

# SOUTTERT MET BACON KIPS



## SOUTTERT MET BACON KIPS

(Heerlik)

KORS:

1 pak Bacon Kips, fyngedruk

1 pak gerookte bief aartappelskyfies, fyngedruk

75 – 100 ml margarien, gesmelt

Meng margarien, Bacon Kips en aartappelskyfies en druk vas in 'n tertbak (27 x 16 cm). Hou 100 ml van die kors eenkant.

VULSEL:

100 g margarien

50 g koekmeel

750 ml melk

3 eiers, geklits

250 g spek, gesny en gebraai

150 ml ui, gekap en gebraai

250 ml gerasperde cheddarkaas

1 groot bos spinasie, gekook, afgekoel, water uitgedruk en kleiner gesny (kan vervang met aspersies)

250 g vars sampioene, gekap en gebraai

Ek braai sommer die spek, uie en sampioene gelyk saam.

Maak witsous van margarien, koekmeel en melk en laat afkoel.

Voeg eiers by witsous asook res van bestanddele. Gooi vulsel op kors en bak by 180°C vir tenminste 'n uur, moet heeltemal deur bak.

Versiering:

Strooi die 100 ml korsmengsel oor, asook gekapte pietersielie. Laat effens afkoel, sny nou 'n lekker groot stuk en geniet dit saam met teetyd of as ligte middagete met slaai of selfs as n groentegereg!

Resep geplaas deur Anke Weimann