

LELANE SE MARMITE EN KAAS WIELIETJIES



LELANE SE MARMITE EN KAAS WIELIETJIES

Rol puff pastry oop, smeer met marmite, sprinkel met kaas, rol op, sny in wiele, smeer met eier melk mengsel. Bak op 180° C tot kaas gesmelt en deeg verbruin.

Bron en foto: Lelane Van Der Walt

Kommentare:

Nicolene van der Walt:

Ek sit baie keer gebraaide bacon ook in.. Kan self ham insit . Ek maak ook een wat jy tuna en chakalaka meng en dit op dieselfde manier maak

Esme Scheepers Van Wyk:

Of weense worsies rasper, meng met bietjie sweet chilli sous en op deeg smeer, sprinkel gerasperde kaas oor en siedaar..maak sommer 'n ete daarvan met chips en slaai.