

PAPTERT RESEP



Foto: Koos van der Merwe

1 kg meliemeel
2 blik tamatie en uie
1 blik chakalaka hot
1 blik 3 bone
2 pak opgesnyde spek
2 pak mushrooms
2 blok cheddar kaas
2 groot uie
2 vars tamaties
1 blik sweet corn
Vars knoffel na smaak
All gold tamatiesous
Chutney
Aromat

Braai uie en tam saam tot sag. Voeg bacon by en braai tot bruin. Gooi mrooms by. Knoffel by en braai. Gooi blikkies tam en uie en chakalaka en 3 bone by. Voeg tam sous en chutney by na smaak en kook vir so 10 min.

Gebruik groot bak. Skep eers pap. Gooi sousmengsel oor. Dan baie kaas. Dan weer pap en sousmengsel en druk in oond. Gooi

laaste kaas oor net om te smelt en bak tot voordat kaas bruin word.

Sw corn gooi ek in pap. Gebruik net aromat. Geen sout en peper.

Hoop dit kom lekker uit.

Fanie Smit