

BACON, KAAS EN SPINASIE TERT / SKONS / BROODJIE



By Food lovers recipes

BACON, KAAS EN SPINASIE TERT / SKONS / BROODJIE

2 koppies bruismeel

Knippie sout

1 teelepel bakpoeier

1 teelepel mosterdpoeier

2 koppies double cheddar kaas (of enige skerp gegeurde kaas van jou keuse)

2 koppies gekrummelde bacon stukkies gaargemaak

2 handevol rou spinasie (fyn gesnipper)

8-9 spriet uie (fyn gesnipper) rou

500 ml karringmelk

2 eiers

Meng meel, sout, bakpoeier, mosterdpoeier, kaas, bacon, uie en spinasie

Klits karringmelk en eiers apart

Meng alles saam

Gooi in bak wat gespuit is met Spray en Cook of iets dergelyks

Bak teen 360F / 180 °C tot gaar.

As toetspen skoon uitkom is dit reg, so ±40 minute en mooi goudbruin bo-op.

Al moet ek dit nou self sê, dit ruik heerlik nou dat dit warm

uit die oond gekom het. Net afkoel dan het ons aandete saam met 'n heerlike groenslaai.

Eerste foto is Rou en die 2de een is die gaar en klaar produk

NOTA: Ek wil net byvoeg dat ons dit toe gisteraand ge-eet het met 'n slaaitjie en dit was heerlik. Iets om te onthou: Jy kan dit beslis ook in 'n kollewynpannetjie maak, en gebruik as 'n skon of broodjie en jy kan eintlik maar enige iets (vleis en geurmiddels) insit wat jy het, want dit is baie veelsydig en sal werk met wat ook al jy beskikbaar het.

Ek het dit wat oor was in blokkies gesny en in snack pakkies gesit en gevries vir die komende week

Bron: My eie konkoksie wat ek saamgegooi het – Esme Slabbert