

Top-tamaties

Geurig met die **Rhodes**-waarmark van gehalte – die nuwe Country Kitchen geblikte tamatie-reeks

HUL VRUGBARE PLASE in die Franschoek-vallei en top-gehalte-produkte maak Rhodes sedert 1902 volksbesit. Hul nuwe Country Kitchen-reeks maak jou lewe sommer baie makliker. Daar's onder meer Tomato, Onion & Garlic, Tomato, Basil & Origanum en Tomato and Chilli – heerlik!

VISSOP

(6 porsies)

■ 900 g bevrore stokvis-filette ■ 380 g bevrore mossels, in halwe skulp ■ 2 blikke (410 g elk) Rhodes Tomato, Onion & Garlic ■ 5 ml borrie ■ skil van 1 lemoen ■ 30 ml olyfolie ■ 1 liter groente-aftreksel ■ sout en vars gemaalde swartpeper na smaak

Sny die vis in sowat 3 cm blokke. Ontdooi die mossels.

Plaas geblikte tamaties, borrie en lemoenskil in 'n groot kastrol. Bring tot kookpunt en laat prut vir 5 minute.

Voeg die res van die bestanddele by en geur met sout en swartpeper. Bring tot kookpunt en laat prut vir 10 minute.

Sit voor saam met Franse brood.

Resep Barbara Joubert Assistentie Lynnae van Rensburg, Elsbé Dippenaar Foto Micky Hoyle Bord en bakkie Heart Works 021 424 8419, Biggie Best



WENK Jy kan ook die ander twee geure Rhodes geblikte tamaties vir dié sop gebruik.