op saam met rys en Franse brood.
'n Potjie Wenk
As jy potjiekos maak, gebruik "Spray en cook" dit help dat die kos nie aanbrand nie, maar help veral ook dat die pot nie na die tyd roes nie.