

KAPOKAARTAPPEL BALLE



KAPOKAARTAPPEL BALLE

Bestanddele

2 koppies koue kapokaartappels

1 eier, liggies geklits

$\frac{3}{4}$ koppie gerasperde cheddarkaas

$\frac{1}{2}$ koppie gekapte groen uie (spruituie)

$\frac{1}{4}$ koppie stukkies spek (bros gebraai)

$\frac{1}{2}$ koppie droë broodkrummels

Olie vir braai

instruksies

Plaas aartappels in 'n groot bak en laat staan tot kamertemperatuur – ongeveer 30 minute. Roer die eier, kaas, uie en spek stukkies in. Vorm in balle, rol in broodkrummels. Sit in yskas vir 15 minute.

Verhit olie tot 180 C Braai-aartappel balle, slegs 'n paar op 'n slag vir 2 tot 3 minute of tot goudbruin. Verwyder met 'n gaatjieslepel en drieneer op handdoek papier

FOTO: Maryke Jonck