

MACARONI-EN BULLY BEEF GEBAK



By Food lovers recipes

MACARONI-EN BULLY BEEF GEBAK

500g macaroni

2 groot uie, geskil en gekap

37.5ml koekmeel

500ml melk

2 groot tamaties, geskil en gekap

300g blik soutbeesvleis, losgebreek

25ml vars pietersielie, gekap

50ml sterk blatjang

10ml gemengde, groen, droë kruie sout en peper na smaak

250ml gerasperde cheddarkaas

Kook macaroni soos op pak aangedui, dreineer. Braai die uie in die botter tot gaar. Voeg die meel by en roer, voeg die melk by en roer totdat die mengsel dik word en kook. Voeg al die oorblywende bestanddele by, behalwe die kaas. Bring tot kookpunt, laat prut en roer sodat die mengsel nie brand nie. Meng nou die sous van die macaroni en skep in 'n oondvaste glasbak wat gesmeer is. Strooi laaste die kaas oor, en bak by 180C vir 20 minute tot gaar. Die resep lewer sowat ses tot agt porsies. Jy kan 4 geklopte eiers inmeng om die porsies tot tien te vermeerder.

Resep geplaas deur Andre Coetzee

Foto: Frances Smith