

Visvinger Pastei

*Hoop julle hou daarvan.
My gesin hou baie daarvan
en dit vat minder as 5
minute om aanmekaar te
slaan.*



Resep: Doddy Hilder

Jy benodig:

1 pak met 36 visvingers
(gevries)
1 pakkie sampioenroom
soppoeier
250ml vars room
410g blikkie tamatie- en
uiesmoor
Gerasperde kaas van jou eie
keuse
Peper



Só maak jy:

Pak 'n dubbellaag gevrieste visvingers
langs mekaar in rye in 'n oondbak

Gooi tamatiesmoor eweredig oor
visvingers. Gooi peper na smaak oor.
Geen sout asb!

Meng sampioenroomsop goed met
room en gooi ook oor visvingers

Laastens, gooi gerasperde kaas bo-
oor alles en bak teen 180° C vir so
ongeveer 45 minute

As pastei bokant nie bruin genoeg is
na 40 min, skakel die "griller" aan
sodat dit mooi bruin word

Laat staan buite die oond vir 10 min
voor jy dit opdien met gebotterde
broodrolletjies of roosterbrood