



### **SAMPIOENE GEVUL MET GEBAKTE EIER**

Dit lyk soos 'n nessie met die eier in die middel.

(6 porsies)

6 groot sampioene

6 eiers (die ideaal is "groot")

ongeveer 20 kersie-tamaties (ek het geel en rooi gebruik vir die mooi)

'n hand vol vars basiliekruid

3 chorizo-worse

olyfolie

vars gemaalde swartpeper

### **METODE:**

Sit die sampioene in 'n groot oondbak en sprinkel olyfolie oor. Bak vir so 10 minute teen 180° C. Sny die stam van die sampioene uit. Sny die chorizo-worse in skywe en braai in 'n bietjie olyfolie vir so 5 minute. Sny die tamaties in die helfte en breek die basiliekruid in stukkies. Meng die tamatie en basiliekruid saam. Jy gaan nou basies 'n kransie om die rand van die sampioen pak met die chorizoskyfi es en die tamaties - dit sal sorg dat die eier nie uitloop nie. Plaas die sampioene terug in die oondbak en breek 'n eier in die middel van elkeen. Sit die bak onmiddellik in die oond terug en bak tot die eier gaar is. Dit neem ongeveer 20 - 30 minute. Hou net dop.

**Bron: Barbara Joubert, SARIE - Mei 2005**

**Plasing: Joey Kruger / WATERTAND RESEPTE VIR OUD EN JONK  
13/06/2013**



### **VAR KWORSIE ONTBYT BROODJIE**

**(genoeg vir 4)**

**15 ml olyfolie**

**6 varkworsies**

**4 rolletjies van jou keuse  
groot hande vol roketblare**

**2 tamaties, in skywe gesny**

**4 medium-gekookte eiers**

### **METODE:**

**Verhit olyfolie in pan. Braai worsies oor medium hitte in olie tot gaar.**

**Sny rolletjies oop en pak vars roket binne-in.**

**Pak tamaties en eier bo-op.**

**Halveer worsies in lengte en sit in rolletjies – drie stukke per rolletjie.**

**Maak toe.**

**Bron: Sarie Kos**

**Plasing: Henriette Wessels/ WATERTAND RESEPTE VIR OUD EN  
JONK**