

Moerse Lekker Biltong-potjie.

Nooi jou pêle, want dis vinger lek-lekker en spesiaal vir die ouens en girls wat CHOLESTEROL het. Probeer dit maar gerus.

Maak

| | |
|---|-------------------------------|
| 6 Uie | 1 Pak sampioene |
| 1/2 Kilogram lekker biltong. (Nie te vetterig) | 1 Blik pit mielies |
| 1 Pak, gedraai of skulp, noedels (Gaar) | 1/2 Soetrissie "Green Pepper" |
| 2 Houertjies vars room | |
| 'n Redelike stuk gerasperde kaas (hoe meer kaas, hoe blêrrie lekkerder) | |

Metode:

- 1.) Braai uie en sampioene tot dit gaar is.
- 2.) Voeg die biltong by.
- 3.) Voeg gaar gemaakte noedels by.
- 4.) Plaas "green pepper" en pit mielies bo-op.
- 5.) Rond dit af met 2 houertjies room en baie gerasperde kaas.

Opdienings voorstel:

Terwyl die potjie prut, kuier lekker saam met jou vriende en geniet 'n botteltjie rooiwijn. Dis baie vinnig om te maak en as jy dit saam met 'n lekker mengelslaai of enige ander slaai bedien, rek dit nog verder.

Geniet dit!

phantocomp