

Ingrediënten

2 blikkies slakke (in pekelwater)
(by enige supermark te koop) - 1
groot ui gekerf - ? houertjie
Ultraroom (100 ml) - 1 pakkie
Pasta Sauce (kaas, sampioene &
knoffel geur) aangemaak met
water soos op pakkie aangedui -
Klein bietjie sout - Aromat na
smaak - 1 pakkie vars sampioene
- Vars fyngekapte knoffel na
smaak

Tijd: 20-30 min.
Keuken: Afrikaans
Smaak: Hartig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Slakken-roomgerecht

SLAKKE & ROOM GEREG:

Bereidingswijze

Braai uie, gekerfde sampioene en knoffelvlokkies in botter. Spoel slakke BAIE GOED af in vars water. Meng slakke met uie en sampioene in braaipan. Gooi pakkie pasta Sauce en room by. Gooi aromaat en sout na smaak by. Braai alles saam vir ?15 minute. Bedien saam met repies bruin brood