

# FRANSE ROOSTERBROOD VIR LAAT ONTBYT



*By Food lovers recipes*

## FRANSE ROOSTERBROOD VIR LAAT ONTBYT

Liezl Louw het vanoggend vir ons die french toast gemaak vir brunch en was djeeeerlik dankie Liezl.

8 snye brood

1 pakkie repies spek

10 eiers, waarvan 6 geklits

gerasperde kaas

sout en peper na smaak

1/3 koppie heuning

1 eetlepel knoffel vlokkies

1 eetlepel rissie vlokkies

bietjie olie om vir vlakbraai

Pak die repies spek in 'n bakplaat wat bedek is met foelie en pak die repies spek oop daarop.

Smeer die spek met die heuning met 'n kwas.

Sprinkel die vlokkies oor.

Bak die spek innie oond vir omtrent 8 min en draai dit om, bak vir nog 5 min tot krakerig.

Maak die olie warm in 'n groot pan.

Doop die brood in die geklitste eier met sout en peper en bak in die olie tot goudbruin.

Bak die vier eiers en plaas dit tussen 2 snye eierbrood saam met 3 repies spek 'n bietjie kaas en geur met sout en peper. Kan ook tamatie opsit indien verkies.

Resep: Liezl Louw

Foto: Gideon Louw