

# GROOTMAAT FRIKKADELLE



## GROOTMAAT FRIKKADELLE

± 30 frikkadelle

1 kg maalvleis

1 g ui, gekap

1 koppie hawermout

1 blik (410g) spagetti in tamatiesous

2 pakke verskillende soppoeiers (bv. groentesop en bruinuisop)

1 dik sny witbrood, in water geweek en droog gedruk

15 ml kerriepoeier

sout en varsgemaalde peper

Verhit oond tot 180°C en spuit oondpan. Meng al die bestanddele en vorm frikkadelle.

Rangskik in oondpan en bak bedek ± 40 min en maak oop en bak nog tot bruin bo-op.

NB: Dit kan ook ongebak in houers gepak en gevries word tot nodig.

Haal vooraf uit, ontdooi en bak tot gaar.

NS: soppoeiers kan verander word om dan smaak te verander.

Resep: Annerise Augustyn