

---

## Wentelteefjes

---

Voor 1 persoon

Bereidingstijd: 10 minuten

---



### Ingrediënten

- 1 ei
- 125 ml melk
- 4 sneetjes brood
- boter
- beleg naar keuze

---

### Bereiding

Klop het ei los, en meng met de melk in een diep bord of bakje.

Verhit de boter langzaam in de koekenpan; laat niet bruin worden.

Haal een boterham kort door het eimengsel (te lang en hij wordt week en valt uit elkaar).

Bak het wentelteefje aan beide kanten goudbruin.

Besmeer de wentelteef met beleg naar keuze, bij voorkeur als deze nog warm is.

En Klaar is Kees

---

### Tip

Zelf doe ik er graag pindakaas op (die dan smelt en er helemaal in trekt, eventueel met klein beetje sambal of een druppel tabasco) als pittig beleg, of kaneelsuiker als zoet beleg.

Maar je kan natuurlijk geheel naar eigen smaak ook allerlei andere varianten bedenken.

---