

## **Mikro Peper En Hamrolletjies.**

### **Maak 4 porsies**

2 fyngekapte grasuie	8 sampioene, fyngekap
1 selderystingel, fyngekap	60 ml Cheddar-kaas, gerasper
125 ml vars witbroodkrummels	1 eier, effens geklits
8 snye ham	
1 pakkie pepersous, aangemaak met 125 ml melk en 125 ml room	

### Metode:

- 1.) Meng al die bestanddele behalwe die ham en pepersous goed saam.
- 2.) Verdeel die mengsel en smeer dik oor elke sny ham. Rol dit op en sleek vas met 'n tandestokkie. Bak by hoog vir 5 tot 7 minute.
- 3.) Berei die sous voor met die melk en room volgens die aanwysings op die pakkie (hoog 4 tot 5 minute) en bedien as bykos saam met hamrolletjies.
- 4.) Sit warm voor saam met 'n slaai.

### Opdienings voorstel:

**phantocomp**