

KAASSMEER MET BACON OF BILTONG



KAASSMEER MET BACON OF BILTONG

2 – 3 koppies melk afhangend hoe dun of dik jy die smeer wil hê

1 kg Geprosesseerde kaas, gerasper of witkaas soos Tussers sal werk

500 g margarien

500 g fyn biltong of gaar spek fyn gemaal, opsioneel

Aromat na smaak

Verhit die melk oor lae hitte en roer om aanbrand te voorkom. Voeg die kaas by en hou aan roer oor lae hitte totdat die kaas heeltemal gesmelt het.

Voeg die margarien by en laat dit verder smelt en roer goed sodat die mengsel homogeen en eenvormig word.

Roer nou die spek of biltong by en geur na smaak.

Skep in warm gesteriliseerde flesse en laat goed afkoel.

Hou vir 3 maande in die yskas.

1.5 liter se smeer.

RESEP EN FOTO: Mariska Louw