

JEANETTE SE BOBOTIE



JEANETTE SE BOBOTIE

BESTANDDELE

- 500 gram maalvleis
- 2 snye brood geweek in $\frac{1}{2}$ koppie melk
- $\frac{1}{4}$ pakkie fyn spek
- 1 ui gekap
- Handvol rosyne
- 1 teelepel kerrie
- 1 eetlepel appelkooskonfyt
- 1 piesang
- 1 appel in blokkies gesny
- $\frac{1}{2}$ pakkie sampioensop – droog
- 1 koekie vleisaftreksel
- 2 eiers
- 1 koppie melk

METODE

Braai uie, vleis en spek in pan met 'n bietjie olie tot bruin. Druk brood in vleismengsel, gooi die res van die bestandele by. Roer tot rooi van vleis weg is. Skep in gesmeerde bak. Meng eiers met melk en gooi bo-oor. Bak \pm 30 minute tot bruin.

RESEP EN FOTO: Jeanette Martins