



## **VREESLIKE VINNIGE MUFFINS**

**1 eier**

**1 k (250 ml) karringmelk**

**1 k (250 ml) bruismeel**

**knippie sout**

**1 t paprika**

**1 t mosterdpoeier**

**1 k (250 ml) Cheddarkaas, gerasper**

### **METODE:**

**Voorverhit die oond tot 180°C.**

**Spuit 'n muffinpannetjie met kleefwerendesproei.**

**Klits die eier en karringmelk in 'n mengbak saam.**

**Sif die bruismeel en sout by en roer die kaas by.**

**Moenie oorwerk nie.**

**Skep 2 eetlepels van die mengsel in ses holtes van die muffinpannetjie.**

**Bak vir 10 -12 minute of totdat 'n toetspen skoon uitkom.**

**Bedien warm.**

### **VARIASIES:**

**Bros gebraaide spek**

**Fyn gekapte pietersielie**

**Sag gebraaide uie**

**Bron: RSG**

**Plasing & Foto: Joey Kruger/WATERTAND RESEPTE VIR OUD EN JONK**



### **BOERE SOUFFLE**

**‘n Heerlike en maklike eier-en-kaasgereg vir ontbyt, brunch of ligte ete enige tyd.**

### **BESTANDELE:**

**1 Koppie gerasperde kaas**

**1 Klaar gesnyde witbrood**

**8 Eiers**

**500ml room**

**500ml melk**

**Biltong, gesny of ‘n halwe pakkie (125g) gesnipperde bacon (kan dit uitlaat ook vir ‘n Halaal weergawe)**

**Sout en peper na smaak**

### **METODE:**

**1) Verhit die oond na 180°C**

**2) Smeer ‘n groot oondbakplaat/oondvaste bak ( 30x40x5cm) met botter/margarine/”cook and spray”**

**3) Sny die korsies af van die broodsnye, sny elke sny in kwarte.**

**4) Pak die brood in die bodem van die plaat om ongeveer twee lae te vorm (hoef nie presies te wees nie)**

**5) Braai die bacon so bietjie as jy besluit om bacon by te sit (hoef nie donker en 100% gaar te wees nie).**

**6) Strooi die gerasperde kaas oor al die broodlae.**

**7) Klits die eiers, room en melk saam en geur na smaak.**

**8) Gooi dit oor die brood en kaas sodat dit intrek in die brood in.**

**9) Gooi die biltong of bacon eweredig oor alles.**

**10) Bak in die oond vir 40 minute.**

**Genoeg vir 8 mense, groot porsies. -**

**NOTA: Die wonderlike ding van die resep is dat jy dit al die vorige dag voor jy dit wil opdien kan maak en net bedek en in die yskas hou! Dus minder stress voor gaste kom. Haal dit dan net uit en bak dit net voor jy dit**

**wil eet. -Mens kan maklik die resep halveer of verdubbel afhangende van die hoeveelheid mense. Bv. 4 mense sal 4 eiers, 1 koppie melk en 1 koppie room wees. -'n Mens kan ook maklik die resep aanpas en enige iets bysit waarvan mens hou (amper soos 'n pizza), ek hou daarvan om sampioene; soet rissie of peppadews ook op te sit. -Dis heerlik vir mense wat vegetaries is of Halaal, neem net die bacon weg en voila**

**Bron Pasella**

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