

Biltong En Kaasrolletjies.

Maak: ongeveer 20 strooitjies

70 gm gerasperde biltong (150 ml)

50 ml gekapte groenuie

2 x 400 gm pakkies skilferkorsdeeg (ontvries)

50 gm cheddar kaas gerasper (125 ml)

Knippie rooipeper

25 ml geurselsout

Metode:

1.) Meng biltong, kaas, uie en rooipeper.

2.) Rol een deegrol uit 2 - 3 mm dik op 'n meelbestrooide oppervlak.

3.) Sprinkel die biltongmengsel eweredig oor die deeg oppervlak.

4.) Rol die tweede deegrol ook uit en plaas dit bo-op die vulsel en druk liggies saam.

5.) Sny die deeg in 150 mm x 15 mm strokies.

6.) Gee die deeg 'n draai amper soos 'n koeksister en plaas op gesmeerde bakplaat.

7.) Sprinkel met geurselsout en bak by 220 grade C vir ongeveer 10 minute of tot goudbruin.

8.) Koel af op bakplaat en plaas op draadrak om heeltemal af te koel.

Variasie:

Vars gemaalde peper i.p.v. rooipeper.

Kan ook vooraf berei en gevries word (vir 1 maand) en net voor bediening gebak word.

Die strooitjies is op hul beste varsgebak.

Opdienings voorstel: