

SOUTTERT MET RYK KAASKORS



SOUTTERT MET RYK KAASKORS

Die kors is Petré Van Jaarsveld se resepsie en dis heerlik. Die vulsel maak jy na gelang van jou smaak of waarvoor jou mense lief is.

Verhit oond op 180°C.

Kors:

100 g meel

100 g botter

100 g gerasperde Cheddarkaas

Ek het 'n bietjie gerookte paprika bygesit vir ekstra geur. Verwerk vinnig in voedselverwerker tot 'n bol deeg vorm. Druk die deeg met jou vingers onder in 'n tertbord en teen die kante. Plaas in yskas terwyl jy die vulsel maak.

Vulsel:

Kies waarvan jy hou –

gekapte gaar bacon

gebraaide ui of preie (leeks)

gebraaide green peppers

gebraaide sampioene

gesnyde gerookte ham

enige worsies

gaar hoender

gaar maaltvleis

rissies

spinassie en Fetakaas

Gebruik jou verbeelding. ☐

Plaas jou gaar vulsel bestanddele in die kors. Klits 2 – 3 eiers saam met omtrent 50 ml melk of room wat met sout en peper gegeur is. Gooi oor vulsel en sprinkel 'n klein bietjie kaas oor. Versier met klein tamaties indien verkies. Die kors is reeds ryk, so net 'n klein bietjie kaas is nodig. Sprinkel met gerookte Paprika of gemengde gedroogte kruie.

Bak 30 minute en kyk of mooi bruin. Kan nog so 3 min gee vir mooi goudbruin kleur.

Ek gaan van nou af net hierdie kors gebruik, want dis almal se nuwe gunsteling. ☐

Foto en resep: Louise Groenewald