

# SUENELL SE MAALVLEIS GEREG



## SUENELL SE MAALVLEIS GEREG

6 medium aartappels, gaar gekook en in skywe gesny

500 g gaar maalvleis (selfs oorskiet vleis sal werk)

1 pak sampioene, gesny en gebraai

1 ui, fyn gekerf en gebraai met bietjie knoffel

1 pakkie "cream of mushroom" soppoeier aangemaak met 2 koppies water en 1 koppie melk

$\frac{1}{2}$  houer smooth maaskaas (opsioneel – ek het oorgehad in yskas)

2 koppies gerasperde kaas

Plaas skywe aartappel onder in oondvaste bak. Strooi bietjie kaas oor.

Meng maalvleis, uie, sampioene saam.

Skep oor die aartappels en kaas.

Klits maaskaas by soppoeier tot glad.

Gooi soppoeier mengsel oor vleis.

Bak in voor verhitte oond by  $180^{\circ}\text{C}$  vir omtrent 30 min tot mooi bruin.

Strooi res van die kaas oor en bak vir nog 5 minute tot kaas gesmelt is.

Resep en Foto: Suenell Liebenberg