

# ALET SE ROOMKOOL GEREG



By Food lovers recipes

## ALET SE ROOMKOOL GEREG

1 koolkop

250ml room en

1 koppie melk

1 koppie gerasperde broodkrummels

1.5 koppie kaas enige kaas van jou keuse

1 pakkie Wit uie sop.

1 Ui opgesny.

Sout of en peper na smaak.

Kerf koolkop op in redelike klein stukkies en die ui. Kook dit saam tot sag. Dreineer. Gooi in n ronde bak om te meng. Vat jou room, melk en wit uie sop en meng saam. Gooi jou broodkrummels intussin oor die kool, meng dan die room, melk en uie mengsel in.

Gooi in pan strooi kaas oor en n klontjie botter as u wil.

Bak dan eers onder so ongeveer 15 min BY 180 grqade C en dan bo tot goud bruin. (grill)

As daar geen vleis bedien word saam met die gereg nie, kan jy gemengde koue vleis se afval stukkies koop gewoonlik by

checkers se deli. Jul kan dit insit as jy dit so verkies dan is dit basies een ete op sy eie of n vleisie aan die kant enige van jou keuse.

genoeg vir 4 tot 6 mense.

Jy kan dit verdubbel ook soos ons het.

Resep en foto: Alet Van Wyk Weitsz