

HENDRIK SE BILTONG TERT



HENDRIK SE BILTONG TERT

1 rol puff pastry (Skilferkorsdeeg)

160 g klam biltong

1 koppie gerasperde kaas

250 ml room

2 ekstra groot eiers (of 3 groot eiers)

Verhit oond tot 180°C.

Rol deeg op meelbestrooide oppervlak uit. Plaas dit in jou oondbak (spuit met spray en cook), moenie deeg rek nie (dit krimp terug as dit bak)

Maak die randte van die bak netjies.

Strooi die biltong op die bodem in die kors.

Strooi kaas bo-oor.

Klits room en eiers saam. Gooi mengsel oor biltong en kaas.

Bak in oond vir 35-40 minute teen 180°C. Haal uit en laat afkoel.

Bedien dit loutwarm op saam met 'n groen slaai.

Jy kan dit die aand voor die tyd maak. Die oggend en net so 'n rukkie weer warm maak 100°C.

Resep en Foto: Hendrik Markgraaff