

UIE EN JOGURTKAAS BALLE



UIE EN JOGURTKAAS BALLE

Sjef Liezl het gistraand vir ons die uie en jogurtkaas balle oppie kole in die rooi pannetjie gebak.

Dit was vir 'n oudurfie en tog te lekker.

14 piekeluietjies, wat uitgehol is

1 potjie jogurtkaas

eier, meel en krummels, om uietjies in te rol

Stop die uitgeholde uie met die jogurtkaas en rol dit in die meel, dan die eier en dan die krummels

Bak dan in vlak olie tot mooi goudbruin en siedaar.

Ons het dit gedip in 'n mayonnaise, knoffel en stiracha sous.

(jogurt kaas: dit is 'n kaas wat Liezl gekoop het by 'n kersmark, dit is soos ronde balletjies wat gekeur is en in 'n potjie olie – jy geur kos daarmee)

Foto: Gideon Louw

Resep: Liezl Louw