

Mozzarellakaas-poffers met suikermielies en sprietuie



- 1 x 410 g-blik geroomde suikermielies
- 4 sprietuie, in skyfies gesny
- 200 g mozzarellakaas, in blokkies gesny
- 100 ml gerasperde cheddar
- 2 groot eiers, liggies geklits
- 30 ml gekapte pietersielie
- 1 rissie (opsioneel)
- 200 ml bruismeel
- sonneblomolie vir vlakbraai
- suurroom en 'n slaai om voor te sit

1 Meng al die pofferbestanddele in 'n groot mengbak totdat dit 'n gladde beslag vorm.

2 Verhit 'n dun laagie olie in 'n groot pan. Skep lepels vol van die beslag in die warm olie en braai dit vir twee minute of tot borrels op die oppervlak van die puffers begin vorm. Draai dit om en braai dit vir nog een minuut of tot goudbruin.

3 Skep die puffers uit die pan en pak dit op kombuispapier sodat die oortollige olie kan dreineer. Sit dit dadelik voor met suurroom en 'n slaai.