

Kaaspoffertjies.

Maak genoeg vir 12

Basis

250 ml Meelblom
10 ml Bakpoeier
2 ml Sout

250 ml Kaas
250 ml Melk
knippie Rooipeper

Vulsel

1 gekapte ui
sout
rooipeper
1 eier

1 geskilde gekapte tamatie
peper
45 ml gerasperde kaas

Metode:

- 1.) Basis: Meng al die bestanddele en skep in patty pans.
- 2.) Bak by 180°C vir ongeveer 10 minute.
- 3.) Vulsel: Braai gekapte ui in margarien.
- 4.) Voeg geskilde gekapte tamatie ,sout, peper en rooipeper by.
- 5.) Roer goed deur.
- 6.) Voeg gerasperde kaas en eier by.
- 7.) Roer goed tot gaar.
- 8.) Vul poffertjies.

Opdienings voorstel: