

RONEL SE KAAS EN SPEK BRAAIROLLETJIES



RONEL SE KAAS EN SPEK BRAAIROLLETJIES

Brooddeeg gekoop of maak jou eie. Ek het my eie brooddeeg resep gevat. Jy kan dit self aanpas na hoeveel rolletjies jy wil maak.

4 kop koekmeel

1/4 teelepel sout

Bietjie suiker

1/2 pakkie kitsgis

Louwater

Botter

Metode vir brood

Meng die meel, sout, suiker en kitsgis saam.

Gooi louwater in en knie tot n stywe deeg.

Smeer lekker met botter

Laat rys tot dubbel hoeveelheid

Vleis vulsel

Braai uie, knoffel, bacon en groen peppers in n pan met n bietjie gemengde kruie. Jy kan insit wat jy wil . (Smelt botter so 250g saam knoffel en hou eenkant)

(2 kop gerasperde kaas hou eenkant)

1/2 kop room as jy verkies.

Brooddeeg

Smeer pannetjies met die gesmelte knoffel botter lekker dik

As die deeg goed gerys het rol balletjies en dip in die

knoffel botter nie te groot nie en pak in panne. Genoeg vir 2 panne ek het so 18 rolletjies uitgekry
Smeer nog bietjie gesmelte knoffel botter oor. Klink baie maar dit is nie.

Gooi die gebraaide spek oor die rolletjies. Moenie die kaas oorgooi nie dit is vir laaste voor opdien. laat weer rys tot dubbel.

bak by 180°C vir so 30 min. Gooi nou die kaas oor en sit terug in oond vir so 10 min. Of tot goudbruin.

Wat nog lekkerder is... As jy room ook by die bacon-kaas-uisie - knoffel-groenpepper in sit .

Bedien warm .

Dit is n sagte rolletjie. Geniet dit!

Bron en foto: Ronel Blignaut