



ROERBRAAI MET ASPERSIES EN TAMATIES

(6 porsies)

'n Pragtige, kleurvolle groentegereg.

Bestanddele:

1 pakkie kersietamaties of tamaties nog aan stingel
1 pakkie aspersies
1 pakkie fyn boontjies
12 tot 18 ontpitte olywe
4 knoffelhuisies
handvol kruie (soos basiliekruid, tiemie en roosmaryn)
olyfolie
Balsamic & Olive Oil Dressing

Metode:

1. Kook aspersies vir 5 minute in kokende water.
2. Kook boontjies vir 5 minute in kokende water.
3. Meng boontjies, aspersies, heel kersietamaties, olywe en heel knoffelhuisies en kruie.
4. Roerbraai vinnig in klein bietjie olyfolie net voor opdiening. Gooi Balsamic & Olive Oil Dressing oor.
5. Bedien met gevulde hoenderborsies of oondgebakte salm.

Wenke:

- Ek vind dat as die boontjies en aspersies net gebraai word en nie vinnig gekook word nie, dit 'n gerimpelde, uitgedroogde voorkoms kry.

98
g r o e n t e



