

# GEDOOPT FRIKKIES



## GEDOOPT FRIKKIES

Maak klein frikadelletjies met maalvleis en kruie van jou keuse

### DEEG

Meng die volgende saam:

1 koppie meel

1 teelepel bakpoeier

25 ml suiker

$\frac{1}{2}$  teelepel sout

Klits die volgende saam:

1 eier

1 eetlepel gesmelte botter

75 ml melk

Meng die droë- en nat bestanddele van die deeg en doop die frikkies daarin.

Braai vir omtrent 5 min aan 'n kant in warm dieperige olie.

Pak op kombuispapier vir die olie om te dreineer en bedien met doopsous.

Maak 'n doopsous wat bestaan uit 'n halwe koppie mayonnaise, 'n eetlepel knoffel en 'n paar druppels tobasco.

Meng alles saam.

Resep en foto: Gideon Louw