



Recept

Ingezonden door: De kok is kapitein

Valse Zeehond

Ingrediënten:

4 sneetjes toast—125 gr. Geraspte kaas—1 eetl. Bloem—2 eetl. Bier—1 eetl. Boter—1 theel. Worcestersaus—1 theel. Mosterd—peper en zout—1 eierdooier

Bereidingswijze:

Kaas, bloem, boter, worcestersaus, mosterd, bier, zout en peper in een pan dooreen mengen. Verhitten maar niet laten koken. Goed roeren tot de kaas is gesmolten, vervolgens de eierdooier erdoor roeren. De toast in een vuurvaste vorm leggen, de saus erover gieten en in de oven bij middelmatige hitte bruin bakken.

Serveertips:

Heerlijk met een rauwkostsalade en een grote pul bier.

Recept is uit het oude boek van Neil Hollander - de Kok is kapitein.

