

# VINNIGE PAPBALLE VAN OORSKIET PAP



## VINNIGE PAPBALLE VAN OORSKIET PAP

Gisteraand pap en bees stew geëet en daar het baie pap oorgebly. Nou moes ek vinnig dink wat om met dit te maak saam gebraaide hoender dye.

Rol oorskiet pap in balle en pak in 'n gesmeerde oondbak.

Gooi 125 ml room oor pap balle.

Strooi gerasperde kaas mildelik oor.

Bak in oond op 160 °C op grill tot kaas bruin is. Dit was nou heerlik.

Resep en foto: Meisie van der Colff