

HOENDERBROODTERTJIES



HOENDERBROODTERTJIES

- 6 dun snye vars brood (gebotter)
- 85 g Nestlè Cheddar kaassmeer
- 1 pakkie sampioensop opgelos in – 300ml melk
- 5 ml voorbereide mosterd
- 250 ml gaar hoender (gekap)

Sny korsies van brood af. Druk elke sny met gesmeerde kant na onder in muffinpanne. Bak teen 180°C vir 10 minute. Voeg kaas en mosterd by die sampioensous en laat smelt. Roer hoender in. Laat sous opkook in kastrol, roer af en toe. Vul tertjies met mengsel en bak teen 180°C. vir 10-15 minute.