

# Halloumi brood



## Bestanddele

225g halloumi, blokkies om klein

50 g baby rocket blare, fyngekap

100g feta, gekrummel

190g bruismeel

25g botter, gesmelt

175ml melk

1 medium eier, liggies geklits

swartpeper

Voorverhit oond tot 190 \* C

Smeer twee mini brood pannetjies met botter,

Verhit 'n swaar bodem pan en braai die halloumi blokkies tot mooi goudbruin

Verwyder uit die pan en laat afkoel

In 'n medium bak sif die meel en voeg 'n klomp gemaalde swartpeper by

In 'n beker klits die botter, melk en eier

Gooi die melk mengsel by die meel en roer net 'n paar keer om te meng. Moenie dat die paar klonte jou pla nie

Vou in die halloumi , feta kaas en rocket blare in by die mengsel

Verdeel die mengsel tussen die twee brood pannetjies

Maal nog 'n klompie swartpeper bo-oor elkeen

Bak vir ongeveer 30 minute of tot gaar en goudbruin

Verwyder uit die oond en keer uit op 'n afkoelrak

Geniet warm

---

# ASYN-POEDING



## MENG SAAM

kop suiker

2 eiers

2 el asyn

1 desertlepel appelkooskonfyt

## VOEG BY:

1 kop meel

1 tl bakpoeier

sout

1 kop melk gemeng met 1 tl koeksoda

Bak op hoog vir 12 minute.

## BESTANDELE SOUS:

1 kop ideal melk

1 kop gekookte water

125 g margarien

1 kop suiker

Meng saam en verwarm in oond vir 3 minute.

Gooi oor poeding terwyl warm en bedien met roomys of vla.