

## **Gestopte rissies (Chilli Poppers)**

(Genoeg vir 12 happies)

### ***Bestanddele***

- 12 groot jalapeño-rissies
- 100 ml roomkaas
- 100 ml fetakaas
- koekmeel
- olie vir diepbraai
- lemmetjiewiggies vir voorsit

### **Beslag:**

- 200 ml bruismeel
- 125 ml mielieblom
- sout en peper
- sowat 190 ml yswater
- 5 ml suiker

### ***Metode***

1 Voorverhit die oondrooster en rooster die rissies droog,

baie na aan die element, tot die skil swart is.

Draai die rissies van tyd tot tyd sodat hulle oraloer

verkleur. Haal uit die oond en sit die rissies in 'n

plastieksakkie dat hulle vir 'n paar minute sweet;

dit help dat die skil makliker loskom.

2 Laat die rissies afkoel tot hanteerbaar en trek dan die skil af. Maak 'n klein insnyding in die lengte van elkeen en verwyder die pitte versigtig.

Meng die twee kase in 'n bakkie en stop elke rissie met 'n lepel vol van die kaasmengsel. Jy kan die openinge met 'n peuselstokkie toeryg as jy wil, maar dis nie nodig nie – solank jy net versigtig werk.

3 Rol die gestopte rissies in meel, skud goed af en hou dit eenkant. Meng intussen die deegbestanddele tot net gemeng. Dit maak nie saak as daar nog klonte in is nie.

4 Verhit die olie in 'n klein kastrol of in 'n diepbraaier as jy een het. Doop die meelbedekte rissies een-een in die deeg en braai dit dadelik in die warm olie. Braai net 'n paar op 'n slag. Skep die rissies met 'n gaatjieslepel uit en laat dit eenkant op kombuispapier dreineer. Herhaal met al die rissies. Sit dit dadelik voor as voorgereg, met of sonder 'n doopsous, en lemmetjiewiggies.

### **Variasies:**

Vervang die feta in die vulsel met mozzarella of sagte bokmelkkaas en

pietersielie. Kapokaartappels wat met suurroom gekeur is, en selfs 'n dik witsous met stukkies hoender en kaas in, is ook lekker. 'n Vulsel met 'n sagte kaas wat nie 'n te skerp geur het nie, sodat dit die rissie se byt kan teëwerk, is die beste.

**Bron:** *Tuis Resepte* (Digitale uitgawe)