



PERFEKTE ROEREIERS

4 eiers

15 ml melk

sout en vars gemaalde swartpeper

15 g (15 ml) botter

METODE:

Klits eiers Smelt botter in pan

Klits eiers en melk saam in 'n mengbak. Geur met sout en peper.

Smelt botter in 'n pan en gooi geklitste eiermengsel in.

Die stoofplaat moet op matige hitte gestel wees.

Wag tot eier begin stol Eier moet effe klam wees.

Moenie dadelik begin roer nie.

Wag tot die eier aan rand van die pan begin stol.

Gebruik 'n houtlepel en begin roer van die buitekant af na die middel van die pan.

Die eier moet nog effe klam wees wanneer jy dit uitskep. Sit dadelik voor.

Bron: Sarie KOS

Plasing: Henriette Wessels / WATERTAND RESEPTE VIR OUD EN JONK



ROMERIGE KASERIGE ROEREIERS

Genoeg vir 4 mense

Bereiding: 5 minute

Gaarmaaktyd: 10 minute

8 eiers

5 ml (1 t) grasuie, fyn gekap

60 ml

($\frac{1}{4}$ k) room

sout en peper na smaak

15 ml (1 e) botter

50 g sampioene, in skywe gesny

45 ml (3 e) camembertkaas

8 snye brood

METODE:

Klits die eier, voeg die grasuie en room by en geur met sout en peper.

Smelt die botter in 'n kastrol oor matige hitte.

Wanneer dit skuim, braai die sampioene 5 minute en giet die eiers by.

Roer dit af en toe met 'n spatel of houtlepel vir 3 minute of tot amper geset.

Verwyder die pan van die hitte en roer die camembert in. Sit die eiers saam met die brood voor.

Bron: Hope Malau

Plasing: Henriette Wessels / WATERTAND RESEPTE VIR OUD EN JONK 22/05/2013