

WARM SAMPIOENSLAAI



By Food lovers recipes

WARM SAMPIOENSLAAI

Heerlik in die winter, met enige vleis of vis.

500 g sampioene

50 ml meelblom

15 ml pietersielie

5 ml aangemaakte mosterd

250 ml room

50 ml botter

15 ml fyngekapte ui

5 ml sout

knypie rooi peper

Verhit oond tot 180°C. Meng alle bestanddele behalwe die room. Smeer oondvaste bak en skep die mengsel daarin. Giet room oor en bak vir 30 min. Roer deur en bak nog vir 10 min.

LEKKER EET die sampioenslaai is 'n wenner!!

Resep geplaas deur Floraine Wasserman Venter

Foto: Kiti de Jager