

Kwaai Braai Paai

Hierdie is bietjie 'n anderste ietsie om by die volgende braai voor te sit - oppas net vir jou vingers - jy sal die ook wil opeet dis so lekker!



Resep: Cookie Horton

Jy benodig:

- 2 Rolle Skilferkorsdeeg
- 1 Pak Spinasië
- Gaar Hoenderborsies (Gerookte Hoenderborsies kan ook gebruik word)
- 1 Pakkie Gesnipperde Spek
- 1 Ui
- 1 Rooi Rissie
- 1 Geel Rissie
- 1 Pak Sampioene
- Feta
- Kaas
- Mozzarella
- Cheddar

Só maak jy:

Laat ontdooi die deeg en rol uit op snyplank
Braai ui, rissie en spek saam
Voeg Ina Paarman se Rosemary and Olive en peper by
Sit helfte van rou spinasie op deeg
Sny hoenderborsies in stukkie en plaas op spinasie
Sit uie en spek mengsel op, en pak sampioene op
Sit nou verskillende kase op
Eindig met ander helfte van spinasie
Plaas deeg bo-op. Verf met eier/melk
Maak deeg oral toe, soos 'n pakkie
Gebruik rooster met randjies
Braai hoog op vuur - 15minute tot goudbruin, draai gedurig om

