

CHRISTELLE JONES / BIANCA SE PAPTERT

Bestandele

1 Koppie growwe meliameel.

½ Koppie suiker.

1 Teelepel sout.

3 Teelepels Bakpoeier.

1 Blik heelpit melies.

1 Blik sweetcorn melies.

2 x Eiers.

500 ml room.

1 Blik tamatie en uie smoor.

Gerasperde kaas – hoop.

Doen So:-

1. Smeer die pot met botter.
2. Meng al die droee bestandele in die pot waarin jy gaan bak.
3. Meng die melies en eiers by die droee bestandele.
4. Bak vir 30 minute in 180 grade oond of oor vuur met kole op deksel.
5. Steek gaatjies in pap en gooi room in. Wag om 80% in te trek.
6. Gooi tamatiesmoor en dan kaas oor.
7. Bak verder tot kaas gesmelt is.