

BROODDEEG WIELE MET VULSEL



By Food lovers recipes

BROODDEEG WIELE MET VULSEL

Ek het vandag Kiti de Jager se bykos vir braai uitprobeer.

Ek sien uit om dit vannaand saam met n braai te eet.

Jy rol brooddeeg uit, smeer fyn knoffel op, sprinkel roosmaryn op, (ek het sommer pietersielie en origanum ook oorgesprinkel.) Toe gerasperde cheddar en mozzarella kaas oorgestrooi.

Opgerol en in skywe van so 2cm gesny. In 'n gesmeerde bakplaat gepak en laat rys vir so 25 min.

Soos jy kan sien het ek groen olywe tussen in gedruk. Weer bietjie pietersielie en so ietwat van die kaasmengsel weer oor gesprinkel. (Net vir so afronding).

Gebak by 200°C en agterna gesmelte margarien oorgeverf. (Net om dit mooi te laat blink.)

Foto: Hannie Steyn