

KAAS BRAAI PIE (THEODORE SE WEERGAWE)



[Mariana Cassie Carosini](#)

2 X ROLLE DEEG (READY DOUGH)

BRAAI DIE VOLGENDE EN LAAT AFKOEL

OLIE IN PAN

2 UIE FYN GEKAP – 1 WIT EN 1 ROOI LYK OOK LEKKER EN MOOI

2 PAKKIES BACON – GEKAP

1 PAKKIE MUSHROOMS – GEKAP

1 GREENPEPPER

RASPER DIE VOLGENDE:

100G MOZARELLAKAAS

100G CHEDDARKAAS

FETAKAAS GEKRUMMEL

- ROL DIE EEN ROL MET DEEG OOP – MOENIE DIT UITROL – DAN IS DIT TE DUN EN KAN BREEK AS OP ROOSTER SIT
- SMEER DIE AFGEKOELDE UIEMENGSEL OOR DIE DEEG
- SPRINKEL WITUIESOPPOEIER OOR DIE MENGSEL – DIT IS OM DIT TE BIND EN NIE SO SOUSERIG TE BRAAI EN DEEG DAN BREEK NIE.
- STROOI DIE KAAS BO-OOR EN FRUMMEL SO 1 OF 2 WIELE FETAKAAS – NA SMAAK
- SIT DIE ANDER DEEG BO-OOR EN VOU DIE KANTE SO OM. SMEER N GEKLITSTE EIER OOR DIE DEEG – MAAR NET VIR KLEUR AS BRAAI
- SIT DIT OP N KOUE ROOSTER WAT JY GESPUIT HET MET SPRAY N COOK. HY SPUIT SO BIETJIE OOR DIE DEEG SE BUITEKANTE OOK OM NIE VAS TE SIT
- SIT OP KOEL KOLE VIR SO ONGEVEER 30 MIN EN NIE TE NABY DIE KOLE...BRAAI TOT DIT VIR JOU MOOI BRUIN EN GAAR IS. JY KAN NATUURLIK BAIE ANDER GOED OOK INSIT VIR VULSEL. SPINASIE WERK OOK LEKKER, HOENDERREPE, OF HAM.