

Kwaai Braai Paai

2 Rolle Skilferkorsdeeg
1 Pak Spinasië
Gaar Hoenderborsies (Gerookte Hoenderborsies kan ook gebruik word)
1 Pakkie Gesnipperde Spek
1 Ui
1 Rooi Rissie
1 Geel Rissie
1 Pak Sampioene
Feta
Kaas
Mozzarella
Cheddar

Metode:

Laat ontdooi die deeg en rol uit op snyplank.

Braai ui, rissie en spek saam.

Voeg Ina Paarman se Rosemary and Olive en peper by.

1. Sit helfte van rou spinasie op deeg.
2. Sny hoenderborsies in stukkies en plaas op spinasie.
3. Sit uie en spek mengsel op.
4. Pak sampioene op.
5. Sit nou verskillende kase op.
6. Eindig met ander helfte van spinasie.
7. Plaas deeg bo-op. Verf met eier/melk.
8. Maak deeg oral toe, soos 'n pakkie

Gebruik rooster met randjies.

Braai hoog op vuur.

Braai 15minute, draai gedurig om.

Braai tot mooi goudbruin.

