

ENGELA SE KORSLOSE SOUTTERT



ENGELA SE KORSLOSE SOUTTERT

- 1 Blikkie Beef
- 1t pietersielie (gekap of gedroog)
- 1t meelblom
- 3 eiers
- 1t fyn gekapte uie
- $\frac{1}{4}$ pond kaas (ek gebruik 2 koppies)
- 1/2t mostert
- 1k melk

Meng alles saam. Skep in 'n oondvaste glas bak . Bak tot ligbruin in matige oond. (180C)

RESEP: Engela van Eeden

FOTO: Sonja Young