

BLOKKIES FRANSE ROOSTERBROOD



BLOKKIES FRANSE ROOSTERBROOD

brood, in blokkies gesny
eiers, geklits
gerasperde kaas
botter

vir elke 2 snye brood, gebruik 1 eier en 15 ml kaas

Maak pan oor matige hitte warm.

Plaas klontjies botter in die geklitste eier – moet nie botter in die pan sit nie.

Plaas brood blokkies in die pan en laat effens toast. Giet nou die eier mengsel oor die brood blokkies. Die brood sal van die eier mengsel in suig, maar roer gereeld so dat dit nie al die eier opsuig voordat dit kan roereier word nie.

Wanneer die eier amper gaar is, strooi kaas bo-oor en roer weer deur tot gaar. Sout en pepper na smaak.

Bedien met:

bacon of boerewors

aarbeï konfyt

tamatie sous

Resep geplaas deur Mandie Snyders

Foto: Mandie Snyders