

Hoofdgerecht, Basisrecepten, Brood, Eieren en kaas

Wentelteefjes

Totale tijd:

15 minuten

Porties:

2

Ingrediënten

All Ingredients

- Witbrood of licht meergranen brood (of oude bolletjes)
- 1/8 l melk
- 2 eieren
- Broodkruimels
- 50 g boter

Methode

Vorbereiding:

10

Bereiding:

5

Porties:

2

Moeilijkheid:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Dutch (Netherlands)'] 1

1. Drenk het brood in of rol de sneetjes kort door de melk.
2. Klop de eieren.
3. Draai de sneetjes brood in het eimengsel rond en strooi er zout en peper en broodkruimels op.
4. Verhit de boter in een koekenpan en bak de wentelteefjes knapperig en goudbruin.

Dit heerlijke gerecht is een klassieker. Bovendien kunt u met dit recept gewoon niet de mist in gaan. Uw wentelteefje zal in een oogwenk klaar zijn.