

BOELIEBIEF PASTA



BOELIEBIEF PASTA

- $\frac{3}{4}$ pak pasta gekook
- 2 blikkies "bully beef", in blokkies gesny
- 1 groot ui, fyngekap
- 4 knoffelhuisies, fyngekap
- 1 blik tamatie relish
- 1 pakkie koo tamatie paste
- Italian kruie, droog
- sout en peper
- 2 eetlepels blatjang
- 3 eetlepels suiker na smaak
- 2 geklitste eiers (opsioneel)
- 2 koppies melk
- 1 pakkie uiesop
- genoeg gerasperder kaas

Braai uie tot ligbruin voeg knoffel by.

Meng die blatjang, tamatie relish, suiker en tamatie paste en kruie.

Voeg by uie en prut so 3 min.

Voeg die beef, sout en peper by. Roer deur en prut so 3 minute.

Voeg soppoeier en melk, goed gemeng, in mikrogolf, kook vir 2 minute, haal uit en klits, dan weer 1 minuut in, en klits weer tot dit medium dikte is, haal uit en laat koel bietjie af.

Klits die eiers en voeg by uiesous. Meng goed.

MOENIE EIERS BY TE WARM SOUS VOEG NIE.

Skep die pasta by die beef mengsel en roer deur.
Skep uit in oondvaste bak en strooi kaas bo-oor.
Bak in voorverhitte oond by 180°C vir 25 min tot bruin.
Resep en Foto: Ronell Muller Boshoff