

# WINTERPASTEI



## WINTERPASTEI

3 rolle skilferdeeg, oopgerol

Verf kante met melk

Smeer deeg met tamatiepasta

Strooi basil en growwe peper na smaak oor

Op helfte vd deeg: Laag gerasperde kaas: Vars tiemie

blaartjies: lGrof gerasperde kaas na smaak: Regte ham blokkies

bo-op: Bloukaas sous v Ina Paarman bo-op; of sous na jou smaak

Vou in lengte oor, druk kante met vurk toe, dan met agterkant v eetlepel

Verf met eier/melkmengsel

Bak by 180g C tot goudbruin

Bedien met eksta bloukaas sous en vars tiemie: Enjoy

BRON – Floraine Wasserman Venter