

AARTAPPEL EN PAMPOENGEREG



By Food lovers recipes

AARTAPPEL EN PAMPOENGEREG

8 aartappels

2 uie gekerf

500 g pampoene van keuse in blokkies

2 pakkies potato bake van keuse

500 ml volroom melk

Groot stuk gouda kaas

Kook aartappels gaar. Sny uie en pampoene in kleinerige stukkies en braai dit saam tot uie gaar is.

Maak potato bake aan met die 500 ml melk.

Sny gaar aartappels soos keuse op en pak in 'n oond bak. Gooi sout en pepper oor. Skep pampoene en uie bo op aartappels tot alles bedek is.

Giet melkmengsel oor alles, en rasper genoeg kaas oor.

Sit in die oond vir 30 min. by 180 °C tot duer warm en gaar.

Bedien saam braai

Resep en foto: Kotie Olivier