

# BILTONG, KAAS- EN UIE- POTBROOD



## BILTONG, KAAS- EN UIE-POTBROOD

500 g bruismeel

1 bier

1½ koppies gerasperde Cheddarkaas

250 ml fyn (nat) biltong

125 ml fyn, bruingebraaide uie

Meng die meel en bier goed. Voeg 1 koppie kaas, die biltong en ui by en meng alles saam. Plaas dit in jou gesmeerde pot en bedek met die res van die kaas.

Bak tot gaar met paar kole op die deksel en onder die pot.

Toets met 'n skoon mes of totdat hy onderkant mooi hol klink.

Eet warm met plaasbotter en konfyt.

VARIASIES: (Sonder die biltong en uie)

'n Pakkie droë, bruin uiesop

'n Eetlepel of twee Marmite of Frey Bentos

Neute en rosyne

Spek (brosgebraaie en gekrummel)

Olywe, kappers en ansjovis

Baie vars knoffel en pietersielie; gemengde kruie van jou keuse

Resep geplaas deur Johnny Steyn