

Mikro Seekos-Spesialiteit.

Maak 4 porsies

5 ml knoffelvlokkies, 10 minute lank in water geweek en gedreineer	
60 g botter	1 ui, fyngekap
2 selderystingels, gekap	6 spekveis repies, gekap
125 ml wit wyn	3 ml grof gemaalde swartpeper
5 ml Italiaanse Kruie smaakmiddel	1 blikkie gerookte morsels
1 pakkie Witsous	125 ml melk
300 g Napolina Tagliatelle/Spaghetti	

Metode:

- 1.) Smelt die botter (op hoog, 30 sekondes tot 1 minuut) en soteer die knoffel, ui en seldery tot sag (op hoog, 3 tot 4 minute), voeg die spekveis by en braai nog 'n minuut lank (op hoog, 1 minuut).
- 2.) Voeg die wyn en smaakmiddels by en prut op hoog vir 2 tot 3 minute.
- 3.) Voeg morsels by die spekmengsel. Meng die souspoeier en melk saam, voeg dit by die spekmengsel en verhit tot kookpunt totdat die sous verdik (op hoog, 4 tot 5 minute).
- 4.) Bedien saam met Tagliatelle of Spaghetti.

Opdienings voorstel:

phantocomp