

# Vinnige Aandete.

## Vinnige aandete

Dié variasie op die gewilde soutigheid bly altyd 'n treffer.

**Maak:** Lewer ses tot agt ruim porsies.

3 eiers, geskei	1 blik (390 g) Prima Weense worsies
1 blik (340 g) heelpit mielies	250 ml kaas, gerasper
500 ml vars broodkrummels	

### Witsous

45 ml botter botter	45 ml koekmeel
500 ml loutwarm melk	sout en rooipeper na smaak

### Metode

1. Stel oond op 180°C en smeer 'n vuurvaste bak van 180 mm x 300 mm.
2. Klits eiergele en voeg die eerste vier bestanddele by. Hou eenkant.
3. Maak nou die witsous. Smelt die botter in 'n swaarboom- kastrol en roer die koekmeel met 'n draadklopper by. Voeg die melk geleidelik by terwyl jy steeds klop. Geur na smaak.
4. Voeg die witsous by die eier-worsie-mengsel. Klits die eierwitte styf en vou liggies in.
5. Giet in voorbereide bak en bak sowat 20 - 30 minute.

## Noedelgereg

Vinnig en lekker.

500 g maalvleis	1 groot ui, fyn gekap
250 g ontbytspek	1 blik (420 ml) geroomde suikermielies
500 ml gaar noedels	1 blik (425 g) tamatieroomsop
sout en peper na smaak	500 ml gerasperde cheddarkaas

### Metode

Stel oond op 180°C. Smeer 'n tertbak van 180 mm x 300 mm.  
Braai vleis en ui in 'n pan en voeg spek by. Braai nog 'n bietjie tot ui sag en vleis gaar is. Voeg die suikermielies, noedels en sop by en geur.  
Skep in voorbereide bak en sprinkel gerasperde kaas bo-oor.  
Bak in voorbereide oond tot kaas gesmelt is.

### Wenk

Jy kan die kaas met die helfte verminder en dus net 250 ml gebruik.  
Vou dan eers dié kaas in die mengsel en sprinkel dan 'n halwe ring fetakaas (gekrummel en gemeng met bietjie vars broodkrummels) bo-oor.  
Voeg gerus ook bietjie vars gekapte pietersielie by vir ekstra geur en kleur.

[phantocomp](http://phantocomp.com)

