

MIKROGOLF KRUMMELPAP MET DROë MIELIEMEEL



MIKROGOLF KRUMMELPAP MET DROë MIELIEMEEL

Krummelpap (mikrogolf, dis fantasties vinnig, my eerste probeerslag en nie die laaste) en sous, Karan se Porterhouse steak (heerlik sappig), vark rashers en boerewors. Net betyds klaar gebraai voor dit begin reën het Midrand

Meng in glasbak (ene wat 'n deksel het):

1 koppie droë meliëmeel

1 teelepel sout

Kook op hoog sonder die deksel vir so 4 minute terwyl jy elke minuut die droë meliëmeel met vurk roer.

Gooi dan 1 koppie kookwater by die baie warm meliëmeel (dit borrel sommer, so wees versigtig) en roer deur met vurk. Sit die glasdeksel op en kook vir 4 minute terwyl jy elke minuut met die vurk roer. Jy kan dit bietjie langer kook (ek het want ek het 3 koppies meliëmeel met 3 koppies kookwater gedoen).

Onthou krummelpap vries perfek in 'n plastieksakkie as jy te veel gemaak het. Wanneer jy dit later opwarm na gevries, dan is dit lieflik los en krummelrig.

Foto: Elsabie Templeton

Resep geplaas deur Elsabie Templeton