

GROENTE TERT MET SUIKERMIELIES



GROENTE TERT MET SUIKERMIELIES

400 g murgpampoentjies, gerasper
250 g spek
1 ui, gekap
1 koppie kaas, gerasper
1 koppie bruismeel
 $\frac{1}{2}$ koppie olie
4 eiers, geklits
1 blik suikermielies (sweetcorn)
sout en pepper na smaak

AANGEPASTE GROENTETERT

400 gram murgpampoentjies, gerasper 3 wortels gerasper
500 gram spek, gesnipper
2 koppies kaas, gerasper
2 koppies bruismeel
1 koppie olie
6 eiers geklits
 $1\frac{1}{2}$ blik roommielies
8 weense worsies, gesny
sout en pepper na smaak

Meng alles saam, skep in oondvaste bak en bak vir $1\frac{1}{2}$ uur teen

180°C.

Gereg word stywer soos dit afkoel.

Foto: Cariena Bailey