

MOSSELPOT VAN TANT EMMA

In sy boek, SPOOKHUIS, van Pieter Pieterse, skryf hy oor die Kerrie mosselpot van Tant Emma. Aangegee na my deur Essie Esterhuizen van Malmesbury. Lid van Weskaap Mobilodge Klub.

“ So het ek die kerriere-sep op die bakkie se enjinkap gestaan en afskryf die dag op Vredenburg waar ek vir Tant Emma afgelaai het, op die plek waar sy vir die bus gaan sit en wag het wat van die Kaap af kom”

Bestandele

1. So 50 swart mossels.
2. Een pak opgesnyde bacon.
3. Room of melk en mezzina.
4. 2 x groot teelepels sterk kerriepoeier.
5. 2 x groot teelepels borrie.
6. 1 x afgeskraapte teelepel fyn rissie.
7. Een mespunt kaneel of een stokkie fyngemaak.
8. 2 x Lourierblare.
9. 1 x Kardommosaad.
10. 1 x afgeskraapte teelepel gemengde speserye.
11. 1 x afgeskraapte teelepel gemmer.
12. 4 x huisies gekapte knoffel.
13. 10 x heel swartpeper korrels.
14. 2 x groot uie fyn opgesny.

Metode

15. Kook mossels tot oop. Gooi weg die wat toe bly.
16. Haal uit skulpe uit.
17. Maak sous met al die bestandele.
18. Gooi Mossels in en kook vir 'n ruk.
19. Eet met rys of bruinbrood.