

FLORAINE SE AARTAPPELVULKAAN



FLORAINE SE AARTAPPELVULKAAN

30 ml botter
500 ml meelblom
500 ml gerasperde cheddarkaas
1 ml mosterd
50 ml meelblom
2 eiers geskei
5 ml sout
peper na smaak
broodkrummels
250 ml gerasperde kaas

Voer die boom en kante van gesmeerde bakskottel van 25 x 25 cm met kapokaartappels uit. Stel oond op 200°C. Maak witsous van botter, meel en melk. Klits eiergele by witsous in, verwyder van stoof en roer kaas, mosterd, sout en peper by. Klits eierwitte styf en vou liggies in. Gooi oor kapokaartappels. Strooi 125 ml krummels gemeng met kaas bo-oor en bak vir 25 tot 30 min. Skep met 'n roomyskoppie lepelsvol in warm sop, garneer met dille of pietersielie. Ek gebruik hierdie vulkaanballe al jare in my sop as ek wil beindruk, glo my dit proe en lyk uit die boeke!

Resep geplaas deur Floraine Wasserman Venter