

MIELIE EN SPEK TERTJIES



MIELIE EN SPEK TERTJIES

Deeg:

90 ml bruismeel

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

$\frac{1}{2}$ ui, gekerf

1 pakkie spek, opgesny

1 pakkie Veggiese Bake

3 eiers

250 ml melk

410 g mielies

Cheddar kaas

Braai die uie en voeg die spek by, braai dan verder tot die spek gaar is.

Meng die meel, melk en eiers saam in een bak.

Meng die mielies en kaas saam en voeg die dan by die meel mengsel.

Voeg die uie en spek by die meel en mielie mengsel.

Voeg 'n laag kaas bo oor soos verlang.

Bak die mengsel teen 180°C vir 30 min of tot gaar in die middel.

Dit was veronderstel om soos 'n quiche te lyk, maar ek het net 'n muffin pan gehad.

Resep en foto: Daniel Janse Van Rensburg