

SJOE SJOE MET BROOD GEBAK



SJOE SJOE MET BROOD GEBAK

500 gram sjoe sjoe, geskil en in blokkies gesny

100 gram suiker (125 ml)

2 ml sout

25 ml botter

2 snye witbrood, elk in 9 blokke gesny

3 stukke pypkaneel

125 ml kookwater

Verhit oond tot 190°C.

Kry 'n oondvaste bak met 'n deksel en pak 'n laag pampoen onderin.

Sprinkel suiker en sout oor, stip met botter, plaas 3 blokkies brood en 1 kaneelstok bo op.

Herhaal die lae.

Gooi laastens kookwater oor en sit deksel op.

Bak vir sowat 1½ – 2 uur tot pampoen sag is.

Resep: Elize de Kock