

BOTTERSKORSIE “LASAGNE” MET ‘N VERSKIL



BOTTERSKORSIE “LASAGNE” MET ‘N VERSKIL

500 g maalvleis

1 blikkie gemengde groente

2 eetlepels sweet chilli sous

3 groot botterskorsie

150 g wit cheddar kaas, gerasper

Kook die botterskorsie gaar en druk fyn met sout en peper na smaak.

Maak maalvleis gaar in pan voeg blikkie groente by en laat prut. Geur na smaak.

Voeg sweet chilli sous by. Plaas die helfte fyn gedrukte botterskorsie in ‘n bak met die helfte maalvleis bo op. Herhaal tot botterskorsie en maalvleis op is. Plaas gerasperde kaas bo oor en bak vir 25 min teen 180°C. Dis regtig heerlik.

Foto: Leon Boetiekie Hartman