

MIELIEGEREG



MIELIEGEREG

Heerlik by braaivleis

1 blik room suikermielies

3 eetlepels suiker

3 eiers

$\frac{1}{2}$ teelepel sout

2 eetlepel meelblom

$\frac{3}{4}$ koppie melk

1 teelepel bakpoeier

margarine

Meng die meelblom, sout, bakpoeier en suiker saam. Klits die eiers en voeg die mielies en melk by. Voeg die mieliemengsel by die meelmengsel en meng baie goed. Sit in gesmeerde oond bak en sit klontjies margarine bo-op. Bak by 180°C vir ongeveer 1 uur, tot toetspen skoon uitkom en gereg gestol het. Probeer om die gereg gereed te hê wanneer jy gaan bedien, want dit lyk soos 'n soufflé, maar indien nie moontlik nie, verhit in mikrogolf voor bediening vir paar minute.

Bron: Rina Kleinhans