www.afrikaans.org.au

Krummelpap verrassing

4 x 250ml krummelpap
500ml bruinbroodkrummels
5ml sout
250g botter
500g bladspek
500ml melk
8 eiers, geskei
285g blik geroomde sampioene
285g blik gesnipperde sampioene, gedreineer
500ml Chedderkaas, gerasper
170g blikkie ingedampte melk

Voorverhit die oond tot 180C en smeer 'n oondskottel.
Meng die krummelpap, brood krummels en sout, voeg die gesmelte botter by en meng goed.
Braai die spek bros en krummel dit. Hou 'n bietjie van die spek vir garnering en voeg die res van die spek by die krummelpapmengsel.
Klits die melk en eiergele saam en voeg dit en die sampioene en 350ml van die kaas by die mengsel.
Skep dit in die oondskottel uit en bak dit vir ongeveer 'n uur lank.
Sprinkel die res van die kaas en spek bo-oor en gooi die ingedampte melk oor.
Plaas die gereg vir ongeveer 5 tot 10 minute terug in die oond. Bedien saam met braaivleis.