

GEBAKTE CHINESE KOOL



GEBAKTE CHINESE KOOL

- 1 kopkool
- 2 groot uie, opgesny
- 1 groot eetlepel botter
- 1 eetlepel olyf olie
- 250 g gesnyde spek
- 2 Russians, opgesny

Kerf kool op tot op stronk.

Braai uie in kastrol met botter en olyf olie.

Voeg spek en russians by en braai tot deurskynend – nie bruin nie.

Skep spek mengsel uit en braai nou kool in dieselfde kastrol, tot amper sag.

Voeg geurmiddels by.

Ek het 1 teelepel aromat en swartpeper by gevoeg as ook so $\frac{1}{2}$ gerasperde neurmuskat.

Wanneer die kool amper sag is, Skep in 'n gesmeerde bak. Strooi die spek mengsel bo-oor die kool.

Meng 1 pakkie wit uie sop poeier met 'n koppie room en 'n pakkie cheddar kaas sous.

Voeg daar by 1 hoogvol eetlepel meel.

Meng goed, gooi alles oor kool mengsel, strooi kaas oor soos goed dink.

Bak in 180°C oond vir \pm 40 min tot kaas mooi bruin is.

Resep geplaas deur Alta Gunter van Dyk

Foto: Alta Gunter van Dyk