

# Feta kaas



Vir elke 500ml melk vat jy 50ml wit asyn. Ek het 1.5 liter melk gevat en 150ml asyn. Gooi in kastrol. Moenie roer nie! Bring tot kook en laat kook vir 5 min. Gooi dan mengsel deur sif met vadoek en laat staan so tot dit genoeg afgekoel het dat jy oortollige vloeistof kan uitdraai. Draai tot al die wei uit is. Skep die kaas uit vadoek en geur na smaak. Ek het dit met sout en growwe swartpeper gekeur. Druk dit styf vas in bakkie en sit in yskas tot dit afgekoel en sollied is. Keer uit en sny in blokkies. Vul nou 'n bottel met die kaasblokkies en neem 1 koppie water en 2 tl sout, meng dit tot sout in water opgelos is en maak bottel vol. Bêre in yskas.