



KAASSKONS TERWYL JY TEEWATER KOOK

Vinnig, maklik en lekker! Bak Dit sommer Gou terwyl Jy teewater kook.

Koppie meel

Koppie melk

Koppie kaas

10 ml bakpoeier

5 ml Sout

METODE:

Meng alles

Bak By 180°C tot gaar

10-15Min

Bron : Eie Resep / Frieda Greyling

Plasing & Foto: Frieda Greyling/ WATERTAND RESEPTE VIR OUD EN JONK



KAAS MUFFINS

2 eiers, geklits

250 ml (1 k) maas

125 ml (½ k) olie

15 ml (1 e) pietersielie, gekap

5 ml (1 t) knoffel-grasuie

500 ml (2 k) meel, gesif

15 ml (1 e) bakpoeier

sout en peper na smaak

250 ml (1 k) cheddarkaas, gerasper

125 ml (½ k) camembertkaas, in blokkies gesny

125 ml (½ k) parmesaankaas, gerasper

METODE:

Voorverhit die oond tot 180 °C. Meng die eiers met die maas, olie, pietersielie en grasuie.

Meng die meel, bakpoeier, sout en peper en cheddar in 'n bak.

Voeg die eiermengsel by die meelmengsel en meng liggies tot net gemeng.

Wees versigtig om dit nie te veel te meng nie.

Vul gesmeerde muffinpanne halfpad met die mengsel.

Plaas 'n blokkie camembert in die middel van elke muffin.

Bedek dit met die oorblywende muffinmengsel sodat die camembert bedek is.

Bestrooi die bokant van die muffins met die parmesaankaas.

Bak 20 minute in die oond of tot goudbruin.

Bron; Hope Malau

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