

DANKIE TANNIE

Outydse Soetmosterd

Kersfees in my familie draai alles om kos. Ons beplan kos. Kook kos. Pak kos weg. Was die skottelgoed, en so hou die process aan vir 3 tot 4 dae. Maar tussen al die indrukwekkende disse is daar net een ding waarvoor ek elke jaar wag: oorskiet tong met soetmosterd op 'n sag witbrood toebroodjie!

Opbrengs:
250ml

Porsiegrootte:

Voorbereidengstyd:
15min

Kooktyd:
15min

Bestandele

2 Vars eiers
5 tee (15g) Mosterdpoeier
2.5 eet (30g) Witsuiker
2.5 eet(30g) Bruinsuiker
2g Sout
60ml koppie Kouewater
75ml Witasyn

Metode

Stap 1

Klits eiers, mosterd en suiker tot lig en romerig

Stap 2

Voeg water, asyn en sout by.

Stap 3

Plaas in 'n glasbak bo op 'n pot kookwater bo op die stoof ('n bain marie) Hou aan roer en kook tot die mengsel verdik

Stap 4

Koel dit af en gooi in jou bottels!

Bron: Vader alleen weet. Elke Afrikaanse Tannie ooit?