

KAASBALLETTJIES



KAASBALLETTJIES

Baie maklik en verdwyn vinnig van die bord af.

3 groot eierwitte

250 g gerasperde kaas

rooipeper

50 g ham, fyngekap

Klits eierwitte tot dit stywe punte vorm.

Vou gerasperde kaas saam met rooipeper en kapte ham by die eierwitte in.

Gebruik 2 lepels om balletjies te vorm, dompel in warm olie.

Braai tot goudbruin. Dreineer op kombuispapier.

Dien warm of koud op. Lewer 10 porsies.

Vir 'n verandering: Meng gekapte salami, gaar beesvleis, garnale of sampioene daarby.