

Piesangbobotie.

Dien hierdie maklike bobotie saam met rys en mengelslaai op. Dit bly altyd 'n gunsteling.

Maak 4 porsies

| | |
|---------------------------------------------------|-------------------------------|
| 1 middelslag ui, geskil en gekap | 1 soetrissie, ontpit en gekap |
| 25 ml kookolie | 10 ml matige kerriepoeier |
| 1 blik (300 g) sourvleis, fyngemaak | 50 ml asyn |
| 25 ml fyn appelkooskonfyt | knypie peper |
| 1 eier | 60 ml melk |
| 3 middelslag piesangs, geskil en in skyfies gesny | |

Metode:

- 1.) Stel die oond op 180°C (350°F).
- 2.) Smeer 'n vuurvaste skottel met 'n volume van 1,5 liter.
- 3.) Braai ui en soetrissie net tot sag.
- 4.) Voeg kerriepoeier by en braai nog effens.
- 5.) Voeg die vleis, piesangskyfies, asyn, konfyt en peper by en meng.
- 6.) Skep in 'n skottel.
- 7.) Klits eier en melk saam en gooi bo-oor.
- 8.) Bak vir 30 minute. Sit warm voor.

Opdienings voorstel: