

FRANKFURTERKASSEROL



TRIED & TESTED
By Food lovers recipes



FRANKFURTERKASSEROL

15 ml margarien (1 eetl)

125 ml (halwe koppie) gekerfde seldery

1 groot ui

1 blikkie tomatieroomsop (of 1 pakkie aangemaak of 2 x 200 g pakkies napoletanse sous)

5 ml (1 teel) Worcestersous

5 ml (1 teel) aangemaakte mosterd

sout en peper na smaak

500 g frankfurters

250 g gaar spaghetti of noedels

gerasperde kaas

Voorverhit oond tot 180 grade C (350 F)

Smelt margarine in 'n pan en braai die seldery en gekapte ui tot ligbruin.

Voeg sop, worcestersous, mosterd, sout en peper by. Laat deurkook en meng goed.

Sny worsies skuinsweg in 2,5 cm stukkies en voeg by.

Skep gaar spaghetti in 'n gesmeerde kasserol en giet sous bo-oor.

Rasper kaas bo-oor en bak 15 tot 20 minute lank.

Hierdie is 'n blits resep en ek vries hom net voor hy gebak word

Resep en 2de foto: Sheila Kotze

Foto: Elna Erasmus – Ek kon nie 'n blikkie tamatiesop of -poeier gekry het nie. (Is nie beskikbaar nie) Ek het toe 2 x 200 g pakkies napoletanse sous gekoop.