

ELNA SE GEVULDE BOTTERSKORSIE



ELNA SE GEVULDE BOTTERSKORSIE

4 botterskorsies

3 aartappels geskil en in blokkies gesny
sout na smaak

30 ml olyfolie

2 uie, grof gesny

1 bos spinasie, goed gewas en ontstingel

3 fetakaas wiertjies

vars gemaalde swartpeper na smaak

250 g spek

200 ml gerasperde cheddarkaas

Skakel oond se rooster aan.

Halveer butternut kook tot gaar maar nog ferm, skep pitte uit.
Skep van die botterskorsie se vleis uit hou eenkant om later met spinasie vulsel te meng.

Kook aartappels in soutwater tot gaar. Dreineer.

Verhit olie braai spek tot bros haal uit, sorteer die uie tot sag.

Voeg spek, spinasie en gaar aartappelblokkies by en kook oor lae hitte tot spinasie net verlep is.

Verwyder van hitte en voeg res van botterskorsie se vleis en fetakaas by die spinasiemengsel.

Geur met sout en peper.

Skep spinasiemengsel in holtes van botterskorsies, sprinkel cheddarkaas oor.

Plaas in oond en rooster tot kaas gesmelt is. Genoeg vir 8 mense.

Resep geplaas deur Elna Erasmus

Foto: Elna Erasmus