

# SANSHA SE WORSROLLETJIE



## SANSHA SE WORSROLLETJIE

Ek trek die derm netjies af dat die wors sy vorm behou en rol die worsvleis in 'n skilferdegie toe, smeer geklitste eiergeel bo-oor, sprinkel met Ina Paarman se suurlemoenpeper, sny die lang worsrol in 5cm lengtes, keep die deeg ligweg oorskuins, op 'n bakplaat wat met bakpapier gevoer is en in 'n voorverhitte oond @ 220°C vir 15min.

Héérlik en keer op keer 'n reuse wenner!

Sansha Meyer