

MICHAEL SE ONTBYT ROLLETJIES



MICHAEL SE ONTBYT ROLLETJIES

(vir 4 mense – 2 rolletjies per persoon)

Kook 5 groot eiers vorige aand, dop af en bêre eiers in houer. Volgende oggend kry al die bestanddele bymekaar.

8 snye vars gesnyde brood

250 g strepies spek

gekookte eiers, fyngedruk

tamatie en mosterd sous

tandestokkies

Gooi tamatie sous en bietjie mosterd by fyngedrukte gekookte eiers.

Smeer oor die skoon snytjie brood. Botter nie nodig nie.

Rol gesmeerde broodjie versigtig soos swiss roll op en draai die 2 x repies spek om die gerolde broodjie soos kombarsie toe en steek met tande stokkie in die punte van die repies spek vas deur die rol broodjie. Pak in pan. Bak in oond vir 15 min op 180°C.

As alternatief kan ook dwars gesnyde vienna worsies (halwe vienna per rol broodjie) of oorblywende braai wors in 4 kwarte dwars gesny (1 dwars kwart per rolletjie) insit voor die brood opgerol word.

Resep geplaas deur Michael Oosthuyzen

Foto: Michael Oosthuyzen