

## Chakalaka.



**Let wel:** Al die resepte wat op Pasella se webwerf verskyn, kom van die betrokke sjef/s of restaurant/instansie waar ons die storie skiet. Ons doen alles in ons vermoë om te verseker dat dit reg aangeteken word, maar aanvaar geen verantwoordelikheid vir die korrektheid daarvan nie. Lekker speel in die kombuis!

### **Maak**

1/4 koppie olie	1 ui, fyngekap
1 eetlepel fyngekapte knoffel	1 tot 2 groensoetrissie, in blokkies gesny
5 wortels, gerasper	1 eetlepel masala
1 eetlepel rissiepoeier	2 eetlepels kerriepoeier
1 blikkie tamatiepasta (125 g) (opsioneel)	1 eetlepel suiker
1 blikkie 'baked beans' (450g)	

### Metode:

- 1.) Verhit die olie in 'n pan. Braai die ui, knoffel, soetrissie en wortels tot bruin.
- 2.) Voeg masala, rissiepoeier en kerriepoeier by en meng goed.
- 3.) Roer die suiker (en tamatiepasta as jy dit ook gebruik) by en wanneer die suiker opgelos is, die bone.
- 4.) Nou is dit reg om te bedien.

**NB:** Die mengsel moenie kook wanneer die bone ingegooi is nie, dit moet saggies prut totdat dit warm is en dan van die hitte afgehaal word.

### Opdienings voorstel:

Bedien saam met vetkoek.

[phantocomp](http://phantocomp.com)