

VINNIGE MACARONI EN KAAS



VINNIGE MACARONI EN KAAS (varsity kos)

500 g macaroni

6 eiers

Driekwart koppie melk

Handvol grof gerasperde cheddar kaas

Sout, braaivleis speserye en peper na smaak

Ekstra koppie kaas vir bo-oor sprinkel

Kook macaroni tot gaar. Meng melk, eier, kaas, speserye, sout en peper eenkant lekker deur. Gooi eiermengsel by die gaar macaroni. Gooi dan die macaroni inhoud in 'n gesmeerde oondskottel.

Bak vir 45 minute op 180 °C of tot eiermengsel mooi gaar is.

Net so voor jy dit uit die oond uithaal kan jy kaas bo-oor sprinkel en dit net lekker laat smelt.

Jy kan ook skyfies dun rou uie tussen die macaroni indruk of selfs skywe tamatie bo-op pak net voor jy dit in die oond sit.

Bedien met slaai.

Resep en foto: Marlyn Ingram Ferreira