

DANKIE TANNIE

Blatjan, better as die winkel sin!

Meeste ekspats wat vir 'n kuier huis toe kom, het altyd 'n klein lysie van gunstelinggoed wat saam terug in die tas gaan. Gewoonlik Ouma-beskuit, Tennis-beskuitjies en natuurlik Mrs Balls. Die verlange huis toe kan mos maar rof raak. Ek het onlangs gehoor van iemand wat **R200** betaal het vir 'n bottel Mrs Balls oorsee! Toe besluit ek sommer: *Nee wat, ek kan tog seker self die resep uitwerk.*

Opbrengs:
750ml

Porsiegrootte:

Voorbereidengstyd:
20min

Kooktyd:
1hr 30min

Bestandele

250g Gedroogde Appelkos, fyn gekap
125g Gedroogte perskes/pruime, fyn gekap
100g Sultanas
150g Ui, gekap
10g Knoffel, fyn
10g Vars gemmer, gerasper
5g Mosterdsaad
1 klein Rooi brandrissie
250ml Appelasyn

Metode

Stap 1

Week die gedroogte vrugte in 150ml warm water vir 15min tot sag.

Stap 2

In 'n diep pan, braai uie in olie tot deurskynend. Voeg dan knoffel, gemmer en mosterdsaad by en braai tot geurig.

Stap 3

Voeg die gedroogte vrugte(en water), asyn, suiker, sout en speserye by en roer goed deur.

100g Bruinsuiker

5g Sout

3g Kaneel

2g Gemaalde koljander

300ml Water

Stap 4

Gooi nog 150ml water by en bring tot kookpunt. Verlaag dan die hitte en laat prut vir 30-45mins tot verdik.

Stap 5

Laat die blatjan effens afkoel en plaas in jou bottels. Geniet!

Bron: 'n bietjie Marli Mckellar, 'n bietjie die Mrs Bols label en 'n bietjie Chatgpt.

