









SHERAZBOTTERSCHOU Doe 500 ml anisopijn in 1 kastroltje en voeg de volgende bij: 2 gekapte knoflookstussen, 2 gekapte sjalotten of 1 knobbellookwiel, 1 wortel in plakjes gesneden, 2 bakjes tomaten in 1 strainer. Laat 10 min pruttel tot de vloeistof de helft minder is. Doe de vloeistof door in 't gat, doe er nog sneek met soep en in 't kleine nepotje, en stook 't op laag pit in de kastrol. Voeg 250 ml van de shiraz-olievrouw in 't kastrol pan terzijde in 't kleine nepotje, doe de soep vloeistof erin en de soep-moer ook mee. Stook 't op voor warm stook, en doe er voor saai-met swaartjes op een die de soep op bodje 't in de ontploegte soep.



