

# VLEISROL MET SAMPIOENE EN KAAS



## VLEISROL MET SAMPIOENE EN KAAS

454 g maalvleis

$\frac{1}{2}$  teelepel sout

$\frac{1}{4}$  teelepel peper

1 gekapte ui

1 eier

1 blik sampioene of vars sampioene – 283 gram

3 repies spek

1 koppie broodkrummels

1 koppie Cheddar kaas

1 eetlepel botter of margarien

Meng vleis, sout, peper, ui en geklitste eier.

Smeer die vleismengsel 2 cm dik op 'n vel bakpapier. Snipper die sampioene en spek op en voeg broodkrummels kaas en botter by.

Skep mengsel op vleis en rol op soos rolkoek.

Druk kante goed vas en verwyder waspapier en plaas in bakskottel en bak in matige oond 180°C vir ongeveer 'n uur.

Sny in skywe en bedien met 'n lekker groen slaai.

Foto en plasing: Sophia Pohl