

Kebab-Vlegselbrood.

Maak 10 porsies

1 groot blik pynappelblokkies
250 gram Cheddar-kaas
125 gram roomkaas
agurkies
suuruitjies
hout - southappiestokkies

1 klein blikkie Weense worries
2 eetlepels gesoute grondboontjies
dadels
gevulde olywe
swart en wit druiwekorrels
1 papawersaad-vlegselbrood

Metode:

- 1.) Dreineer pynappel en worsies.
- 2.) Sny worsies in kleiner stukkies.
- 3.) Sny Cheddar-kaas in 2-cm blokkies.
- 4.) Kap grondboontjies.
- 5.) Verdeel roomkaas in 8 - 10 porsies, rol in klein bolletjies en rol in grondboontjies.
- 6.) Verseker dat daar nie pitte in dadels is nie.
- 7.) Sny agurkies en olywe middeldeer.
- 8.) Steek drie of vier van die voorbereide bestandele op elke stokkie en steek een punt van stokkie in brood, diep genoeg sodat dit sal staan.
- 9.) Plaas op 'n houtbord.

Opdienings voorstel:

phantocomp