

# FOOD ON THE RUN

## *Sago poeding*

1.5 L melk  
2 ml sout  
100 g sago  
150 g botter/margerien  
80 g suiker  
50g mielieblom (Maizena)  
6 eiers geskei  
2 tl. vanilla essense

Kook 1.4 L melk, haal af van stoof en gooi sago in en laat week ( $\pm 1$  uur) tot sago sag is. Sit weer op stoof en kook op matige hitte en sit botter by.

Meng die res van die melk, suiker, maizena en eiergele tot gladde past.

Roer bietjie van sago mengsel hierby en roer dan hierdie mengsel by die res van sagemengsel.

Pasop vir klonte.

Kook oor lae hitte tot gaar en dikker.

Klits eierwitte tot styf en vou liggies met `n metaallepel in sago pap in.

Bedien met kaneelsuiker.

**We want to encourage everyone to send in his or her own trusted recipes & ideas. By sharing we all get new ideas to make LIFE ON THE RUN interesting.**

**Forward any recipes to me at: [drocher@absamail.co.za](mailto:drocher@absamail.co.za)**

**Daleen Rochér**