

FRIEDA SE PIZZA OP DIE KOLE



By Food lovers recipes

FRIEDA SE PIZZA OP DIE KOLE

Probeer ek toe n Pan Pizza op die kole...man, was dit nou vir jou lekker! ..gedink vandag sit die boer droë bek as dié spulletjie nou flop...

PAN PIZZA

Pizza topping van jou keuse

Tamatie en uiesmoor

Tamatiesous

Kaas

750 ml koekmeel

20 ml bakpoeier

3ml sout

60 ml botter

300 ml melk

50 ml olie

Sif droe bestanddele

Vryf die botter in

Sny olie en melk met slaplemmes in die meelmengsel totdat sagte deeg gevorm het

Spuit swartplaat of pizza pan wat jy op n vuur kan gebruik

Smeer deeg oor plaat

Ek het die swartplaat met koekplate bedek en bietjie kole bo-op gegooi om deeg eers gaar te kry

Smeer tamatiesous en tamatie en uiesmoor oor die deeg

Dan jou vulsel, net wat jy wil opsit

Ek het bacon, gerookte wors, salami en ham en uie gebraai

Twee kase bo-op en origanum, sout en peper oor

Ek het weer my koek plate bo-op gesit en kole opgegooi, paar min totdat kaas gesmel het

O ja, en meeste kole onder uitgekrap want die kors was al gaar, net nodig vir kole bo-op

RESEP EN FOTO: Frieda Greyling