

FOOD ON THE RUN!

HAM & SAMPIOEN NOEDELGEREG

Die is blykbaar `n wenner resep vir `n slaai. Dit maak `n groot hoeveelheid en kan gehalveer word vir `n kleiner getal mense.

Bestandele

- 1 Pak skulpie noedels
- 2 x 250 ml volroom room
- 2 x houers sampioene in skywe gesny
- R30 na R40 se sandwich ham, in blokkies gesny
- R50 se Kaas, gerasper
- Olyf olie

Metode

1. Braai ham in olyf olie in een groot kastrol tot lig bruin.
2. Voeg sampioene by en braai verder tot sag.
3. Voeg room by en laat prut op matige hitte tot kookpunt bereik.
4. Meng klaar gekookte skulpie noedels en kaas by.
5. Dien op in mooi bord en laat afkoel.
6. Kan dien as koue of warm gereg.

Ons wil almal aanmoedig om hulle eie beproefde resepte in te stuur – daardie ou staatmakers.

Stuur resepte aan my by : drocher@absamail.co.za

Daleen Rochér