

YOLANDI SNOEKPASTEIE

YOLLIE

SE



YOLANDI YOLLIE SE SNOEKPASTEIE

1 snoek
2 uie
1l Melk
2 Sampioenpoeiersop
Lemon pepper
Blokke Kaas.
Gekoopte skilferkors deeg

Kook snoek en pluis.

Maak witsous met melk, sop en kaas.

Gooi kaassous by snoek.

Smoor uie en voeg ook by.

Spice met lemon pepper en bqi sout. Roer deur.

Spruit jou bak of bakkie met Spray n Cook, rol die deeg uit en voer die panne daarmee, skep die vulsel in, bedek die pasteie met deeg, rond mooi af en bak by 180 grade C oto deeg lekker goudbruin is.

Resep en foto: Yolandi Yollie Tolken