

EIER, KAAS EN TAMATIE GEBAK



EIER, KAAS EN TAMATIE GEBAK

Die hoeveelhede is volgens die hoeveelheid brood wat ek gebruik het. Dit kan egter na willekeur volgens jou behoefte gewysig word.

5 eiers

10 snye brood (of soveel as wat jy in jou bak kan inpas)

$\frac{1}{2}$ koppie melk

2 tamaties in skywe gesny

4 stroke bacon (of meer)

1 koppie gerasperde Cheddarkaas (of meer)

gladde maaskaas of roomkaas

Dijon mosterd

Sout en peper na smaak

Smeer 5 snye brood met botter en rangskik dit op die bodem van 'n oondbak met die botter kante na onder. Breek van die snye om die bodem mooi vol te pak soos 'n legkaart. Sny die baconstroke in die helfte deur en braai dit liggies tot dit net gaar is. Smeer 'n lagie mosterd oor die snye brood in die bak en volg dit op met 'n dik laag maaskaas of roomkaas. Rangskik die bacon oor die brood en strooi 'n lagie gerasperde kaas bo-oor. Plaas die orige snye brood bo-oor om dit te bedek en rangskik die tamatieskywe daaroor. Klits die eiers en melk saam, geur met sout en peper. Giet dit oor die inhoud van die bak. Strooi 'n dik laag gerasperde kaas bo-oor en laat dit so staan om te week, totdat die oond, wat jy nou aanskakel, 180°C bereik. Bak vir 20 minute en verhoog dan die hitte na 200°C.

Bak nog 'n rukkie tot die gereg op pof en effens bruin word.
Ongeveer 10 minute, maar hou maar dop.

Resep geplaas deur Adam Cloete

Foto: Adam Cloete