



## **SAGTE KAASSKONS**

### **SIF SAAM:**

**500 ml meel**

**4 T bakpoeier**

**1 T sout**

**'n knypie rooipeper opsioneel**

### **KLITS SAAM EN VOEG BY DIE MEEL MENGSEL**

**1 eier**

**125 ml Melk**

**75 ml water**

**75 ml olie**

### **METODE:**

**Meng alles saam en skep in gesmeerde kolwyntjie pan**

**Bak 15 min by 210 grade C**

**Die kaas kan weggelaat word en mens kan ook spek of korente byvoeg**

**Bron: Elsie Slabbert**

**Plasing & Foto: Elsie Slabbert / WATERTAND RESEPTE VIR OUD EN JONK**



### **SPEK, MIELIE EN CHEDDAR MUFFINS**

Muffins is altyd 'n treffer, en hoe lief gaan jou bure jou nie hê as jy met 'n klompie varsgebakte ontbyt muffins oor hul drumpel tree nie? Sommer baie!

Maak 18 muffins

#### **BESTANDELE:**

500 ml (2 koppies) koekmeel

15 ml bakpoeier

15 ml suiker

2.5 ml sout

2 eiers

250 ml (1 koppie) melk

50 ml gesmelte margarien of sonneblomolie

125 g spekstukkies, gebraai en afgekoel

125 ml gerasperde Cheddarkaas

125 ml mieliepitte, gevries

15 ml vars, gekapte basiliekruid

#### **METODE:**

Voorverhit oond tot 180 °C.

Meng die droë bestanddele in 'n groot mengbak. Voeg die spek, kaas, mielies en basiliekruid by.

Klits die nat bestanddele saam.

Voeg dit by die droë bestanddele en roer vinnig saam om deur te meng.

Skep lepelsvol in muffinhouertjies – tot  $\frac{3}{4}$  vol. Bak vir 20 – 25 minute.

Bedien met botter.

Bron: Jou Wêreld

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