

KNOFFEL ROLLE



Dit is my aanpassing van 'n paar resepte wat ek gekombineer en aangepas na my smaak ...

In 'n pan oor medium hitte voeg bymekaar en maak pasta daarvan

2 eetl botter

2 eetl meel

2 teelepel knoffel

$\frac{1}{2}$ teelepel droë pietersielie

knippie gedroogde tiemie

Voeg dan by:

250 ml melk

250 ml vars room

1 blik Creamstyle Suikermielies

1 teelepel groen brandrissie (opsioneel)

2 eetl mayonnaise

Sout en peper – na smaak

Roer voortdurend totdat die sous effens verdik.

Speel met die hoeveelheid deur met die oog te kyk, as jy 'n bietjie meer sous wil he, moenie bang wees nie gooi 'n bietjie meer melk ($\frac{1}{2}$ koppie) by die sous.

Variasie – jy kan 'n pakkie gesnyde sampioene by die sous voeg

asook gebraaide spek

Intussen, pak jou rolletjies (klaar gekoopte buns) in 'n gesmeerde oondbak.

Gooi die sous oor die rolle, sprinkle genoeg gerasperde kaas en gekapte grasuie oor.

Plaas in 'n voorverhitte oond van 180 grade C tot die kaas gesmelt en die sous lekker taaierig en dik is.

Bedien warm

BRON. Spoonfull

PLASING*Lulu*

RESEPT, WENKE EN IDEES