Lekkerbek

EG Kerk Kimberley

VOORWOORD

Hierdie boek het sy ontstaan te danke aan die tee drinkery na die diens.
Die eetgoed saam met die tee het spontaan begin en elke Sondag is daar ietsie te ete.
Om die resepte te bekom is daar besluit om hierdie boek saam te stel met die resepte van die "deegsame" vroutjies van die "Filonspense"-gemeente.
(Evangelies-Gereformeerde Kerk Kimberley)

Dankie aan elkeen wat sy resep/te met ons gedeel het.
En al die lekker eetgoed na diens!!!

Annelize van Zyl

Mei 2012

INHOUDSOPGAWE

KOEKE ..... 5 - 20

TERTE ..... 24 - 45

SOET & SOUT ..... 49 - 66

BESKUIT & BROOD ..... 70 - 81

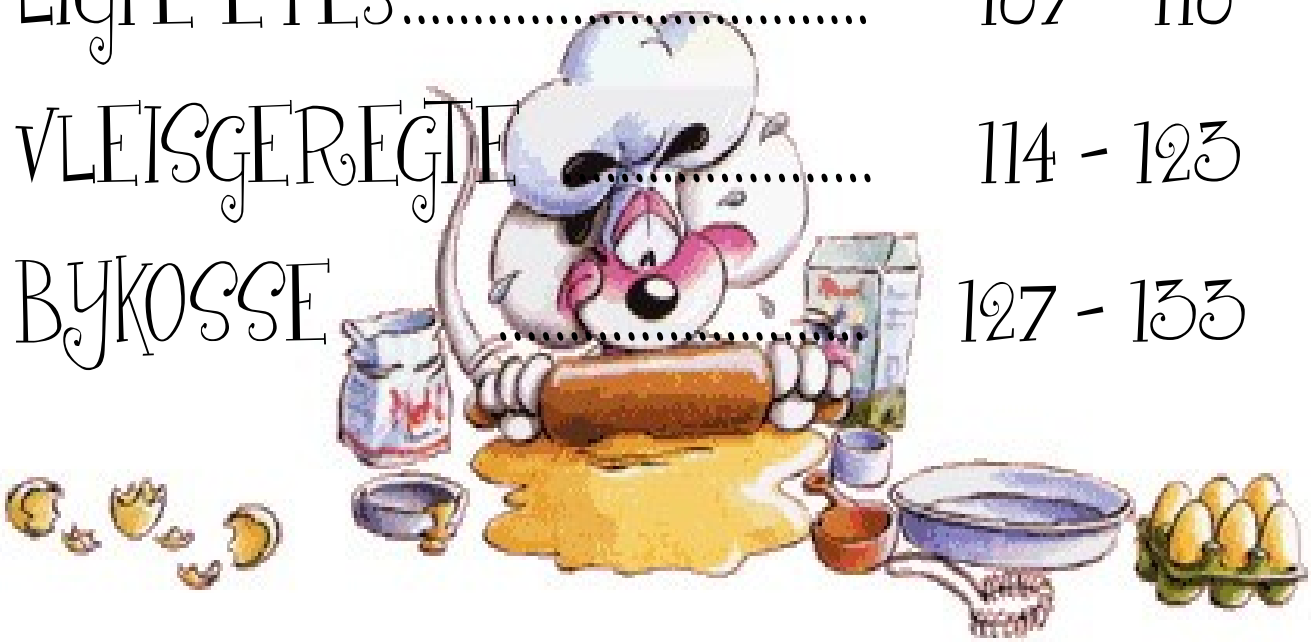
NAGEREGTE ..... 85 - 93

SLAAI & SLAAISOUSE ..... 97 - 103

LIGTE-ETES..... 107 - 110

VLEISGEREGTE ..... 114 - 123

BYKOSSE ..... 127 - 133



Dankie dat jou geur
Sterk word in
Kookwaterdae,
Dat jou suikerhart so
Maklik smelt en jou
Lag mense laat herkou
Aan die vreugde
Van die lewe.

KOEKE

WOES MAKLIKE SJOKOLADE PANKOEK

(Andorize van der Merwe)

750 ml koekmeelblom
20 ml bakpoeier
5 ml koeksoda
80 ml kakao
Knippie sout
500 ml kookwater
250 ml olie
10 ml vanieljegeursel
50 ml wit asyn

1. Voorverhit oond op 180°C.
2. Sif al die droe bestanddele saam in 'n mengbak.
3. Meng al die nat bestanddele saam.
4. Meng die nat bestanddele met die droe bestanddele.
5. Gooi in oondpan.
6. Stamp pan 'n keer of twee op die tafel, haal groot rysgate uit.
7. Bak 20 – 30 minute tot gaar.
8. Laat afkoel en smeer versiersel (soos verkies) oor.

Versiersel

(Annelize van Zyl)

12 – 14 malvalekkers
250 ml versiersuiker
15 ml kakao
5 ml kitskoffiepoeier
15 ml melk
15 ml margarien

1. Halveer die malvalekkers.
2. Rangskik die malvalekkers op die warm koek.
3. Sif die versiersuiker, kakao en kitskoffiepoeier.
4. Voeg die melk en margarien by.
5. Mikrogolf die mengsel 'n minuut lank oop by 100 % krag.
6. Klop dit baie goed tot 'n gladde versiersel.
7. Versprei die warm versiersel oor die malvalekkers.
8. Laat die koek afkoel.

PIESANG-KARAMELKOEK

(Andorize van der Merwe)

675 ml bruismeel
120 g margarien
5 ml bakpoeier
5 ml koeksoda
2,5 ml gemaalde kaneel
350 ml strooisuiker
6 ryp piesangs, fyngedruk
2 eiers
60 ml melk

1. Voorverhit oond op 180°C.
2. Sif die meel in 'n bak en vryf die margarien daarin.
3. Roer die bakpoeier, koeksoda, kaneel en suiker hierby in.
4. Maak die piesangs fyn.
5. Klits die eiers en melk saam en voeg by die meelmengsel.
6. Verdeel die mengsel in twee voorbereide panne van sowat 24 cm in deursnee.
7. Plaas in middel van voorverhitte oond en bak vir sowat 40-60 minute of tot gaar.
8. Haal uit oond en laat afkoel in panne.

<u>Versiersel:</u>
1 blik (380 g) karamelkondensmelk
125 ml vars room
10 ml kitspoedingpoeier, vanielje- of karamel
50 g gevlokte amandels, gerooster (opsioneel)

1. Klits eerste drie bestanddele saam en smeer die mengsel tussen die twee lae en bo-op die koek.
2. Strooi amandels bo-oor.

PIESANG-WORTELKOEK

(Alwina Appelgryn)

250 ml suiker
250 ml olie
3 eiers
375 ml koekmeelblom
10 ml bakpoeier
10 ml kaneel
5 ml koeksoda
250 ml piesangmoes
250 ml grof geraspende wortels

1. Voorverhit oond op 180°C.
2. Room die suiker, olie en eiers saam.
3. Sif koekmeelblom, bakpoeier, kaneel en koeksoda saam.
4. Roer by eiermengsel.
5. Voeg piesangmoes by en dan die wortels.
6. Meng goed en skep in panne.
7. Bak 35 - 40 minute.

<u>Versiersel:</u>
100 ml margarien
375 versiersuiker
100 ml roomkaas
5 ml vanielje geursel

Meng alles saam en smeer oor koek.

BIERBOKS SPONSKOEK

(Annelize van Zyl)

8 groot eiers
750 ml strooisuiker
500 ml kookwater
150 ml olie
150 ml kakao
5 ml vanieljegeursel
815 ml koekmeelblom
30 ml bakpoeier
Knippie sout

1. Voorverhit oond op 180°C.
2. Kram die hoeke van die bierboks, voer die boks uit met tinfoelie en smeer.
3. Klits eiers en suiker saam tot lig en donserig.
4. Meng oorblywende bestanddele by en meng deeglik.
5. Gooi mengsel in voorbereide boks en bak vir 35 minute.
6. Laat afkoel en versier.

Vir 'n eenvoudige witkoek maak die 4 veranderinge:

1. Laat kakao weg.
2. Voeg 125 ml koekmeelblom by die 815 ml.
3. Verminder suiker tot 625 ml.
4. Vervang die water met sap en gerasperde skil van 'n suurlemoen.

Notas

BARRYDALE SE WORTELKOEK

(Alta Joubert)

4 eiers
500 ml suiker
250 ml olie
625 ml koekmeelblom
10 ml bakpoeier
5 ml koeksoda
5 ml kaneel
Knippie sout
750 ml geraspende wortels

1. Voorverhit oond op 180°C.
2. Klits die eiers, suiker en olie saam.
3. Sif die droe bestanddele en meng met eiermengsel.
4. Gooi die wortels by en meng.
5. Bak vir 40 minute tot gaar.

<u>Versiersel:</u>
90 g margarien
70 ml versiersuiker
200 ml maaskaas
2 ml vanieljegeursel

1. Klits margarien en versiersuiker saam.
2. Voeg ander bestanddele by en meng goed.
3. Gooi oor die koek en strooi neute oor.

Notas

SJOKOLADE KOEK

(Renette Beylefeld)

500 ml koekmeelblom
250 ml suiker
45 ml kakao
20 ml bakpoeier
250 ml olie
250 ml kookwater
3 groot eiers
Knippie sout

1. Sif die droe bestanddele saam.
2. Maak aan met vloeistof.
3. Voeg eiers een vir een by.
4. Meng goed.
5. Gooi in gesmeerde panne en bak vir 20 minute by 180°C.

Notas

PAPAWERSAAD-HEERLIKHEID

(Annelize van Zyl)

3 XL eiers
250 ml suiker
125 ml olie/gesmelte margarien
250 ml bruismeel
175 ml natuurlike joghurt/melk
125 ml droe klapper
60 ml papawersaad

1. Klits eiers en suiker goed tot lig en romerig.
2. Voeg olie by en klop.
3. Sif meel en voeg joghurt, klapper en papawersaad by.
4. Giet beslag in 'n gesmeerde 24 x 24 cm pan.
5. Bak 35 – 40 minute in 'n voorverhitte oond by 180°C.
6. Laat in koekpan afkoel.

<u>Suurlemoenversiersel:</u>
30 ml sagte margarien
375 ml versiersuiker
5 ml gerasperde suurlemoenskil
30 – 45 ml vars suurlemoensap

1. Room margarien, versiersuiker en skil saam.
2. Voeg genoeg sap by mengsel om dit lig, romerig en smeerbaar te maak.
3. Versier die koek se bokant en sny in vierkante.

WENK
'n Medium suurlemoen lewer sowat
15 ml gerasperde skil en 45 ml sap.

FAIRY CAKES

(Cora Pretorius)

375 ml suiker
4 eiers
20 ml bakpoeier
875 ml koekmeelblom
2,5 ml sout
5 ml vanieljegeursel
250 – 500 ml melk
250 g margarien

1. Room margarien en suiker goed.
2. Klits eiers by.
3. Klits goed en voeg die melk by.
4. Sif droe bestanddele saam en gooi by eiermengsel.
5. Meng goed.
6. Maak bakkies half vol met mengsel.
7. Bak vir 10 -15 minute.
8. Versier soos verkies.

SPESIALE GRENADELLAKOEK

(Lenie van Jaarsveld)

Koek:

250 g margarien
375 ml strooisuiker
4 XL eiers
750 ml koekmeelblom
25 ml bakpoeier
1 X 115 g (blikkie) grenadellamoes
125 ml grenadellasap
250 ml drinkbare grenadellajoghurt

1. Voorverhit oond tot 180°C.
2. Voer 2 koekpanne (20cm) met bakpapier of liggies gesmeerde botterpapier uit.
3. Klits margarien en suiker tot lig van kleur en romerig.
4. Voeg eiers een vir een by en klits baie goed met elke byvoeging.
5. Sif droe bestanddele saam en vou om die beurt met grenadellamoes, sap en joghurt by eier-bottermengsel in.
6. Skep beslag in koekpanne en bak vir 30 minute.
7. Laat koeke heeltemal afkoel voordat dit versier word.

Versiering:

125 g margarien
500 ml versiersuiker
75 ml grenadellajoghurt
25 ml suurlemoensap

1. Klits margarien en versiersuiker tot lig van kleur.
2. Klits joghurt en suurlemoensap by.
3. Meng goed deur.
4. Smeer kwart van versiering tussen die twee lae en 'n kwart op boonste laag.
5. Versier orige met spuitbuis.
6. Garneer boonste laag met kiwiskyfies.

SPESERY-MURGPAMPOEN TEEBROODJIE

(Lenie van Jaarsveld)

250 ml suiker
3 XL eiers
180 ml olie
375 ml koekmeelblom
5 ml gemaalde kaneel
2,5 ml gemaalde gemengde speserye
2,5 ml sout
10 ml bakpoeier
500 ml grof gerasperde murgpampoentjie
100 ml rosyne
15 ml fyngerasperde lemoenskil
100 g okkerneute, grof gekap

1. Voorverhit oond tot 160°C.
2. Spuit 'n 20 cm ringpan met kleefwerende middel of 'n 2 liter broodpan.
3. Klits suiker en eiers tot lig van kleur en donserig.
4. Voeg olie geleidelik by en klits goed.
5. Sif droe bestanddele saam en vou by eiermengsel in.
6. Roer murgpampoentjie, rosyntjies, lemoenskil en okkerneute by.
7. Skep beslag in voorbereide pan en bak vir sowat 1 uur.

<u>Versiering:</u>
90 g margarien
500 ml versiersuiker
2.5 ml vanieljegeursel
80 g geroomde maaskaas
5 ml gerasperde lemoenskil
50 g okkerneute vir versiering

1. Klits margarien en versiersuiker saam.
2. Voeg geursel by.
3. Roer maaskaas en lemoenskil versigtig in anders skif die mengsel.
4. Smeer versiering egalig oor koek en garneer met grof gekapte neute.
5. Murgpampoentjies kan deur botterskorsie, wortels of selfs beet vervang word.

SWARTWOUD-ROLKOEK

(Lenie van Jaarsveld)

Rolkoek:

8 XL eiers, geskei
250 ml strooisuiker
200 g donker sjokolade
30 ml kakao
2,5 ml vanieljegeursel

1. Voorverhit oond tot 180°C.
2. Klits eiergele en helfte van strooisuiker tot lig van kleur en donserig.
3. Smelt sjokolade en kakao in mikrogolfoond vir sowat 3 minute op 70% krag (medium). Laat effens afkoel.
4. Vou sjokolademengsel by eiergele in.
5. Klits eierwitte tot sagtepuntstadium en voeg orige strooisuiker by.
6. Klits tot stywe punte vorm, voeg geursel by en meng goed deur.
7. Vou eierwit versigtig by sjokolademengsel in.
8. Skep mengsel in voorbereide bakplaat en bak vir sowat 20 minute.
9. Plaas skoon afdroogdoek oor afkoelrakkie en keer rolkoek daarop uit.
10. Trek papier versigtig af en laat rolkoek heeltemal afkoel.

Roomvulsel en versiering:

200 g donker sjokolade
250 ml room, styf geklop

1. Smelt 150 g sjokolade.
2. Smeer op botterpapier en laat hard word.
3. Vorm sjokoladekrulle.
4. Smeer room oor rolkoek en rasper 50 g sjokolade oor room.
5. Rol koek versigtig op.
6. Pak sjokoladekrulle op rolkoek.

SUURLEMOEN-PAPAWERKOEK

(Lenie van Jaagrsveld)

200 g margarien
250 ml strooisuiker
3 XL eiers
500 ml koekmeelblom
15 ml bakpoeier
25 ml fyngerasperde suurlemoenskil
30 ml papawersaad
200 ml melk

1. Voorverhit oond tot 180°C.
2. Klits margarien en suiker tot lig en romerig.
3. Klits eiers en voeg geleidelik by bottermengsel terwyl heeltyd geklits word.
4. Sif droe bestanddele en vou om die beurt met suurlemoenskil, papawersaad en melk by geroomde mengsel in.
5. Skep beslag in voorbereide pannetjie en bak in oond vir sowat 50 minute.

<u>Stroop:</u>
150 ml strooisuiker
90 ml suurlemoensap
20 ml fyngerasperde suurlemoenskil
15 ml ekstra strooisuiker

1. Plaas suiker en suurlemoensap in klein kastrolletjie en laat oor matige hitte oplos terwyl voortdurend geroer word.
2. Voeg suurlemoenskil by en laat prut vir 1 minuut.
3. Gooi stroop oor warm koek en laat koek effens afkoel in pan voor dit uitgekeer word.
4. Sprinkel orige strooisuiker oor.

SJOKOLADEMOUSSE-KOEK

(Lenie van Jaarsveld)

115 g margarien
125 ml melk
3 XL eiers
250 ml strooisuiker
2,5 ml geraspende suurlemoenskil
2,5 ml vanieljegeursel
325 ml koekmeelblom
50 ml kakao
15 ml bakpoeier

1. Voorverhit oond tot 180°C.
2. Verhit margarien en melk tot net voor kookpunt.
3. Klits eiers, suiker en suurlemoenskil saam tot liggeel van kleur en donserig.
4. Klits geursel by.
5. Sif meelblom en kakao saam en vou om die beurt met vloeistowwe by eiermengsel in.
6. Vou bakpoeier in.
7. Skep in koekpanne en bak vir sowat 30 minute.

<u>Donker sjokolademousse:</u>
300 g donker sjokolade
50 ml brandewyn
30 ml margarien
2 XL eiers, geskei
10 ml gelatien
60 ml koue water
30 ml suiker
250 ml room

<u>Wit sjokolademousse:</u>
150 g wit sjokolade
25 ml Van der Hum likeur
15 ml margarien
1 XL eier, geskei
5 ml gelatien
30 ml koue water
15 ml suiker
125 ml room

1. Berei elke mousse apart, maar volg dieselfde metode.
2. Smelt sjokolade met brandewyn in mikrogolfoond vir 3 minute teen 70% (medium) krag.
3. Voeg margarien by en meng goed deur.
4. Laat effens afkoel en roer eiergeel by.
5. Sprinkel gelatien oor water en laat oplos in mikrogolfoond vir 'n paar sekondes.
6. Roer by sjokolademengsel en laat afkoel.
7. Klits eierwitte tot sagtepuntstadium, voeg suiker by en klits tot stywe punte vorm.
8. Vou versigtig in by sjokolademengsel.
9. Klits room tot sagtepunte vorm en vou in by mengsel.
10. Plaas 1ste laag sjokoladekoek in bord.
11. Smeer helfte van donker sjokolademousse eweredig oor.
12. Plaas 2de laag koek bo-op en smeer wit sjokolademousse bo-oor.
13. Plaas 3de laag koek bo-op, druk liggies af met palm van hand en plaas koek oornag in yskas.
14. Smeer orige sjokolademousse oor koek en versier met sjokoladekrulle.

SOET-SOUT-KOEK

(Annatjie Swartz)

3 eiers
125 ml suiker
430 ml koekmeelblom
15 ml bakpoeier
Knippie sout
250 ml melk
85 g margarien

1. Voorverhit oond tot 180°C.
2. Klop eiers en suiker saam, voeg margarien by.
3. Sif droe bestanddele saam.
4. Voeg melk en eiermengsel om die beurt by meelmengsel in.
5. Deeg moet nie te styf wees nie.
6. Skep deeg in oondpan.
7. Bak tot gaar.

<u>Sous:</u>
115 g margarien
10 ml marmite
125 ml geraspende kaas

1. Smelt margarien en marmite.
2. Prik gaar koek met vurk.
3. Smeer marmite-mengsel oor.
4. Strooi die kaas oor en laat smelt in oond.
5. Sit warm voor.

DONKER VRUGTEKOEK

(Annelize van Zyl)

4 X 250 ml koekmeelblom hoogvol
500 g margarien
750 ml suiker
12 eiers, geskei
30 ml kaneel
15 ml kitskoffiepoeier
30 ml kakao, hoogvol
5 ml koeksoda opgelos in 15 ml suurlemoensap
5 ml amandelgeursel
30 ml appelkooskonfyt
250 ml brandewyn/water/sap
2,5 ml sout
1 ml fyn naeltjies
1 ml fyn gemmer
1,5 kg gemengde verglansde vrugtekoekmengsel
(koop sommer by Fruit & Veg in 'n rooi emmertjie)

1. Klits suiker en margarien tot room.
2. Gooi geursel en sout by.
3. Voeg eiergele een vir een by, klits deeglik.
4. Meng die speserye met die meel.
5. Meng droe bestanddele met margarienmengsel.
6. Voeg vrugtemengsel by en meng goed.
7. Voeg die brandewyn, suurlemoensap met koeksoda by.
8. Vou die styfgeklopte eierwitte heel laaste in.
9. Skep in voorbereide panne en bak vir ongeveer 3 ure teen 150°C.
10. Laat die koek goed afkoel.
11. Gooi 125 ml lemoensap/brandewyn oor koek.

ROLKOEK

(Annelize van Zyl)

4 eiers, geskei
50 ml koue water
250 ml strooisuiker
250 ml koekmeelblom
5 ml bakpoeier
Knippie sout
5 ml vanieljegeursel
150 ml konfyt

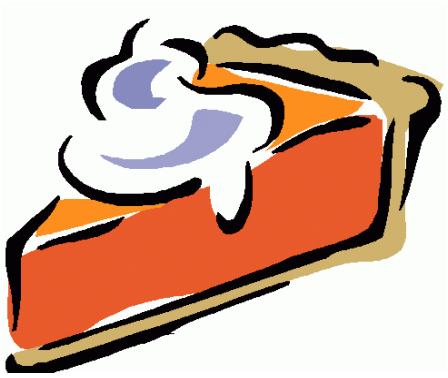
1. Smeer pan en voer met waspapier uit en smeer papier ook.
2. Klits eiergele, water en strooisuiker baie goed saam tot dit bleekgeel en sponsagtig dik is.
3. Sif meel en bakpoeier saam en vou dit bietjiesgewys met 'n houtlepel in eiermengsel in.
4. Klits eierwitte en sout saam net tot stywe punte vorm.
5. Vou eierwitte by mengsel in.
6. Skep deeg in pan en smeer gelyk.
7. Bak 10 minute teen 200°C.
8. Keer uit op 'n klam doek wat met suiker bestrooi is.
9. Trek papier af en sny kort sye netjies.
10. Smeer konfyt oor, kan self's styfgeklopte room oor smeer.
11. Rol koek versigtig met behulp van die doek op.
12. Laat minstens 30 minute op 'n draadrak afkoel.
13. Sny in ringe.

Notas

My eie resep

As ek jou by my moet hou
Waar sal ek jou bêre?

Innie suikerpot, want jy's sweet,
Innie roombeker, want jy's smooth,
Innie blompot, want jy's pragtig,
Innie hangkas, want jy's smart?
Nooit,
ek bêre jou eerder in my hart,
Want jy's kosbaar!!!!



TERTE

PYNAPPELTERT

(Alwina Appelgryn)

1 pakkie Tennisbeskuitjies
1 groot houer (1L) joghurt (mix fruit)
1 blik kondensmelk
1 klein blikkie pynappel (crushed)
2 pakkies jellie, pynappel
1 k kookwater

1. Gooi die sap van pynappels af en doop koekies daarin.
2. Pak koekies in 'n glasbak.
3. Maak jellie aan met 1k kookwater en laat afkoel, moet nie stol nie.
4. Meng die joghurt, kondensmelk en pynappels.
5. Gooi nou die jellie by en meng baie goed deur.
6. Skep dit met 'n groot lepel oor die koekies sodat dit nie uit plek skuif nie.
7. Gooi dan res van die mengsel ook in.
8. Laat 'n rukkie staan en sprinkel fyngedrukte koekiekrummels oor.
9. Plaas in yskas tot gestol.
10. Die koekiekrummels kan vervang word met styfgeklopte room.

CREMORA YSKASTERT

(Annelize van Zyl)

750 ml Cremora
85 ml kookwater
2 X pakkies jellie (eie keuse)
500 ml kookwater (vir jellie)
1 pakkie Tennisbeskuitjies

1. Los jellie in kookwater op en laat afkoel tot drillerig.
2. Meng Cremora en kookwater en laat afkoel.
3. Klits elkeen goed na afkoeling.
4. Meng liggies met mekaar en skep in bak.
5. Kan vrugte/neute/kersies byvoeg indien verkies.
6. Krummel koekies/sjokolade/kersies oor.
7. Kan self's versier met room.

LEMOEN-CHIFFONTERT
(Bettie Smit)

Kors
Beskuitjiekors (mariebeskuitjies)

Vulsel
3 eiers, geskei
125 ml lemoensap
250 ml suiker
15 ml gelatien (week in 60 ml water)

1. Klits eiergele en meng met lemoensap en die helfte van die suiker (125ml).
2. Verhit die mengsel oor kokende water, roer aanhoudend tot die mengsel dik is.
3. Verwyder van hitte, voeg die gelatien wat in water geweek is by en roer tot dit gesmelt is.
4. Klits die eierwitte styf en voeg die res van die suiker (125ml) by.
5. Vou dit in die mengsel in.
6. Skep die mengsel in tertbak en plaas in koelkas.
7. Sprinkel perskegeur jellie bo-oor vir versiering.

PYNAPPELTERT
(Marie Groenewald)

2 pakkies Tennisbeskuitjies
1 blik (440 g) pynappelstukkies
1 blik Ideal melk, vooraf koud gemaak
180 ml suiker
1 pakkie jellie (pynappel of suurlemoen)

1. Maak jellie aan met pynappelstroop ± 250 ml.
2. Laat afkoel tot drillerig.
3. Pak beskuitjies in bak.
4. Klits Idealmelk en suiker tot stuif.
5. Voeg jellie en pynappelstukkies by.
6. Klits nog 'n bietjie.
7. Gooi van die mengsel in die bak en dan weer 'n laag beskuitjies, dan weer mengsel.
8. Druk van die beskuitjies fyn en strooi oor.
9. Versier met rooi kersies.

MIKROGOLF DADELTERT

(Cora Peyper)

200 ml kookwater
250 ml fyngesnyde dadels
5 ml koeksoda
30 ml margarien
150 ml suiker
300 ml ongesifte koekmeelblom
20 ml bakpoeier
1 eier, geklits
250 ml gekapte okkerneute

1. Gooi kookwater oor dadels.
2. Wanneer dadels sag is, roer koeksoda in.
3. Roer margarien by dadelmengsel en dan die suiker.
4. Meng koekmeelblom en bakpoeier saam.
5. Meng liggies met dadelmengsel.
6. Roer eier en neute by.
7. Skep deeg in mikrogolfbak.
8. Sit op piering en mikrogolf dit 8 minute op 100% krag.

<u>Stroop:</u>
250 ml suiker
200 ml water
15 ml margarien
5 ml vanieljegeursel

1. Gooi suiker, water en margarien in mikrogolfbak of beker en mikrogolf dit by 100% krag tot kookpunt.
2. Gooi geursel by.
3. Gooi warm stroop oor die gaar tert.
4. Laat afkoel.
5. Sit voor met styfgeklopte room.

GEBAKTE ROMANY CREAM-TERT

(Louie Honiball)

250 g sagte margarien
250 ml strooisuiker
4 XL eiers
30 ml melk
187 ml koekmeelblom
60 ml kakao
2,5 ml bakpoeier
Knippie sout
100g donkersjokolade, grofgekap
50 g pekanneute, grofgekap
200g Romany Creams, grofgekap

1. Voorverhit oond op 180°C.
2. Room margarien en suiker tot liggeel.
3. Klits eiers een vir een by tot goed gemeng.
4. Roer melk by.
5. Sif koekmeelblom, kakao, bakpoeier en sout.
6. Meng by bottermengsel.
7. Meng sjokolade, pekanneute en Romany Creams by.
8. Skep beslag in ronde gesmeerde oondbak met 22 cm-deursnee.
9. Bak vir 30 minute of tot toetspen skoon uitkom.

<u>Bolaag:</u>
15 ml kakao, gesif
Vars vrugte bv aarbeie

1. Sif kakao bo-oor.
2. Sit louwarm saam met aarbeie voor.

JOGHURTTERT
(Annelize van Zyl)

500 ml joghurt
1 pakkie jellie
1 blikkie kondensmelk
250 ml vars room
Vars of ingemaakte vrugte
Grenadellamoes saam met Grenadella
250 ml kookwater
1 pakkie koekies

1. Gebruik enige geur joghurt van jou keuse en dieselfde geur jellie.
2. Meng jellie met kookwater en laat afkoel.
3. Klits al die bestanddele goed saam tot romerig.
4. Pak beskuitjies in terbak en gooi mengsel bo-oor en laat stol in yskas.
5. Kan self van die beskuitjies krummel en by mengsel in meng.
6. Kan met stuifgeklopte room bo-op versier.

GRENADELLA YSKASTERT
(Martjie Olivier)

1 pakkie suurlemoen jellie
125 ml strooisuiker
1 blik Ideal melk (yskoud)
1 klein blikkie grenadellamoes
250 ml kookwater
2 pakkies Tennisbeskuitjies

1. Klop die melk styf.
2. Voeg strooisuiker en grenadellamoes by.
3. Maak jellie aan met kookwater en maak koud.
4. Meng dan met melkmengsel.
5. Voer glasbak uit met beskuitjies.
6. Gooi laag melkmengsel oor, dan laag beskuitjies.
7. Gaan so voort totdat alles op is.
8. Plaas in yskas totdat dit geset is.

VLATERT

(Anne van Niekerk)

1 blik kondensmelk
300 ml melk
675 ml water
175 ml vlapoeier
Knippie sout
250 g (28) Tennisbeskuitjies
125 ml room
15 ml strooisuiker
5 ml vanieljegeursel

1. Mikrogolf die kondensmelk, melk en 600 ml van die water 10 tot 12 minute oop in 'n diep bak by 100% krag tot kookpunt.
2. Maak die vlapoeier met die oorblywende 75 ml water aan en voeg die sout by.
3. Roer dit vinnig by die kondensmelkmengsel.
4. Mikrogolf die vlamengsel 3 tot 4 minute oop by 100% krag en roer dit elke minuut goed.
5. Pak 9 Tennisbeskuitjies op die boom van 'n vierkantige bak van 20 X20 cm.
6. Skep 'n derde van die vlavulsel oor en smeer dit gelyk.
7. Herhaal die lae 2 keer.
8. Laat die tert afkoel en plaas dit in die koelkas om goed koud te word.
9. Klits die room, strooisuiker en vanieljegeursel saam tot dik en smeer dit oor die tert.
10. Krummel die oorblywende beskuitjies en strooi dit oor die room.
11. Verkoel die tert tot voor opdiening.

KONDENSMELKTERT

(Anne van Niekerk)

1 pak (200g) Tennisbeskuitjies
1 blik kondensmelk
500 ml water
500 ml melk
25 ml margarien
150 ml mielieblom
50 ml vlapoeier
Knippie sout
5 ml vanieljegeursel
4 eiers, geskei
Kaneel

1. Bedek die boom en wand van 'n vlak, tertbak van 30 X 23 cm met die Tennisbeskuitjies en halveer die beskuitjies, waar nodig.
2. Mikrogolf die kondensmelk, water, 250 ml van die melk en die margarien 10 tot 12 minute oop in 'n diep bak by 100% krag tot kookpunt en roer dit af en toe.
3. Maak die mielieblom, vlapoeier, sout en vanieljegeursel met die oorblywende 250 ml melk aan.
4. Skei die eiers en klits die eiergele by die mielieblommengsel.
5. Klits hierdie mengsel nou vinnig by die kokende kondensmelkmengsel.
6. Mikrogolf dit ongeveer 5 minute oop by 100% krag tot gaar en roer dit elke minuut.
7. Klits die eierwitte tot styf, maar nie droog nie.
8. Vou dit by die warm vulsel in.
9. Giet die vulsel op die beskuitjies in die bak en maak dit gelyk.
10. Sif kaneel oor en laat dit afkoel tot koud.

JOGHURT TERT 2

(Annelize van Zyl)

500 ml Joghurt (enige geur waarvan jy hou)
1 blik kondensmelk
1 pak Tennisbeskuitjies
Margarien

1. Maak beskuitjies fyn vir kors en meng met gesmelte botter.
2. Meng joghurt en kondensmelk goed.
3. Gooi oor kors en sit in mikrogolfoond vir 4 minute op hoog.
4. Sit in yskas tot gestol.

JOGHURT TERT 3

(Annelize van Zyl)

1 rolkoek
1 pakkie aarbeijellie
100 ml suiker
200 ml kookwater
500 ml aarbei joghurt
250 ml vars room

1. Sny rolkoek in skywe en plaas in tertbak.
2. Meng jellie met suiker en kookwater tot opgelos.
3. Laat afkoel tot stroperig.
4. Klits joghurt stadig by die afgekoelde jellie.
5. Klits die room styf en vou by die mengsel in.
6. Gooi oor rolkoek en verkoel.
7. Versier met room en aarbeie.

Notas

APPELTERT

(Marie Groenewald)

110 ml margarien
250 ml suiker
3 eiers
50 ml melk
250 ml koekmeelblom, ongesif
7 ml bakpoeier
Knippie sout
1 blik (765g) onversoete tertappelskywe

<u>Stroop:</u>
1 blik (410g) ingedampte melk of 250 ml vars melk of room
250 ml suiker
5 ml vanielje geursel of karamelgeursel

1. Voorverhit oond op 180°C.
2. Smeer 'n vuurvaste bakskottel van 20x30x5 cm.
3. Klits botter, suiker, eiers en melk deeglik saam tot gemeng.
4. Sif koekmeelblom, bakpoeier en sout saam.
5. Voeg by eiermengsel en roer tot gemeng (deeg is loperig).
6. Gooi in bakskottel.
7. Rangskik appelstukkies op deeg.
8. Bak vir 40 minute.
9. Kook intussen stroop sowat 10 minute tot effens dik.
10. Gooi oor tert net na dit uit die oond kom.
11. Lekker saam met vla, room of roomys.

APPELTERT
(Renette Beylefeld)

1 blik (385g) tertappels
250 ml suiker
45 ml margarien
250 ml koekmeelblom
60 ml melk
3 eiers
5 ml bakpoeier
Knippie sout

1. Room botter en suiker.
2. Voeg eiers een vir een by.
3. Voeg meel, sout en bakpoeier by.
4. Maak aan met melk.
5. Voeg tertappels by.
6. Bak by 180°C vir 40 minute.

<u>Sous</u>
125 ml suiker
125 ml melk
30 ml margarien
5 ml karamelgeursel

1. Kook vir 15 minute oor stadig hitte.
2. Wanneer die tert gaar is, gooi stroop oor.

ROOMYSKOEK
(Irma Burger)

2 L vanilla roomys
2 blikke karamelkondensmelk
2 pakkies Nutty Crunch koekies

1. Pak alles in lae.
2. Plaas in vrieskas tot dit gestol het.
3. Plaas dan in yskas.

CREMORATERT

(Irma Burger)

500 g cremora
250 ml kookwater
1 blik kondensmelk
180 ml suurlemoensap
1 pakkie Tennisbeskuitjies

1. Maak cremora aan met kookwater.
2. Voeg suurlemoensap en kondensmelk by.
3. Klits goed.
4. Maak beskuitjies fyn en gooi in tertbak.
5. Gooi mengsel oor en plaas in yskas.
   <u>Variasie:</u>
   'n blikkie vrugte van jou keuse kan ook by die mengsel gevoeg word.

PYNAPPEL YSKASTERT

(Annatjie Swartz)

Tennisbeskuitjies
1 blik kondensmelk
125 ml suurlemoensap
10 ml gelatien (aangemaak met sap van die pynappels)
1 blik pynappels (crushed)
1 boksie Orley Whip (altwee pakkies = 250 ml)

1. Klits kondensmelk en voeg suurlemoensap by.
2. Roer die gelatien by.
3. Roer die pynappels by.
4. Klits Orley Whip (room) styf en meng saam met kondensmelkmengsel.
5. Pak in 'n bak 'n laag Tennisbeskuitjies en dan pynappelmengsel, dan weer beskuitjies en laaste weer pynappelmengsel.
6. Krummel Tennisbeskuitjies fyn bo-oor.

KARAMEL KOFFIETERT

(Irma Burger)

Deeg:

4 eiers
250 ml suiker
375 ml koekmeelblom
30 ml margarien
Knippie sout
60 ml melk
5 ml koffiepoeier
10 ml bakpoeier
60 ml water
5 ml vanieljegeursel

1. Klits eiers tot liggeel, voeg die sout by.
2. Smelt margarien, voeg melk, water en geursel by.
3. Sif meelblom en koffiepoeier saam.
4. Meng met eiermengsel.
5. Voeg margarien by die mengsel en meng alles goed saam.
6. Strooi laaste bakpoeier oor en vou in.
7. Gooi in groot pyrexbak.
8. Bak in oond vir ongeveer 20 minute ten 180°C.

Stroop:

250 ml suiker
375 ml water
30 ml brandewyn
5 ml vanieljegeursel
1 blik karamelkondensmelk
1 pakkie kitspoeding
250 ml koue melk
250 ml room

1. Kook alles saam vir 5 minute.
2. Steek tert met vurk en gooi stroop oor sodra dit uit die oond kom.
3. Laat koud word.
4. Smeer karamelkondensmelk bo-oor.
5. Klits pakkie kitspoeding (karamel/butterscoth) met melk.
6. Laat stol.
7. Klits room styf en vou kitspoeding by room in.
8. Skep bo-oor tert.
9. Strooi flake oor.

GROENVYETERT

(Annelize van Zyl)

Kors:

250 ml koekmeelblom
60 ml mielieblom
80 ml suiker
2 ml sout
125 g margarien
5 ml vanieljegeursel

1. Sif droe bestanddele saam.
2. Vryf margarien in.
3. Voeg geursel by en meng tot 'n sagte deeg.
4. Druk deeg in 'n gesmeerde 23 cm tertbak en prik met 'n vurk.
5. Laat rus die deeg 30 minute in die yskas om die kors ferm te maak.
6. Bak sowat 30 minute in 'n voorverhitte oond by 160°C.

Vulsel:

1 X 410 g blik Idealmelk
3 XL eiers, geskei
125 ml suiker
5 ml vanieljegeursel
10 ml gelatien
30 ml koue water
50 g rooi glanskersies, gekap
140 g groenvyekonfyt, grof gekap
125 ml gekapte pekanneute

1. Verhit Idealmelk, eiergele en suiker.
2. Klop tot vla verdik.
3. Verwyder van hitte en voeg geursel by.
4. Laat spons gelatien in koue water.
5. Laat staan in 'n houer oor warm water tot gesmelt.
6. Voeg die gelatien by die vlamengsel.
7. Klits eierwitte tot sagte punte vorm en voeg by vlamengsel.
8. Voeg kersies, vye en neute by en meng alles saam.
9. Skep in kors en plaas in yskas tot gestol.

PEERTERT

(Max Besselaar)

Kors:

1 Pakkie Tennisbeskuitjies
Gesmelte margarien

1. Druk beskuitjies fyn en meng met die margarien.
2. Druk vas in tertbak.

Vulsel:

1 groot blik pere
Kookwater
30 ml gelatien
15 ml hoogvol vla
Knippie sout
5 ml vanieljegeursel
1 houertjie room

1. Gooi die pere oor die kors.
2. Neem die sap van die pere en vul aan met kookwater tot 625 ml.
3. Gooi die sap in 'n kastrol.
4. Neem die gelatien en meng met water en gooi die vla by en gooi in pot by sap.
5. Bring tot kookpunt en roer goed.
6. Voeg sout en geursel by.
7. Gooi oor pere in bak.
8. Versier met styfgeklopte room.

PEER YSKASTERT

(Annatjie Swartz)

250 ml suiker
30 ml margarien
3 eiers
125 ml melk
250 ml koekmeelblom
5 ml bakpoeier
1 groot blik pere (sonder sous)

1. Room die suiker en margarien saam.
2. Voeg eiers 1 vir 1 by die mengsel.
3. Voeg dan die melk, koekmeelblom en bakpoeier by.
4. Gooi deeg in gesmeerde bak en gooi die fyngesnyde pere by.
5. Meng liggies en bak vir 40 minute of tot ligbruin by 180°C.

<u>Sous:</u>
375 ml melk
250 ml suiker
5 ml vanieljegeursel
30 ml rama margarien

1. Kook vir 10 minute dat suiker oplos en gooi warm oor tert as dit uit die oond kom.
2. Wanneer koud versier met room.

SUURLEMOEN VLATERT
(Annelize van Zyl)

750 ml melk
125 ml vlapoeier
30 ml suiker
45 ml suurlemoensap
1 blik kondensmelk
200 g Tennisbeskuitjies

1. Maak 'n dik vlasous, laat afkoel tot louwarm.
2. Meng die suurlemoensap met die kondensmelk.
3. Pak 'n laag beskuitjies in 'n bak.
4. Gooi die vlamengsel oor.
5. Pak weer 'n laag beskuitjies.
6. Smeer kondensmelk oor en krummel beskuitjies oor.

PEPERMINT KARAMELTERT
(Annelize van Zyl)

250 ml room
1 blikkie karamelkondensmelk
2 X pepermint crisp
1 pakkie Tennisbeskuitjies

1. Klop room tot styf.
2. Voeg karamelkondensmelk by en meng goed.
3. Rasper die sjokolade.
4. Plaas 'n laag beskuitjies dan 'n laag mengsel dan sjokolade, herhaal.
5. Hou verkoel.

MELKTERT

(Annatjie Swartz)

Kors:

113 g margarien
1 eier
250 ml koekmeelblom
5 ml bakpoeier
Knippie sout
30 ml suiker
125 ml melk

1. Room margarien en suiker.
2. Voeg die eier by en meng.
3. Voeg die meelblom, bakpoeier en sout by.
4. Voeg die melk by en meng tot 'n sagte deeg.
5. Smeer die deeg in 3 tertbordje.

Vulsel:

1 blik kondensmelk
3 kondensmelkblikkies kookwater
2,5 ml sout
15 ml suiker
60 ml hoogvol mieliblom
2 eiers, geskei
15 ml margarien
5 ml vanieljegeursel

1. Meng die mieliblom, suiker en sout met 'n bietjie melk.
2. Voeg die eiergele by.
3. Maak 'n melkmengsel van kondensmelk en kookwater, meng goed.
4. Laat mengsel net opkook op stoof en voeg dan die eiermengsel by en roer vinnig.
5. Voeg die margarien en geursel by.
6. Klits eierwitte styf voor die tyd en vou by die melkmengsel in.
7. Gooi vulsel in die 3 gesmeerde korse en bak by 180°C tot ligbruin.
8. Strooi pypkaneel oor wanneer uit die oond kom.

MALVALEKKER VERRASSING

(Annelize van Zyl)

250 ml styfgeklopte room
1 pakkie Tennisbeskuitjies
500 ml melk
30 ml vlapoeier

<u>Meng:</u>
250 ml malvalekkers fyn gesny
1 blik kondensmelk
12 rooi kersies
125 ml suurlemoensap
1 blikkie grenadellamoes

1. Kook die melk en verdik met die vlapoeier.
2. Laat afkoel.
3. Pak die Tennisbeskuitjies en die twee mengsels in afwisselende lae in 'n tertbak en versier met styfgeklopte room.

MAASKAASTERT

(Annelize van Zyl)

250 g gladde maaskaas
250 ml Orley whip (room)
1 blik kondensmelk
125 ml suurlemoensap
300g Tennisbeskuitjies
1 blikkie bessies (eie keuse)

1. Klits die room styf.
2. Klits die kondensmelk en suurlemoensap tot romerig.
3. Meng met die room. Klits goed saam.
4. Roer die maaskaas laaste in.
5. Pak 'n laag Tennisbeskuitjies dan 'n laag mengsel, herhaal.
6. Gooi bessies se stroop af, kook en verdik met 'n bietjie vlapoeier.
7. Versier tert met bessies en giet die stroop oor.
8. Verkoel in yskas.

SWIERIGE SJOKOLADETERT

(Annelize van Zyl)

115 g sagte margarien
25 ml kakao
37,5 ml kookwater
5 ml melk
310 ml koekmeelblom
2 ml sout
60 ml gekapte neute

1. Meng kakao met kookwater en giet oor die margarien.
2. Voeg die melk by en klop met vurk tot mengsel glad en dik is.
3. Sif meel en sout in mengsel in en meng tot deeg glad is.
4. Rol uit tussen 2 velle waspapier in 'n sirkel.
5. Trek boonste vel papier af en strooi neute oor.
6. Maak weer toe met papier en rol neute versigtig in deeg.
7. Trek boonste vel papier af en keer deeg uit in gesmeerde tertpan.
8. Trek 2de stuk waspapier af en prik bodem met 'n vurk.

<u>Vulsel:</u>
250 ml suiker
25 ml kakao
Knippie sout
25 ml koekmeelblom
2 eiers, geskei
250 ml melk
5 ml vanieljegeursel
Room vir versiering

1. Sif suiker, kakao, sout en meel saam.
2. Voeg geklitste eiergele by en meng deeglik.
3. Voeg melk en geursel by.
4. Klits eierwitte tot styf en vou versigtig in eiermengsel in.
5. Gooi in tertdop en bak vir 30 minute by 190°C, verlaag temperatuur na 175°C en bak vir nog 10 minute tot mengsel stewig is.
6. Laat afkoel en versier met styfgeklopte room.

KOEJAWEL YSKASTERT

(Annelize van Zyl)

1 blikkie kondensmelk
1 blikkie (410 g) koejawelheftes
1 pakkie aarbeijellie
25 ml suurlemoensap
125 ml room
1 pakkie Tennisbeskuitjies

1. Maak 'n kors van Tennisbeskuitjies, of pak net so in tertbak.
2. Mikrogolf die kondensmelk 4 minute op 100 % krag, roer goed en laat effens afkoel.
3. Dreineer die koejawelhelftes en mikrogolf die sap en jellie (los 10 ml vir versiering) by 100 % krag.
4. Roer goed en laat effens afkoel.
5. Druk koejawelhelftes met vurk fyn.
6. Meng die kondensmelk, jelliemengsel, koejawelpulp en suurlemoensap goed.
7. Giet in kors en plaas in yskas om te stol.
8. Klits room styf en versier, gooi 10 ml jelliepoeier oor.

GRENADELLATERT

(Annelize van Zyl)

1 blikkie Idealmelk, verkoel
1 blikkie grenadellamoes
1 pakkie suurlemoenjellie
1 pakkie Tennisbeskuitjies
120 ml strooisuiker
250 ml kookwater

1. Los jellie in kookwater op en laat afkoel.
2. Klop melk styf en voeg strooisuiker en grenadellamoes by.
3. Klop laastens afgekoelde jellie by.
4. Pak laag beskuitjies dan mengsel, herhaal.
5. Kan met room versier indien verkies of gebreekte koekies oor krummel.
6. Laat stol in yskas.

AARBEI-KAASTERT

(Annelize van Zyl)

82 ml margarien, gesmelt
1 pakkie Tennisbeskuitjies, fyn gedruk
15 ml gelatien
75 ml water
250 ml room
1 blik kondensmelk
250 g maaskaas
60 ml suurlemoensap
5 ml vanieljegeursel
1 blik (410 g) aarbeie
1 pakkie aarbeijellie

1. Meng gesmelte margarien en fyn gedrukte koekies.
2. Druk mengsel vas in 'n tertbak.
3. Week die gelatien in die water en mikrogolf dit ongeveer 40 sekondes lank oop by 100 % krag tot helder.
4. Klits die room tot styf.
5. Meng die kondensmelk, maaskaas, suurlemoensap, geursel en gelatien.
6. Vou by die room in.
7. Giet mengsel oor kors en verkoel tot gestol.
8. Dreineer die aarbeie en vul die stroop met water aan tot 500 ml.
9. Mikrogolf die stroop ongeveer 5 minute lank tot kookpunt.
10. Los die jellie daarin op, verkoel.
11. Rangskik die aarbeie op die gestolde kaaslaag.
12. Giet die effens gestolde jellie bo-oor.
13. Verkoel tot gestol.

MARSHMALLOWTERT

(Bettie Smit)

1 blik kondensmelk
500 ml room
750 g marshmallows, in kwarte gesny
250 g kersies, in halwes gesny
Sap van 3 suurlemoene (120 ml)
250 ml fyn pynappels

1. Meng kondensmelk met suurlemoensap.
2. Voeg marshmallows en kersies by.
3. Voeg pynappel by.
4. Klits room goed styf en meng.
5. Voer tertbak uit met Tennisbeskuitjies.
6. Gooi vulsel bo-op en verkoel.

ONWERKLIKE TERT

(Elize Wales)

4 eiers
50 ml margarien
250 ml suiker
125 ml koekmeelblom
2 ml sout
3 ml bakpoeier
500 ml melk
250 ml klapper
5 ml vanieljegeursel

1. Verhit oond tot 180°C.
2. Plaas al die bestanddele in 'n mengbak en klits goed.
3. Bestanddele moet goed gemeng wees.
4. Gooi in gesmeerde tertbak van 24 cm.
5. Bak vir 45 – 55 minute tot kors goudkleurig en vulsel gestol is.

My eie resep

Ek het vir jou 'n mandjie gepak,
Binne-in is daar
'n bietjie lag,
Baie vreugde,
'n stywe DRUKKIE,
Maar die beste:
'n yslike hap liefde.

GENIET DIT!
XXX

SOET
&
SOUT

SPITSROKEN

(Andorize van der Merwe)

STROOP

5 k witsuiker
4 k water
7 ml amandelgeursel

1. Verhit bestanddele vir stroop stadig oor lae hitte tot suiker gesmelt is, roer gereeld.
2. Verhit tot kookpunt en kook 15 - 20 minute lank tot stroperig.
3. Laat afkoel tot kamertemperatuur en verkoel tot yskoud.

BESLAG

300 ml water
125 g margarien
300 ml koekmeelblom
Knippie sout
4 XL eiers
Olie om in te braai

1. Verhit water en margarien saam tot gesmelt is.
2. Laat goed kook.
3. Verlaag hitte tot baie laag.
4. Voeg meel alles op een slag by.
5. Roer vinnig met 'n houtlepel tot dit 'n bol in die kastrol vorm.
6. Verwyder van hitte en laat goed afkoel.
7. Klop eiers een vir een by.
8. Klop baie goed na elke byvoeging tot glad.
9. Diepbraai halwe teelepels van die mengsel in warm olie tot goudbruin.
10. Skep uit en dompel direk in die yskoue stroop.
11. Hou die bolletjies vir 'n rukkie onder die stroop sodat die stroop goed kan intrek.
12. Laat stroop afdrup op draadrakkie.

BARRYDALE SE PANNEKOEK

(Alta Joubert)

4x 250 ml water
250 ml olie
60 ml asyn
5 ml vanieljegeursel
4 eiers
250 ml koekmeelblom
5 ml bakpoeier
5 ml sout

1. Meng nat bestanddele saam.
2. Sif droe bestanddele saam.
3. Meng nat en droe bestanddele saam.
4. Klits goed.
5. Bak en geniet dit.

VULSEL VIR PANNEKOEKE

(Annelize van Zyl)

250 ml margarien
250 ml suiker
15 ml kookwater
5 ml vanieljegeursel
1 eier, geklits

1. Smelt die margarien, suiker en kookwater stadig, net voor dit kook gooi vanielje of kaneel by.
2. Vou die eier in.
3. Smeer mengsel oor pannekoeke en rol op.
4. Baie lekker!!!!

OLIEBOLLE

(Annelize van Zyl)

190 ml suiker
30 ml margarien
750 ml koekmeelblom
15 ml bakpoeier
2,5 ml sout
1 ml fyn kaneel
1 ml neutmuskaat
250 ml melk
Strooisuiker

1. Klits suiker en margarien tot room.
2. Sif droe bestanddele saam.
3. Voeg dit beurtelings met die melk by bottermengsel.
4. Meng goed en rol deeg 6 mm dik uit op 'n meelbestrooide oppervlak.
5. Maak sirkels met 'n oliedrukker of gebruik groot ronde koekiedrukker en dan weer 'n kleiner een om 'n ring te vorm.
6. Laat deegring 10 tot 15 minute staan voordat hulle gebak word.
7. Bak in warm diep olie.
8. Bak aan een kant bruin, draai om sodat ander kant ook bruin kan bak.
9. Moenie meer as een keer omdraai nie.
10. Dreineer op absorberende papier.
11. Rol bolle in strooisuiker.
12. Resep lewer 20 tot 25 oliebolle afhangende van grootte.

ROOM POFFERTJIES

(Annelize van Zyl)

250 ml kookwater
110 ml margarien
250 ml koekmeelblom
1 ml sout
4 eiers

1. Plaas kookwater in kastrol, voeg margarien by en laat smelt oor lae hitte.
2. Sif koekmeelblom en sout goed saam.
3. Verhit water-en-bottermengsel tot kookpunt en voeg koekmeelblommengsel alles in 'n hoop by.
4. Roer vinnig met 'n houtlepel totdat 'n bal in middel van kastrol vorm en niks meer aan kante van kastrol vassit nie.
5. Verwyder van hitte en laat effens afkoel.
6. Wanneer afgekoel, voeg eiers een vir een by en klop goed met 'n elektriese klitser na elke byvoeging.
7. Skep lepelsvol van mengsel op gesmeerde bakplaat, of in kolwyntjiepanne.
8. Bak in voorverhitte oond van 200°C vir ongeveer 35 – 40 minute tot goudkleurig en gaar.
9. Haal uit oond, steek gaatjies bo-op met toetspennetjie dat stoom kan ontsnap.
10. Laat afkoel.
11. Vul met room en gooi gesmelte sjokolade oor, of die onderstaande versiersel kan oor gegooi word.
12. 'n Dik vla kan gemaak word en as vulsel gebruik word.

<u>Versiersel</u>
190 ml versiersuiker
50 ml kakao
Sowat 7,5 ml warm water
50 g margarien

1. Sif versiersuiker en kakao saam.
2. Voeg warm water by en roer tot 'n gladde mengsel.
3. Smelt margarien en voeg by mengsel en roer deeglik.
4. Smeer/drup oor poffertjies.

SJOKOLADEBLOKKIES
(Lenie van Jaarsveld)

300 g donker sjokolade
200 g margarien
3 XL eiers
325 ml suiker
5 ml vanieljegeursel
160 ml koekmeelblom
200 g okkerneute, grof gekap

1. Voorverhit oond tot 180°C.
2. Plaas sjokolade en botter in mikrogolfoond vir 3 minute op 70% krag.
3. Laat mengsel effens afkoel.
4. Klits eiers en suiker saam tot lig van kleur en donserig.
5. Voeg vanieljegeursel by.
6. Vou sjokolade-bottermengsel by eiermengsel in tot goed gemeng.
7. Vou koekmeelblom en neute in by mengsel.
8. Skep mengsel in voorbereide bakplaat en versprei egalig.
9. Bak vir 30 minute en laat effens in bakplaat afkoel.
10. Sny in blokkies.

WAFELS
(Annelize van Zyl)

625 ml meelblom
12,5 ml bakpoeier
1 ml sout
45 ml suiker
3 eiers, geskei
375 ml melk
90 ml margarien, gesmelt

1. Voorverhit die wafelpan.
2. Sif die meel, bakpoeier en sout saam.
3. Roer die suiker by.
4. Maak 'n holte in die middel van die mengsel en gooi die eiergele, melk en gesmelte margarien by.
5. Klits die mengsel tot glad.
6. Klits eierwitte tot styf en vou by mengsel in.
7. Gooi 60 ml mengsel in elke gedeelte van pan en bak.

DRIEHOEK-KAASKOEK

(Lenie van Jaarsveld)

250 g margarien
200 ml strooisuiker
5 ml vanieljegeursel
2 houers van 250 g elk romerige maaskaas
100 g droe vrugtekoekmengsel
20 glanskersies, gehalveer
50 g pekanneute, fyn gekap
3 ml fyn kaneel
1 ml neutmuskaat
Knippie naeltjies
30 Tennisbeskuitjies

<u>Bolaag:</u>
3 X 100 g melksjokolade, gesmelt
25 g wit sjokolade, gesmelt

1. Klits die margarien tot lig en romerig en voeg die strooisuiker bietjies-bietjies by terwyl aanhoudend geklits word.
2. Voeg die geursel en maaskaas by en vou in.
3. Verdeel die mengsel in 2 en voeg die res van die bestanddele, buiten die Tennisbeskuitjies, by een helfte en meng deur.
4. Rangskik die Tennisbeskuitjies in 3 rye van 5 elk op 'n groot stuk aluminiumfoelie en smeer die maaskaas mengsel sonder vrugte bo-op.
5. Maak gelyk. Werk versigtig, want die beskuitjies skuif maklik.
6. Pak die res van die beskuitjies bo-op en skep die maaskaasmengsel met vrugte bo-oor. Maak gelyk.
7. Vou die buitenste 2 rye Tennisbeskuitjies met behulp van die aluminiumfoelie na binne sodat die koek 'n lang driehoek vorm.
8. Vou goed toe en plaas in die vrieskas tot die kaaskoek stewig is.
9. Smeer gesmelte sjokolade oor die buitekant van die hele koek.
10. Lewer 20 dik skywe.

MELK-EN-WATER-PANNEKOEK

(Lenie van Jaarsveld)

250 ml koekmeelblom
1 ml sout
2,5 ml bakpoeier
3 eiers
125 ml melk
125 ml water
15 ml gesmelte botter of olie

1. Sif die meelblom, sout en bakpoeier saam.
2. Meng die eiers, melk en water goed. Klop dit by die meelmengsel.
3. Laat staan vir 1 uur.
4. Net voor die bakproses word die gesmelte botter bygevoeg en deurgeroer.
5. Maak die pan warm en gooi 'n bietjie olie daarin.
6. Skep 60 ml beslag daarin. Sodra dit lugblasies vorm en die kante opkrul, kan dit omgedraai word.
7. Strooi kaneelsuiker oor elke pannekoek soos dit klaar gebak is en hou warm.
8. Vir pannekoekstroop: verhit kaneelsuiker en klein bietjie water oor matige hitte tot gesmelt.

Notas

SJOKOLADE-BALLETJIES
(Louie Honiball)

250 ml versiersuiker, gesif
100 ml kakao, gesif
1 pakkie (200 g) Mariebeskuitjies, fyngedruk
125 g botter
125 ml fyn appelkooskonfyt
5 ml vanieljegeursel of brandewyngeursel
125 ml klapper

1. Sif die versiersuiker en kakao saam.
2. Voeg die beskuitjies, botter, konfyt en geursel by en meng goed.
3. Rol balletjies.
4. Rol elke balletjie dan weer in klapper.
5. Stoor in 'n ligdigte houer in die yskas.

DADEL VIERKANTJIES
(Annelize van Zyl)

250 g margarien
2 eiers
125 ml gekapte neute
1 pakkie (200 g) Mariebeskuitjies
250 ml suiker
250 g opgesnyde dadels
5 ml vanieljegeursel

1. Smelt margarien en suiker saam.
2. Roer geklitste eiers versigtig by en roer totdat mengsel verdik.
3. Voeg fyngesnyde dadels by en roer deeglik.
4. Die mengsel moet nie loop nie.
5. Verwyder van hitte en voeg geursel en fyngedrukte beskuitjies en neute by.
6. Gooi in gesmeerde bakplaatjie en laat styf word. Sny in vierkantjies as dit begin styf word en rol in klapper.

VLASKYWE

(Annelize van Zyl)

500 ml melk
40 ml vlapoeier
40 ml mielieblom
60 ml suiker
5 ml vanieljegeursel
Knippie sout
1 pakkie Creamcrackers

1. Kook melk.
2. Maak 'n pasta van valpoeier, mielieblom, suiker, sout en geursel.
3. Gooi by melk en kook tot gaar.
4. Pak Creamcrackers in bak, almal in dieselfde rigting.
5. Gooi vulsel oor.
6. Pak weer 'n laag creamcrackers.
7. Gooi vesiersel oor.

<u>Versiersel:</u>
15 ml kookwater
5 ml suurlemoensap
2,5 ml amandelgeursel
250 ml versiersuiker

1. Meng alles saam en gooi oor mengsel.

TAMBOESIES

(Annelize van Zyl)

1 rol blaardeeg
500 ml melk
60 ml witsuiker
40 ml vlapoeier
40 ml mielieblom
Knippie sout
5 ml vanieljegeursel
250 ml versiersuiker, gesif
5 ml suurlemoensap
15 ml kookwater
2,5 ml amandelgeursel

1. Rol blaardeeg oop, moet nie dunner rol nie.
2. Sny deeg in 4 cm vierkante.
3. Plaas op bakplaat en bak vir ongeveer 12 minute teen 200°C.
4. Laat die vierkante op draadrakkie afkoel.
5. Verhit melk tot kookpunt.
6. Meng suiker, vlapoeier, mielieblom en sout met 'n bietjie melk.
7. Klits die kookmelk geleidelik hierby, gooi alles dan weer terug in kastrol.
8. Roerkook dit tot dik en gaar.
9. Verwyder van hitte en voeg geursel by.
10. Laat afkoel tot koud.
11. Split elke vierkant met 'n skerp messie oop.
12. Skep vla op onderste stukkie en plaas boonste stukkie bo-op.
13. Maak versiersuiker met suurlemoensap en kookwater aan tot 'n dik pasta. Geur met amandelgeursel.
14. Skep 'n teelepelvol oor elke gevulde vierkant.
15. Laat staan tot versiersel styf is.

VINNIGE SOUTTERT

(Andorize van der Merwe)

500 ml witsous
250 ml worsies, in skyfies gesny
250 ml ontbytspek, gesnipper
250 ml gerasperde cheddarkaas
1 blik (300g) soutbeesvleis, gesnipper
4 eiers, geklits
10 ml droe pietersielie

1. Voorverhit die oond tot 180°C.
2. Meng al die bestanddele behalwe die pietersielie en skep dit in 'n groot, gesmeerde tertbak.
3. Strooi die pietersielie oor en bak 40 minute.

MARMITE TERT

(Elize Wales)

75 ml margarien
200 ml suiker
1 eier
420 ml koekmeelblom
10 ml bakpoeier
2 ml sout
250 ml melk

<u>Vulsel:</u>
125 ml margarien
10 ml marmite
Gerasperde Kaas

1. Room margarien en suiker.
2. Voeg eier by en klop goed.
3. Sif meel en voeg om die beurt met melk by.
4. Bak 25 minute by 180°C tot gaar.
5. Druk met vurk gaatjies in koek.
6. Meng margarien en marmite en smeer oor koek.
7. Strooi kaas oor, gekerfde biltong is ook lekker.

SOUTTERT

(Andorize van der Merwe)

Kors

200 g Bacon Kips
100 g botter, gesmelt
10 ml Worcestersous

1. Kap Bacon Kips tot fyn.
2. Roer gesmelte botter en worcestersous by.
3. Druk krummelkors in tertbord met deursnee van 25 cm vas.

Vulsel

Bietjie olie
1 ui, gekap
2,5 ml knoffelvlokkies
250 g spek, gekap (kan ham, tuna, hoender of enige oorskietvleis byvoeg)
½rooi soetrissie, in blokkies gesny
½groen soetrissie, in blokkies gesny
250 ml kaas, gerasper
45 ml koekmeelblom
Knippie sout
Knippie neutmuskaat
Knippie rooipeper
250 ml melk
250 ml room
4 eiers

1. Voorverhit die oond tot 180°C.
2. Soteer ui en knoffelvlokkies in bietjie olie tot sag en deurskynend.
3. Skep uiemengsel uit, hou eenkant en braai spek tot bros.
4. Soteer soetrissies laaste 2 minute saam met spek.
5. Plaas uiemengsel terug en meng.
6. Roer helfte van kaas by.
7. Meng koekmeelblom, sout, neutmuskaat en rooipeper in 'n kastrol.
8. Roer melk geleidelik by tot 'n pasta vorm, daar moet geen klonte wees nie.
9. Roer room by.
10. Verhit tot kookpunt en dan verder oor lae hitte tot melkmengsel begin verdik.
11. Klits eiers en roer bietjie van warm melkmengsel by.
12. Giet terug in kastrol by melkmengsel, kook tot redelik dit en roer dan spekmengsel by.
13. Giet sous versigtig in kors, sprinkel res van kaas oor.
14. Bak 25 minute of tot goudbruin en gestol.

KORSLOSE SOUTTERT
(Bettie Smit)

Spek
3 worsies
1 blikkie boeliebeef
500 ml kaas
1 ui, fyn gekap
4 eiers
Sout en peper na smaak
15 ml pietersielie
250 ml koekmeelblom
5 ml bakpoeier
15 ml mosterdpoeier
500 ml melk
Aromat

1. Voorverhit die oond tot 180°C.
2. Meng alles deeglik en bak vir ±40 minute.

SOUTTERT
(Alwina Appelgryn)

Maak 'n witsous van:
250 ml melk
30 ml koekmeelblom
15 ml margarien
2 eiergele
Sout na smaak

Laat afkoel en voeg by:
250 ml gaar gemaalde vleis
2,5 ml rooipeper
15 ml gerasperde ui
15 ml pietersielie
250 ml gerasperde kaas

1. Voer bak uit met skilferkors (pasteideeg werk ook).
2. Gooi mengsel in kors en bak.
3. Strooi kaas oor of klits 1 eier met bietjie melk en gooi bo-oor.
4. Bak in matige oond tot gaar.

KOEKBROEDERS

(Lida Menhennet Orania)

500 ml koekmeelblom
15 ml bakpoeier
2,5 ml sout
2,5 ml mosterdpoeier
62,5 ml margarien, gerasper
250 ml gerasperde kaas
175 ml yswater

1. Sif droe bestanddele 2x saam.
2. Vryf margarien goed deur tot soos fyn krummels lyk.
3. Meng gerasperde kaas by.
4. Voeg yswater by en roer met spatel deur tot reg om deur te knie.
5. Bere in yskas vir ± 1 uur.
6. Rol uit op meelbestrooide blad en sny soos koeksisters en vleg.
7. Braai in diep olie wat warm is.
8. Sodra bruin en lig voel, skep uit op draadrak en strooi Aromat oor.
9. Opsioneel: Kan fyn biltong, fyn gesnyde uie, fyn gesnyde spek ens. bygevoeg word saam met die kaasstadium.
   Ander soutgeure kan oorgestrooi word.

CORA SE SOUTTERT

(Cora Peyper)

500 g spekvleis
1 ui
500 ml gerasperde kaas.
4 eiers, geklits
5 ml mosterdpoeier
10 ml pietersielie
Sout en peper na smaak

1. Voorverhit die oond tot 180°C.
2. Braai spek en uie .

<u>Witsous:</u>
90 ml margarien
90 ml koekmeelblom
500 ml melk

1. Maak witsous aan.
2. Meng witsous met res van die bestanddele en bak.

TUNA WIELIETJIES

(Annelize van Zyl)

1 rol pasteideeg (Puff Pastry)
Margarien
1 blikkie tuna
1 ui, fyn gekap
Sout en peper na smaak
30 ml mayonnaise
30 ml blatjang (opsioneel)
250 ml geraspende kaas
1 eier, geklits

1. Voorverhit die oond tot 180°C.
2. Rol deeg oop, smeer margarien oor.
3. Meng tuna, ui, sout en peper en die mayonnaise.
4. Smeer mengsel oor deeg, strooi kaas oor.
5. Rol deeg vanaf die lang kant op.
6. Sny deeg in skywe van so ± 2 cm.
7. Plaas op gesmeerde bakplaat en bestryk met geklitste eier.
8. Bak vir ± 20 minute tot effens bruin.

MARMITE WIELIETJIES

(Annelize van Zyl)

Marmite
1 rol pasteideeg
Margarien
Geraspende kaas
1 eier geklits

1. Voorverhit die oond tot 180°C.
2. Rol deeg oop en smeer met margarien.
3. Smeer dan marmite oor.
4. Strooi die kaas oor.
5. Rol deeg op vanaf lang kant.
6. Sny in skywe van so ± 2 cm.
7. Pak op gesmeerde bakplaat en bestryk met geklitste eier.
8. Bak vir ongeveer 20 minute tot bruin.

KORSLOSE SOUTTERT

(Marie Groenewald)

2 snye witbrood (elk 4cm dik en sonder korsies)
30 ml margarien
500 ml melk
125 g spekvleis
500 ml gerasperde kaas
1 uitjie gerasper
1 blik (375 g) weense worsies gedreineer
Sout, peper, geursel sout na smaak
4 eiers, geklits
50 ml fyn gekapte pietersielie

1. Voorverhit die oond tot 180°C.
2. Smeer 'n dieperige vuurvaste tertbak van sowat 24cm in deursnee.
3. Breek brood in stukkies en voeg saam met margarien by melk.
4. Kook oor matig hitte tot 'n pap en laat effens afkoel.
5. Snipper spek en maak effens gaar.
6. Voeg spek, kaas en ui by broodmengsel en meng.
7. Sny worsies in skyfies en voeg by.
8. Voeg geurmiddels, eiers en pietersielie by.
9. Meng liggies en gooi in tertbak.
10. Bak 35 minute.
11. Sit warm voor.

TUNAVULSEL VIR PANNEKOEK

(Annelize van Zyl)

2 blikkies tuna
125 ml mayonnaise
30 ml blatjang
2 grasuie, gesnipper
½rooi soetrissie, opgekap
4 klein agurkies, opgesny

1. Meng al die bestanddele goed saam.
2. Voeg mayonnaise by as die mengsel te droog is.
3. Vul die pannekoeke of wraps daarmee en rol toe.

WORSIES MET MOSTERD EN SPEK

(Annelize van Zyl)

500 g gaar worsies
15 ml Amerikaanse mosterd
6 repe swoerdlose ontbytspek

1. Smeer die worsies met mosterd.
2. Draai 'n reep spek om elkeen en steek dit met 'n peuselstokkie vas.
3. Braai tot die spek goudkleurig en die worsies deurwarm is.

KAASWIELE MET BLATJANG

(Annelize van Zyl)

500 ml koekmeelblom
30 ml bakpoeier
2 ml sout
30 ml margarien
200 ml melk
125 ml blatjang
250 ml geraspende Cheddarkaas

1. Sif die meel, bakpoeier en sout saam in 'n bak en vryf die margarien in tot die mengsel krummelrig is.
2. Meng vinnig genoeg melk by om 'n sagte deeg te maak en knie liggies.
3. Rol die deeg uit in 'n reghoek van 20 X 30 cm en smeer blatjang oor.
4. Strooi die kaas oor en rol van die lang kant af op.
5. Sny in 3 cm skywe.
6. Pak die skywe in 'n pan.
7. Bak teen 220°C vir 15 minute of tot gaar.
8. Sit warm voor.

BILTONG QUISHE

(Lenie van Jaarsveld)

Kors:

125 g margarien, gesmelt
150 g barbeque-geur aardappelskyfies, fyn gedruk
15 ml melk
3 eierwitte, geklits

1. Meng die margarien en die aardappelskyfies.
2. Voeg die melk en eierwitte by.
3. Druk mengsel in pan.

Vulsel:

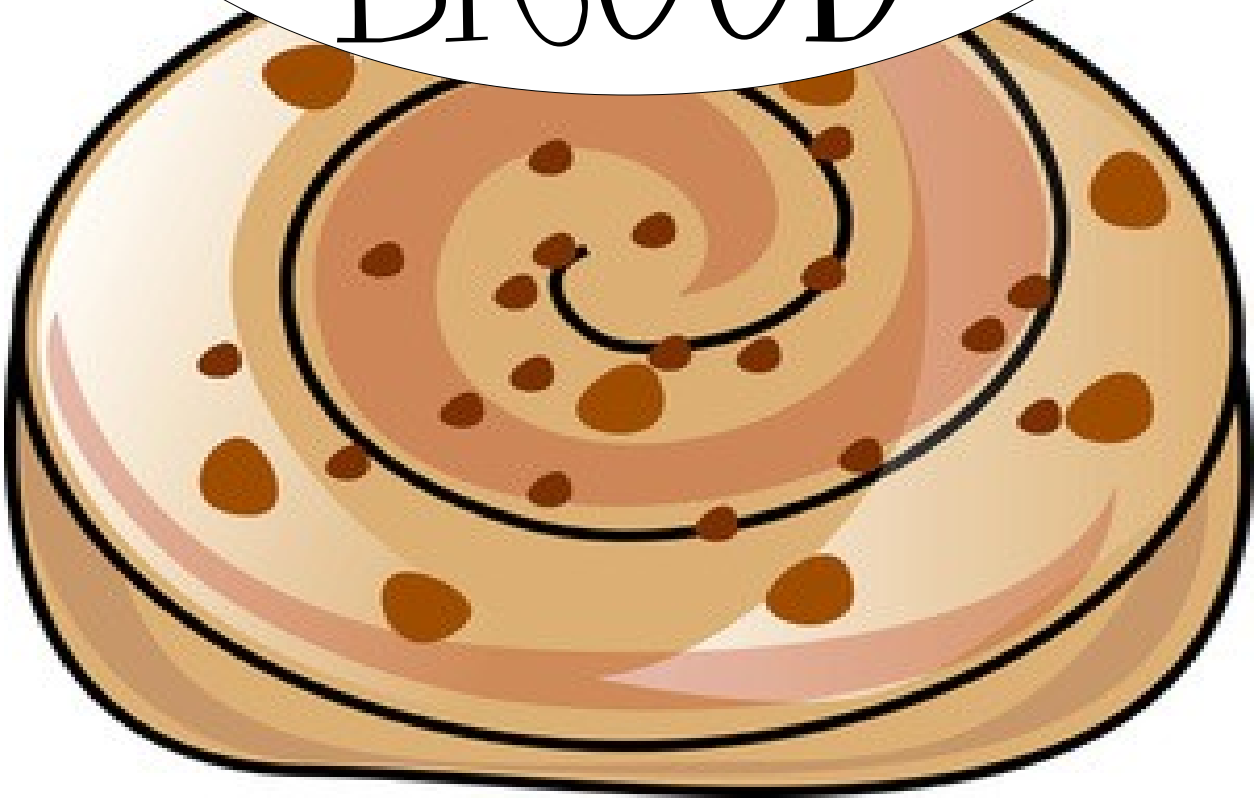
250 ml melk
15 ml gerasperde ui
15 g margarien
20 ml koekmeelblom
2 XL eiers, geskei
250 ml Cheddarkaas, gerasper
250 ml fyngekerfde biltong
Vars gemaalde peper

1. Verhit melk en uie in pan tot voor kookpunt.
2. Verwyder van hitte en hou eenkant.
3. Smelt margarien en voeg meelblom by, kook vir 1 minuut terwyl jy roer.
4. Verwyder van hitte en voeg die melk by, meng goed.
5. Plaas terug op hitte en bring tot kookpunt, hou aan met roer tot mengsel glad en dik is.
6. Verwyder van hitte en klits by die geklitste eiergele.
7. Roer die kaas en biltong by, asook die peper na smaak.
8. Klits eierwitte styf tot punte vorm. Vou dan by mengsel in.
9. Gooi in kors en bak by 180°C vir 20 minute.
10. Gooi fyngekerfde biltong oor, bedien warm.

My eie resep

As oulikheid meel was,
'n smile bakpoeier,
Vriendelikheid eiers
En liefde suiker,
Was jy 1 groooot muffin!!!

BESKUIT & BROOD



PIESANGBROOD
(Bettie Smit)

110 ml olie of 125 ml margarien
375 ml suiker
3 eiers
5 ml vanieljegeursel
250 ml piesangpulp (± 5 piesangs)
500 ml koekmeelblom
10 ml bakpoeier
1,5 ml koeksoda
1,5 ml sout
25 ml melk

1. Klits margarien of olie met suiker tot mooi lig van kleur.
2. Gooi eiers een vir een by en klop goed na elke byvoeging.
3. Voeg geursel by en vou piesangpulp in.
4. Voeg droe bestanddele om die beurt met melk by.
5. Bak by 180°C vir ± 1 uur.
6. 'n Halwe koppie fyngekapte neute kan bygevoeg word.

MARMITE-MUFFINS
(Annelize van Zyl)

250 ml koekmeelblom
5 ml bakpoeier
Knippie rooipeper
2 ml sout
130 ml margarien
375 ml cheddarkaas, fyn gerasper
1 XL eier
125 ml melk

1. Sif die koekmeelblom, bakpoeier, rooipeper en sout saam.
2. Vryf die margarien met vingerpunte in tot goed gemeng.
3. Voeg die kaas by en meng goed.
4. Klits die eiers en melk saam.
5. Voeg by droe bestanddele en meng liggies tot net gemeng.
6. Skep in panne en bak sowat 15 minute teen 180°C.
7. Meng 25 ml margarien met 5 ml marmite en smeer oor warm muffins.
8. Kan fyn gekerfde biltong oor strooi, soos verkies.

SAGTE ROLLETJIES

(Annelize van Zyl)

4 X 250 ml koekmeelblom
5 ml sout
20 ml suiker
20 ml melkpoeier
10 g kitsgis (1 pakkie)
30 ml margarien
± 250 ml louwarm water
Geklitste eier vir glansering
Sesamsaad, papawersaad /gerasperde kaas vir bolaag

1. Sif meel en sout saam.
2. Voeg suiker en melkpoeier by en meng goed.
3. Voeg kitsgis by.
4. Vryf daarna margarien by droe bestanddele in tot mengsel soos fyn broodkrummels lyk.
5. Voeg genoeg water by om dit tot 'n sagte deeg te meng.
6. Knie sowat 10 minute tot deeg glad en elasties is.
7. Plaas deeg in 'n geoliede bak, bedek en laat rys sowat 15 minute.
8. Knie deeg af en verdeel in 15 ewe groot stukke.
9. Rol elke stuk in 'n bal.
10. Bedek die deeg met geoliede kleefplastiek en laat rys sowat 10 – 15 minute op 'n warm plek tot verdubbel in grootte.
11. Bestryk met geklitste eier en strooi saad of kaas oor.
12. Bak 15 – 20 minute in 'n voorverhitte oond by 200°C.

Notas

LEKKERSTE BLOUBESSIEMUFFINS

(Annelize van Zyl)

500 ml koekmeelblom
10 ml bakpoeier
2 ml sout
200 ml suiker
2 XL eiers
100 ml kookolie
100 ml melk
425 g blik bloubessies in stroop

1. Sif meel, bakpoeier en sout saam.
2. Voeg suiker by.
3. Klits die eiers, olie en melk saam in 'n ander bak en voeg by meelmengsel.
4. Dreineer bloubessies goed en vou by mengsel in.
5. Die beslag moet nog klonterig wees.
6. Skep mengsel in gesmeerde muffinpanne, maak elke holte twee derdes vol.
7. Bak 20 – 25 minute in 'n voorverhitte oond by 200°C tot goudbruin.
8. Keer uit op 'n draadrak om af te koel.

MIELIEBROOD

(Lenie van Jaarsveld)

900 ml bruismeel
5 ml sout
1 blik geroomde suikermielies
2 eiers
1 blik Idealmelk
60 ml olie

1. Meng die meelblom, sout en mielies saam.
2. Meng eiers, melk en olie saam.
3. Roer by meelblom.
4. Gooi in gesmeerde 1 kg broodpan.
5. Bak teen 180°C vir 50 tot 60 minute.

SITRUSMUFFINS

(Annelize van Zyl)

500 ml koekmeelblom
2 ml koeksoda
15 ml bakpoeier
3 ml sout
100 ml kookolie
100 ml suiker
2 XL eiers
125 ml natuurlike joghurt/karringmelk
125 ml pomelo-,lemoen- of suurlemoensap
5 ml gerasperde skil

1. Sif meel, koeksoda, bakpoeier en sout saam.
2. Klits olie en suiker saam in 'n ander bak.
3. Voeg eiers, joghurt, sap en skil by.
4. Vou die mengsel by meelmengsel in, die beslag moet nog klonterig wees.
5. Skep in gesmeerde muffinpanne, maak holtes twee-derdes vol.
6. Bak sowat 20 minute in 'n voorverhitte oond by 200°C tot goudbruin.
7. Keer uit op 'n draadrak om af te koel.

Wenk

Wanneer jy lemoen- of suurlemoenskil rasper, sorg dat jy slegs die buitenste skil rasper en nie die witskil nie, want dit raak bitter.

MUESLIMUFFINS MET HEUNING

(Annelize van Zyl)

250 ml Nutty Wheat
250 ml koekmeelblom
15 ml bakpoeier
2 ml sout
60 ml bruinsuiker
200 ml muesli
1 XL eier
200 ml melk
80 ml kookolie
60 ml heuning

1. Sif meel, bakpoeier en sout saam.
2. Voeg semels wat in die sif agtergebly het by.
3. Voeg suiker en muesli by.
4. Klits eier, melk, olie en heuning in 'n ander bak.
5. Giet eiermengsel by droe bestanddele en roer tot net gemeng.
6. Skep in gesmeerde muffinpanne, maak holtes twee-derdes vol.
7. Bak 15 – 20 minute in 'n voorverhitte oond by 200°C tot goudbruin.

POTBROODROLLETJIES

(Annelize van Zyl)

1 basiese brooddeeg
250 ml room
250 ml bruinsuiker

1. Rol die deeg in bolletjies.
2. Sit in pot/bakskottel, smeer sykante met botter of olie.
3. Laat die rolletjies rys tot dubbel die grootte.
4. Gooi room en suiker oor.
5. Bak in oond teen 180°C vir ongeveer 1 uur tot gaar.

CAPPUCCINO-MUFFINS

(Annelize van Zyl)

500 ml bruismeel
2 ml koeksoda
2 ml sout
15 ml kitskoffiepoeier
200 ml suiker
2 XL eiers
125 ml melk
125 ml kookolie

1. Sif meel, koeksoda, sout en koffiepoeier saam.
2. Voeg suiker by.
3. Klits eiers, melk en olie saam in 'n ander bak.
4. Vou die mengsel by meelmengsel in.
5. Skep in gesmeerde muffinpanne, maak holtes twee-derdes vol.
6. Bak die muffins sowat 20 minute in voorverhitte oond by 200°C tot
7. goudbruin.
8. Keer uit op 'n draadrak om af te koel.

<u>Variasies:</u>
Vir ryker sjokoladegeur, laat die koffiepoeier weg en voeg 50 g sjokoladesnippers, 60 ml kakao en 60 ml melk by.

BASIESE WIT/BRUIN BROOD

(Annelize van Zyl)

10 X 250 ml koekmeelblom
15 ml sout
45 ml suiker
2 eiers
75 ml olie
625 ml louwarm water/melk
1 pakkie kitsgis

1. Meng alles saam en knie die deeg goed deur tot glad en rekkerig.
2. Laat staan om te rys.
3. Knie terug en gebruik soos benodig.

SUURLEMOENMUFFINS

(Annelize van Zyl)

500 ml koekmeelblom
15 ml bakpoeier
2 ml sout
50 ml klapper
125 ml suiker
5 ml gerasperde suurlemoenskil
1 eier, geklits
250 ml melk
75 ml olie
30 ml suurlemoensap

<u>Bolaag:</u>
30 – 50 ml klapper (opsioneel)

1. Verhit oond tot 200°C, en smeer die holtes van die muffinpan.
2. Sif die meel, bakpoeier en sout.
3. Voeg die klapper, suiker en skil by en meng goed.
4. Klits die eier, melk, olie en suurlemoensap en voeg by.
5. Meng die beslag liggies.
6. Skep holtes van pan twee derdes vol.
7. Strooi klapper oor.
8. Bak 20 – 25 minute.

EENVOUDIGE SJOKOLADEMUFFINS

(Annelize van Zyl)

30 ml kakao
60 ml kookwater
375 ml koekmeelblom
10 ml bakpoeier
1 ml sout
125 ml bruinsuiker
1 eier, geklits
190 ml melk
65 ml gesmelte margarien
5 ml vanieljegeursel

1. Verhit oond tot 200°C.
2. Los die kakao in die kookwater op.
3. Sif die meel, bakpoeier en sout saam.
4. Voeg die suiker by en meng goed.
5. Klits die eier, melk, gemelte margarien en geursel en voeg saam met die kakaomengsel by die meelmengsel.
6. Meng die beslag liggies.
7. Skep in panne en bak 25 minute.
8. Sif versiersuiker oor, strooi flake oor.

<u>Variasies:</u>

1. Skep die helfte van die beslag in die holtes van die pan, plaas 'n teelepel gekaramelliseerde kondensmelk bo-op en bedek met die orige beslag. Bak soos hierbo.

SUPER KARRINGMELKBESKUIT

(Lenie van Jaarsveld)

28 X 250 ml bruismeel, gesif
20 ml koeksoda
40 ml sout
4 X 500 g sagte margarien
8 X 250 ml suiker
8 X 250 ml karringmelk
8 XL eiers, geklits

1. Sif die bruismeel, koeksoda en sout saam in 'n groot skottel.
2. Vryf die margarien in totdat mengsel soos broodkrummels lyk.
3. Roer die suiker by.
4. Meng die karringmelk en eiers saam, gooi by meelmengsel.
5. Knie tot 'n sagte deeg.
6. Maak balletjies en pak in pan.
7. Bak teen 180°C, 50 – 60 minute.
8. Droog in oond by 100°C, vir 3 tot 4 ure.

VARIASIES MET BESKUIT

1. Om bestanddele te varieer vir beskuit, is baie opwindend.
2. Die karringmelk kan byvoorbeeld deur suurroom, suurmelk of joghurt vervang word – om nie van kondensmelk te vergeet nie.
3. Met droe bestanddele voeg ek sommer by wat ek in die huis het.
4. Die rosyne en sonneblomsaad maak dit lekker, maar dit kan ook vervang word met gekapte neute van jou keuse, pampoenpitte, klapper en enige sade soos anys-, papawer- of sesamsaad.
5. Die All Bran-vlokkies en semels kan ook afgewissel word met volkoringmeel, muesli of hawermout.
6. Probeer maar speel met die hoeveelhede en maak die beskuitresep jou eie.

GESONDHEIDSBESKUIT MET SEMELS

(Lenie van Jaarsveld)

4 kg koekmeelblom (33 X 250 ml)
1 kg margarien
750 ml olie
2,500 ml karringmelk
6 XL eiers
750 ml suiker
500 g gemengde vrugtekoekmengsel
350 g semels
60 ml koeksoda
60 ml kremetart
20 ml sout

1. Sif koekmeelblom, koeksoda, kremetart en sout saam.
2. Sif die mengsel 4X saam.
3. Vryf die koue geraspende margarien in totdat die mengsel fyn krummels maak.
4. Voeg die suiker by en roer goed deur.
5. Meng semels en vrugte saam en meng by meelmengsel.
6. Klits olie, eiers en melk goed saam.
7. Maak deeg aan met geklitste mengsel.
8. Druk die deeg 4 cm dik vas in panne.
9. Sny in blokkies voor dit gebak word.
10. Bak 1 uur. Sny weer die blokkies oor wanneer die panne uit die oond kom.
11. Laat goed afkoel, en pak die stukkies op draadrak.
12. Droog by 100°C, vir ongeveer 5 – 6 ure.
13. Lewer 6 kg beskuit.

KARRINGMELKBESKUIT

(Annatjie Swartz)

500 g margarien
500 ml suiker
2 eiers
7 ml sout
500 ml karringmelk
1,5 kg bruismeel (10 X 250 ml)
Anyssaad, opsioneel

1. Room die margarien en suiker saam.
2. Voeg die eiers en sout by.
3. Voeg die karringmelk by en dan die bruismeel, knie goed.
4. Sit in panne en bak tot lig van kleur by 180°C.

GESONDHEIDSBESKUIT

(Annatjie Swartz)

7 X 250 ml bruismeel
5 X 250 ml All Bran-vlokkies
5 ml bakpoeier
5 ml sout
2 eiers
500 ml karringmelk
500 g margarien
375 ml suiker
250 ml sonneblomsaad

Notas

1. Meng al die droe bestanddele saam, behalwe suiker.
2. Klits eiers en suiker en karringmelk saam.
3. Smelt margarien en voeg by.
4. Voeg nat bestanddele by droe bestanddele. Meng goed.
5. Maak balletjies of druk plat in pan.
6. Bak 1 uur by 180°C.

VAN ZYL'S SE BESKUIT

(Annelize van Zyl)

7 X 250 ml Nutty Wheat
500 ml semels
500 g margarien
500 ml suiker
2,5 ml sout
45 ml bakpoeier
625 ml klapper
1 L room/karringmelk/joghurt/melk

1. Smelt margarien en gooi room (wat jy ookal gaan gebruik) by.
2. Meng droe bestanddele saam.
3. Meng margarienmengsel by droe bestanddele, meng goed.
4. Gooi in beskuitpanne.
5. Bak 1 uur by 180°C.
6. Haal uit en sny weer die beskuitjies deur.
7. Droog uit.

CHELSEABOLLETJIES

(Annelize van Zyl)

1 basiese witbrood deeg
75 ml sagte margarien
125 ml pitlose rosyne (kan vervang word met kersies)
125 ml bruinsuiker
20 ml kaneel

1. Verdeel die deeg in 2.
2. Rol elke deel uit in 'n reghoek van ongeveer 15 mm dik.
3. Smeer die margarien oor die deeg.
4. Meng die rosyne, suiker en kaneel en strooi oor die deeg.
5. Rol die deeg van die lang kant af op om 'n rol te kry.
6. Sny in skywe van ongeveer 25 mm dik.
7. Pak die skywe met die snykant na onder en effens uitmekaar.
8. Laat die bolletjies op 'n warm plek rys tot verdubbel en bak by 170°C vir ongeveer 20 minute of tot ligte goudbruin.
9. Moenie te lank bak nie.
10. Plaas op afkoelrak.
11. Meng vesiersuiker met genoeg melk om 'n glaseersel te vorm en drup oor die bolletjies.
12. Lewer 25 – 30 bolletjies.

My eie resep

'n Spesiale 'snackie'
Vir jou vandag:

'n Glas vol omgee,
'n Bordjie vol liefde,
'n Lepel vol vrede,
'n Vurk vol vertroue,
'n Bakkie vol gebede,
En niks maak vet!
Geniet dit!!!
Skep sommer 'n 2de
Keer vir jou.

NAGEREG

SKUIMPOEDING
(Andorize van der Merwe)

1 pakkie jelliepoeier
250 ml kookwater
1 blik Idealmelk, oornag in die yskas verkoel

1. Los die jelliepoeier in die kookwater op en laat afkoel.
2. Klop die Idealmelk tot styf.
3. Klop die afgekoelde jellie by.
4. Plaas minstens 'n uur in die yskas.

AARBEIPOEDING
(Andorize van der Merwe)

1 pakkie aarbeijelliepoeier
250 ml kookwater
250 ml Idealmelk, oornag in yskas verkoel
20 ml suiker
30 ml fyn aarbeikonfyt

1. Los die jelliepoeier in die kookwater op en laat afkoel.
2. Klits die Idealmelk tot styf en klop die jellie en die res van die bestanddele daarby in.
3. Klop minstens 5 minute lank.
4. Plaas in die yskas om te stol.

SKUIMJELLIE
(Andorize van der Merwe)

1 pakkie jelliepoeier
250 ml kookwater
250 ml ysblokkies

1. Los die jelliepoeier in die kookwater op en laat 15 minute staan om 'n bietjie af te koel.
2. Plaas die ysblokkies een vir een in die jellie en klits vinnig tot al die ysblokkies gesmelt is.
3. Daar sal nou 'n skuimlaag op die jellie wees.
4. Plaas onmiddelik in die yskas om te stol.

PIESANGJELLIE
(Andorize van der Merwe)

1 pakkie jelliepoeier
2 ryp piesangs, in skyfies gesny.

1. Maak die jellie volgens die aanwysings op die pakkie aan.
2. Voeg die piesangskyfies by en laat in yskas stol.

LEKKER JELLIE
(Andorize van der Merwe)

1 pakkie jelliepoeier
500 ml kookwater
Knippie sout
37,5 ml vlapoeier

1. Meng die jelliepoeier met die kookwater in 'n kastrol oor lae hitte en voeg die sout by.
2. Meng die vlapoeier met 'n bietjie koue water en roer by die jelliemengsel in.
3. Roer die mengsel totdat dit kook.
4. Giet uit in 'n bak en laat afkoel.
5. Plaas in die yskas totdat die jellie gestol is.

KOEJAWELNAGEREG
(Andorize van der Merwe)

397 g kondensmelk
1 pakkie aarbeijellie
1 groot blik koejawels

1. Meng jellie met 1k (250 ml) kookwater in 'n glasbak.
2. Voeg kondensmelk by en meng deeglik.
3. Voeg stroop van koejawels by en meng goed.
4. Druk koejawels fyn met vurk en voeg by kondensmelkmengsel.
5. Verkoel in yskas tot gestol.
6. Dien op saam met vla.

TRIFLE

(Annelize van Zyl)

1 sponskoek
500 ml vla
Fyn neute
250 ml room
1 blik vrugte (jou keuse)
2 pakkies rooi jellie
2 pakkies groen jellie
1 pakkie jellie (jou keuse)

1. Maak rooi en groen jellie aan en laat stol in yskas.
2. Krap jellie met die vurk.
3. Los ander jellie op in 250 ml kookwater.
4. Krummel koek of soos jy verkies, gooi warm jellie oor koek.
5. Pak laag koek, laag vrugte, laag jellie, laag neute, laag vla en herhaal dan die lae, eindig met room.
6. Versier met neute en gerasperde flake
7. Kan self's heel vye ook by voeg.

KARAMEL ROOMYS NAGEREG

(Nellary Baard)

125 ml gekapte neute
1 L roomys
125 ml fyngemaakte koekies
1 blik karamel kondensmelk

1. Pak in lae in parfait-glase.
2. Vries tot gestol.

APPELTERT NAGEREG

(Nellary Baard)

4 eiers
375 ml suiker
60 ml margarien
250 ml kookwater
10 ml vanieljegeursel
500 ml koekmeelblom
20 ml bakpoeier
Knippie sout
1 blik klein tertappels, gesnipper

1. Klits die eiers en suiker tot romerig.
2. Voeg die margarien, kookwater en geursel by en klits goed deur.
3. Voeg die koekmeelblom, bakpoeier, en sout by en meng goed.
4. Die deeg sal loperig wees.
5. Gooi die deeg in 'n gesmeerde oondpan.
6. Gooi die tertappels bo-op die deeg.
7. Bak vir 30 minute by 180°C.

<u>Sous:</u>
250 ml water
250 ml melk
375 ml suiker
10 ml vanieljegeursel
60 ml margarien

1. Kook alles saam en gooi oor gaar tert.
2. Plaas terug in die warm oond vir 5 minute.
3. Versier met styfgeklopte room of bedien met roomys of vla.

MAASKAAS-EN-BESKUITJIEPOEDING

(Lenie van Jaarsveld)

2 eiergele
60 ml suiker
330 g roomkaas
Gerasperde skil van 1 lemoen / suurlemoen
3 eierwitte
Knippie sout
250 ml room, styf geklop
200 ml sterk koffie
15 ml suiker
75 ml brandewyn
1 pakkie (125 g) boudoir-beskuitjies

<u>Afronding:</u>
Geklopte room
Glanskersies
Gerasperde sjokolade

1. Klop eiers en suiker tot romerig.
2. Klop roomkaas en skil by.
3. Klop eierwitte met 'n knippie sout styf.
4. Vou room en laaste die eierwitte in.
5. Meng koffie, suiker en brandewyn en doop beskuitjies daarin.
6. Rangskik die helfte van die beskuitjies op die bodem van 'n tertbak.
7. Skep helfte van die mengsel daaroor, gevolg deur 'n 2de laag beskuitjies.
8. Skep res van die mengsel oor.
9. Rond af met geklopte room, glanskersies en gerasperde sjokolade.

KARAMELPOEDING

(Lenie van Jaarsveld)

30 ml margarien
125 ml suiker
15 ml goue stroop
375 ml koekmeelblom
3 ml bakpoeier
5 ml fyn kaneel
Knippie sout
5 ml koeksoda
225 ml melk

1. Klop margarien tot lig.
2. Voeg suiker en stroop by en verroom.
3. Sif meelblom, bakpoeier, kaneel en sout en meng by.
4. Los koeksoda in die melk op en meng by die meelmengsel in.

<u>Vlasous:</u>
1 L melk
90 ml vlapoeier
60 ml suiker

1. Verhit melk.
2. Maak vlapoeier en suiker aan met 'n bietjie van die melk.
3. Roer by die melk en roer oor lae hitte tot verdik.
4. Skep vla in 'n gesmeerde diep oondbak en skep lepels vol van die beslag daarin.
5. Bak sowat 30 minute by 160°C tot goudbruin.
6. Verwyder uit oond en strooi amandelsplinters oor.

SJOKOLADEFUDGE-POEDING

(Annelize van Zyl)

250 ml koekmeelblom
45 ml kakao
10 ml bakpoeier
3 ml sout
160 ml suiker
30 ml botter, gesmelt
250 ml melk
1 XL eier
5 ml vanieljegeursel

1. Sif meel, kakao, bakpoeier en sout saam.
2. Voeg suiker by.
3. Meng botter, melk, eier en geursel in 'n ander bak en klits by die droe bestanddele tot glad.
4. Giet in gesmeerde skottel.

<u>Bolaag:</u>
45 ml kakao
200 ml suiker
375 ml kookwater

1. Sif kakao en meng met suiker.
2. Strooi oor deeg.
3. Giet kookwater bo-oor.
4. Bak sowat 50 minute in 'n voorverhitte oond by 180°C.

KOUE SAGO-POEDING

(Annelize van Zyl)

1 pakkie pynappeljellie
45 ml sago
45 ml suiker
2 eiers, geskei
375 ml koue water
500 ml melk
Knippie sout

1. Week jellie in 125 ml koue water.
2. Week sago in 'n ander bak in 125 ml water vir minstens 10 minute.
3. Bring melk met ander 125 ml water tot kookpunt.
4. Sodra dit kook voeg die sago en water by.
5. Kook totdat sago deurskynend is en gaar.
6. Klop eiergele baie goed en voeg sout en suiker by.
7. Gooi bietjie van sagomengsel hieroor en gooi terug in die kastrol.
8. Kook net op totdat mengsel dikker is en verwyder van hitte.
9. Voeg jellie by. Roer totdat die jellie opgelos is, koel af.
10. Klop eierwitte styf en vou in.
11. Gooi in bak en plaas in yskas.
12. Bedien met room of vla.

HEERLIKE POEDING

(Annelize van Zyl)

250 ml koekmeelblom
1 eier
125 ml suiker
5 ml bakpoeier
5 ml koeksoda
Knippie sout
25 ml fyn appelkooskonfyt
30 ml asyn
250 ml melk

1. Klits eier en suiker baie goed saam tot lig en donsig.
2. Voeg meel, bakpoeier, koeksoda, sout, konfyt en asyn by en meng goed.
3. Roer melk by tot 'n gladde beslag.
4. Gooi in pan en bak 45 minute by 180°C.

<u>Sous:</u>
250 ml suiker
125 ml kookwater
250 ml Idealmelk
60 ml margarien
5 ml vanieljegeursel

1. Verhit al die bestanddele en gooi oor poeding net na dit uit die oond gehaal is.
2. Sit voor met room of warm vla.

My eie resep

Emmers vol liefde,
Kruiwaens vol soentjies,
Gieters vol drukkies,
Beddings vol respek,
Grawe vol gebede.
Dis my blomtuin
Vir jou!!!

SLAAI & SLAAISOUSE

SPESIALE AARTAPPELSLAAI

(Andorize van der Merwe)

6 aartappels, geskil en gaar gekook
4 hard gekookte eiers, afgedop
125 g spekvleis, in blokkies gesny
1 groot ui, fyn gekap
180 ml cheddarkaas-blokkies
375 ml mayonnaise
45 ml melk
15 ml paprika
30 ml kondensmelk
Sout en swartpeper na smaak

1. Sny aartappels en eiers in blokkies.
2. Hou eenkant.
3. Braai spek en uie saam tot geurig.
4. Meng met aartappels en eierblokkies.
5. Meng mayonnaise, melk, paprika, kondensmelk, sout en peper en giet oor slaai.
6. Laat staan 2-3 uur lank in yskas voor dit bedien word.

KERRIE NOEDELSLAAI

(Annelize van Zyl)

500 g skulpienoedels, gaar gemaak
1 groen soetrissie, gekap
1 ui, gekap
250 ml tamatiesous
125 ml asyn
125 ml olyfolie
200 ml suiker
5 ml kerriepoeier
Knippie sout

1. Meng sous deeglik en gooi oor afgekoelde noedels.
2. Meng alles weereens deeglik.
3. Verkoel oornag in yskas.

OLD BUDDY SLAAI

(Marie Groenewald)

1 groot blik gesnipperde perskes
1 groot blik pynappelstukke
2 blikkies bakebeans
1 botteltjie cocktail uitjies
35 ml appelkooskonfyt
35 ml asyn
35 ml suiker
7 ml mostertpoeier
7 druppels tobascosous
5 ml geursout
30 ml mielieblom
Knippie sout
15 ml kerrie poeier

1. Kook al die stroop saam met die kerriepoeier, mosterdpoeier, suiker, asyn, sout en appelkooskonfyt vir 10 minute.
2. Voeg vrugte en uitjies by asook tobascosous.
3. Kook vir nog verdere 10 minute met die 2 blikkies bakebeans en mielieblom tot dik.
4. Haal van stoof, bere in yskas.

PIESANGSLAAI

(Annelize van Zyl)

6-8 redelike groot piesangs
1 blikkie kondensmelk
1 blikkie pitmielies
1 blikkie gekerfde pynappel
Mayonnaise

1. Meng die kondensmelk, pitmielies, en pynappel en mayonnaise.
2. Sny die piesangs by die mengsel in.
3. Laat staan so 'n rukkie in die yskas.

NOEDELSLAAI MET WORTELS

(Annelize van Zyl)

500 g skulpienoedels
500 ml grof gerasperde wortels
30 ml olie
12,5 ml sout
1 ui, gekap
1 soetrissie, gekap

<u>Sous:</u>
1 blikkie kondensmelk
250 ml mayonnaise
125 ml witasyn
125 ml olie
15 ml mosterdpoeier

1. Kook noedels soos gewoonweg gaar.
2. Meng al die ander bestanddele saam en meng met noedels.
3. Laat in yskas vir ±1 uur.

BUTTERNUT SLAAI

(Annelize van Zyl)

1 rou butternut, grof gerasper
1 blikkie perskes, stukkies gesny
1 pakkie jellie Perske/of pynappel aangemaak met 250 ml kookwater

1. Meng die butternut en perskes.
2. Laat oornag in die yskas toegemaak.
3. Voor opdiening voeg jellie by en meng goed.

WARM AARTAPPELSLAAI

(Annelize van Zyl)

1 kg (6 groot) aartappels
1 pakkie gekapte spek
125 ml olie
2 uie in blokkies gesny
125 ml blatjang
125 ml asyn
250 ml melk
15 ml mielieblom

1. Kook aartappels in skil, in soutwater tot gaar.
2. Trek skille af, sny in blokkies en hou warm.
3. Braai spek in 25 ml olie tot gaar.
4. Skep uit en hou warm saam met aartappels.
5. Braai uie in dieselfde pan tot gaar.
6. Voeg res van olie, blatjang en asyn by, en kook ongeveer 2 minute sonder deksel.
7. Meng mielieblom en melk, gooi stadig by uiemengsel terwyl jy dit vinnig inroer, roerkook vir verder 2 minute.
8. Meng aartappels en spek, gooi uiesous oor en meng liggies.
9. Hou in lou-oond tot benodig.
10. Lewer 6 porsies.

PIESANGSLAAI

(Bettie Smit)

1 Blik Idealmelk (verkoel)
1 pakkie suurlemoenjellie
65 ml suiker
250 ml kookwater
6 piesangs
Suurlemoensap na smaak

1. Los jellie op in kookwater.
2. Sny piesangs stukkend en sprinkel suurlemoensap oor.
3. Klop melk en suiker tot styf.
4. Gooi afgekoelde jellie en piesangs by.
5. Klits tot gemeng en gooi in bak.
6. Verkoel in yskas.

KERRIE-PIESANGSLAAI

(Annelize van Zyl)

4 piesangs
2 uie
15 ml kookolie
10 ml kerriepoeier
60 ml appelasyn
60 ml sultanas
15 ml gekapte vars koljanderblare

1. Skil die piesangs en sny in skyfies.
2. Skil die uie en sny in dun skyfies.
3. Verhit die olie in 'n pan en braai die ui sowat 5 minute tot deurskynend.
4. Voeg die kerriepoeier by en verhit ongeveer 1 minuut tot geurig.
5. Voeg die piesang en asyn by en kook 2 minute.
6. Haal van die plaat af, roer die sultanas by en skep in 'n opdienbak.
7. Laat afkoel en garneer met gekapte koljander.

GESTOLDE WORTELVORM

(Annelize van Zyl)

1 X 440 g blik fyngemaakte pynappel
1 pakkie (80 g) suurlemoenjellie
125 ml suiker
1 ml sout
500 ml fyngerasperde wortels
125 ml room

1. Dreineer die pynappel.
2. Vul die sap met water aan tot 250 ml.
3. Verhit tot kookpunt en los die jellie daarin op.
4. Laat afkoel tot dik, maar nie styf gestol nie.
5. Klits die dik jellie tot romerig.
6. Klits die suiker bietjiesgewys by en dan die sout.
7. Meng die pynappel en wortels en vou dit liggies by die jellie in.
8. Klits die room tot styf en vou dit ook by die mengsel in.
9. Spoel slaaivorm met koue water uit.
10. Gooi die slaaimengsel daarin en plaas in die koelkas tot gestol.
11. Garneer die slaai soos verkies.

SLAASOUS

VINNIGE TUISGEMAARTE MAYONNAISE

(Annelize van Zyl)

2 eiergele
2 ml sout
5 ml Franse of Dijon-mosterd
30 ml witasyn
30 ml suurlemoensap
375 ml olyfolie

1. Plaas die eiergele, sout, mosterd, asyn en suurlemoensap in 'n voedselverwerker en meng.
2. Voeg olie in 'n egalige, dun straaltjie by terwyl die masjien aan is en verwerk tot die mayonnaise dik en romerig is.
3. Lewer sowat 375 ml.

JOGHURT-SLAASOUS

(Annelize van Zyl)

250 ml natuurlike joghurt
30 ml suurlemoensap
30 ml wynasyn
1 ml sout
Varsgemaalde swartpeper

1. Meng die joghurt, suurlemoensap, asyn, sout en peper saam, bedek en verkoel in die yskas tot benodig.
2. Lewer sowat 300 ml.

SOUS VIR AARTAPPELSLAAI

(Annelize van Zyl)

250 ml suiker
2 eiers
5 ml mosterdpoeier
250 ml druiwe asyn
5 ml droe pietersielie

1. Meng die suiker, eiers en mosterdpoeier.
2. Voeg die asyn by en laat 'n rukkie kook.
3. Roer aanhoudend.
4. Voeg die pietersielie by en meng.
5. Gooi oor aartappels.

Notas

My eie resep

Hier's vir jou ontbyt:

1 toasted drukkie,

4 repies glimlagte,

2 saggebakte soene op jou wang

&

1 groot koffiebeker liefde.

Magie vol ...?

Geniet die dag!!!

LIGTE-ETES

NOEDELGEREG

(Andorize van der Merwe)

250 g klein skulpnoedels
1 groot ui, gekap
1 klein soetrissie, gakap
50 g margarien
2 blikke (185 g elk) tuna, gedreineer
1 groot tamatie, geskil en gerasper
3 ml geuropwekker
5 ml orego
3 ml grof gemaalde swartpeper
3 ml basiliekruid
250 ml gerasperde Cheddarkaas

1. Kook die noedels volgens die aanwysings op die pak en dreineer.
2. Voorverhit die oond tot 180°C.
3. Braai intussen die ui en soertissie in die margarien tot sag.
4. Voeg die tuna by die uiemengsel.
5. Voeg die orige bestanddele, behalwe die kaas, by en roer goed.
6. Laat stadig prut tot die meeste water verdamp het.
7. Skep die noedels en tuna in lae in 'n gesmeerde oondskottel.
8. Sprinkel die kaas oor en bak 15 minute.
9. Sit warm voor met 'n mengelslaai.

TUNAVULSEL VIR PANNEKOEK

(Annelize van Zyl)

2 blikkies tuna
125 ml mayonnaise
30 ml blatjang
2 grasuie, gesnipper
½rooi soetrissie, opgekap
4 klein agurkies, opgesny

1. Meng al die bestanddele goed saam.
2. Voeg mayonnaise by as die mengsel te droog is.
3. Vul die pannekoeke of wraps daarmee en rol toe.

HAMBURGERFRIKKADELLE

(Annelize van Zyl)

1 ui
500 g maer maalvleis
200 ml sagte witbroodkrummels
15 ml worcestersous
15 ml Barbecue Sauce
5 ml biefaftrekselpoeier
10 ml gekapte vars pietersielie
Varsgemaalde swartpeper

1. Skil die ui, kap dit fyn en meng met die maalvleis, krummels, souse, aftrekselpoeier, pietersielie en peper.
2. Maak jou hande nat en vorm die vleismengsel in ses frikkadelle.
3. Druk die frikkadelle effens plat en braai oor matige hitte tot deurgaar.
4. Sit voor op geroosterde hamburgerrolle saam met slaai, mosterd, suurtjies en tamatiesous.

MIELIEPOFFERTJIES

(Annelize van Zyl)

250 ml koekmeelblom
7 ml bakpoeier
2 ml sout
1 eier
1 x 410 g blik geroomde suikermielies
60 ml melk
Olie
Varsgemaalde swartpeper

1. Sif die meel, bakpoeier en sout saam in 'n bak.
2. Maak 'n holte in die middel.
3. Meng die eier, suikermielies en melk, giet in die holte en meng.
4. Bestryk 'n warm braaiplaat met olie, drup lepelsvol beslag daarop en braai tot goudbruin.
5. Draai om en braai die ander kant.
6. Geur met gemaalde peper en sit warm voor.

HOENDERGEREG MET NOEDELS

(Bettie Smit)

1 gaar hoender gekook met sout, naeltjies en wonderpeper
375 ml skulpienoedels (kleintjies) gekook
200 g bevrore ertjies, net gaar gekook sonder sout, 'n knippie koeksoda om groen te hou.

<u>Sous:</u>
125 g spekvleis in stukkies gesny
60 ml margarien
1 ui gekap
5 ml kerrie
5 ml borrie
15 ml suiker
1 klein blikkie tamatiepuree
1 pakkie hoenderroomsop
500 ml water
1 blokkie hoender-ekstrak

1. Braai spek en uie in margarien.
2. Voeg tamatiepuree by.
3. Los sop op in die water.
4. Voeg kerrie, borrie, suiker en hoender-ekstrak by die sopmengsel.
5. Kook goed deur en roer want dit brand maklik.
6. Vou hoender en ertjies in.
7. Vou laaste die noedels in.

Notas

PIZZA
(Betsie Kriel)

Kors:
500 ml koekmeelblom
2 ml sout
10 ml kitsgis
15 ml olie
100 -125 ml louwarm water

1. Sif meel en sout saam.
2. Voeg kitsgis en olie by, meng baie goed.
3. Knie deeg 3 – 5 minute lank tot deeg glad en rekkerig is.
4. Rol deeg ongeveer 1 cm dik uit.
5. Voer Pizza-panne uit.
6. Smeer deeg met tamatiepasta/tamatiesous of sous van jou keuse.
7. Laat 20 minute rys.
8. Bak vir ongeveer 15 minute
9. Plaas mengsel op van jou keuse. (Oorskietvleis werk goed)
10. Laaste geraspende kaas.
11. Laat kaas smelt in oond.

Notas

MELKKOS
(Annelize van Zyl)

4 X 250 ml melk
250 ml koekmeelblom
Knippie sout
30 ml suiker
1 eier, geklits
Kaneelsuiker

1. Bring die melk tot net onder kookpunt.
2. Sif die meel en meng die sout en suiker by.
3. Voeg die eier by en meng totdat mengsel soos growwe broodkrummels lyk.
4. Roer mengsel by melk en roer totdat alles gemeng is.
5. Prut vir 20 minute totdat die mengsel dik en gaar is.
6. Roer gereeld sodat mengsel nie aanbrand nie.
7. Sit voor met kaneelsuiker.

My eie resep

VLIEG HOENDER

1 Hoender

½ koppie Botter

1 koppie rou "popcorn"

Sout & Peper

Vul die hoender met 'popcorn'.

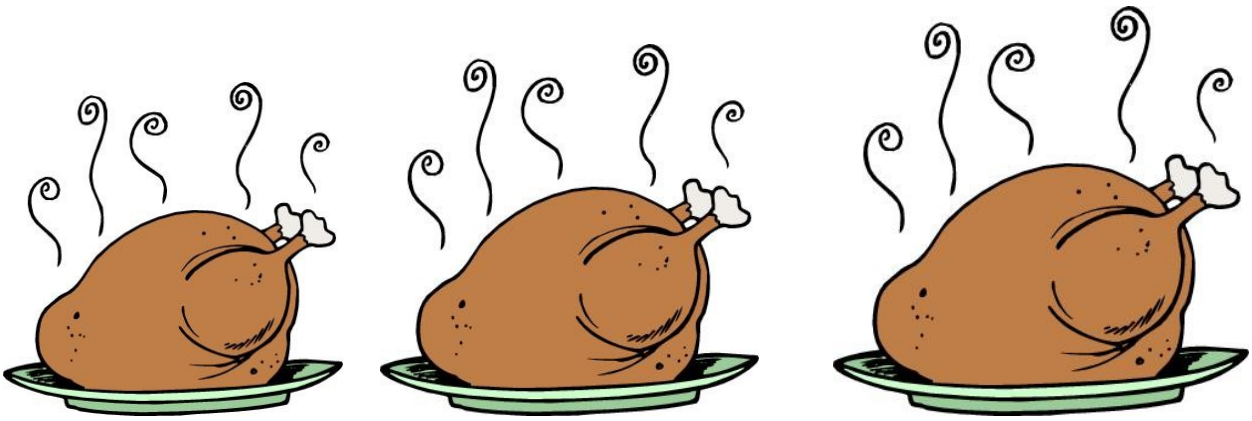
Sit in oond met nek na voor.

Wanneer die hoender se gat

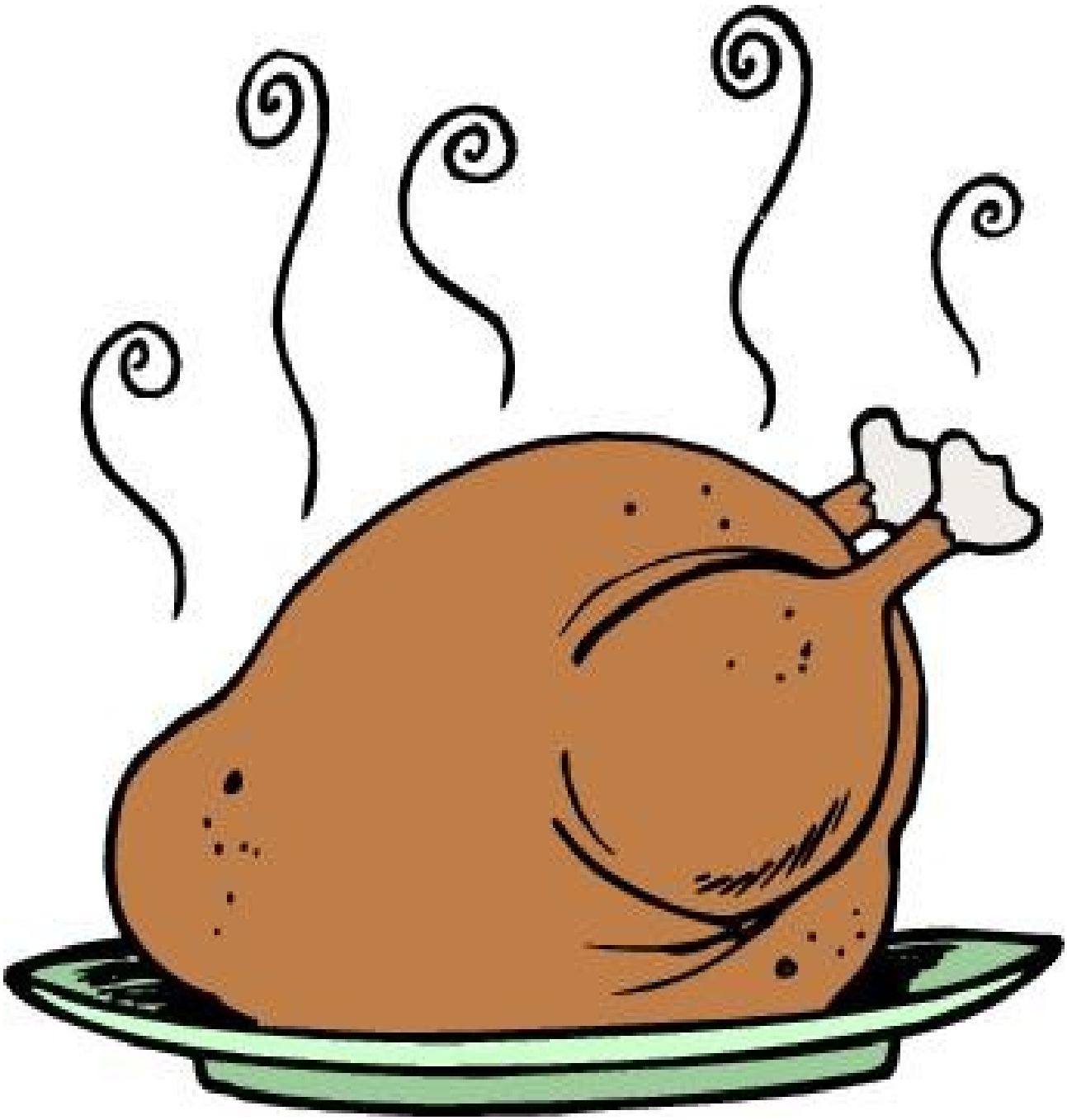
Ontplof & die hoender uit die oond

Vlieg, is dit gaar!

En jy dink ek kan nie kook nie !!!!



VLEISGEREGTE



HOENDERMARINADE

(Andorize van der Merwe)

1 ui, gekap
1 pakkie hoendermarinade
30 ml tamatiesous
30 ml Worcestersous
250 ml blatjang
10 ml suiker
5 ml sout
Peper
125 ml water
15 ml kookolie

1. Meng al die bestanddele saam.
2. Marineer die hoenderstukke minstens 'n uur lank in die sous voordat jy dit gaarmaak.

WYNHOENDER

(Andorize van der Merwe)

6-8 hoenderstukke
Sout en peper
30 ml koekmeelblom
3 ml kerriepoeier
1 hand vol pitlose rosyntjies
250 ml wit wyn (kan vervang met water)
30 ml Worcestersous
30 ml tamatiesous
5 ml suiker
15 ml kookolie

1. Voorverhit die oond tot 180°C
2. Geur die hoender liggies met sout en peper.
3. Meng die meelblom en kerriepoeier en rol die hoenderstukke daarin.
4. Plaas hoender in 'n oondskottel met 'n deksel.
5. Strooi die rosyntjies oor.
6. Meng die res van die bestanddele en giet oor die rosyntjies.
7. Sit deksel op en bak 1 – 1½ uur.

LASAGNE

(Andorize van der Merwe)

500g noedels
25 ml kookolie
2 uie, gekap
25 ml margarien
1 kg maalvleis
Sout en peper
2 blikkies (115g elk) tamatiepasta
60 ml suiker
2 pakkies sampioensouspoeier
500 ml melk
1 Liter basiese witsous
250 ml geraspende cheddarkaas
2 eiers

1. Kook die noedels sag in soutwater waarby die kookolie gevoeg is.
2. Dreineer en hou eenkant.
3. Voorverhit die oond tot 180°C.
4. Braai die uie in die margarien.
5. Voeg die maalvleis by en roer tot amper gaar.
6. Voeg sout en peper na smaak by.
7. Meng die tamatiepasta met die suiker en voeg by die vleis.
8. Roer goed.
9. Meng die souspoeier met 250 ml van die melk.
10. Giet by maalvleismengsel en roer.
11. Smeer oondskottel.
12. Skep 'n laag noedels, gevolg deur 'n laag maalvleis, witsous en kaas.
13. Herhaal die lae.
14. Klits die eiers met die res van die melk en giet bo-oor.
15. Bak 30 minute of tot goudbruin.
16. Sit warm voor.

HERDERSPASTEI

(Andorize van der Merwe)

500 g maalvleis
1 groot ui fyngekap
1 blikkie (410 g) gekapte tamaties
50 ml olie
5 ml gemengde kruie
25 ml beesvleisaftreksel (opgelos in 125 ml warm water)
sout en peper na smaak
250 ml gemengde groente (blikkie of gevries)
500 g kapokaartappels (±3 groot aartappels)

1. Braai ui tot sag en deurskynend in die olie.
2. Voeg die tamaties, beesvleisaftreksel en maalvleis by.
3. Kook tot maalvleis gaar is.
4. Voeg gemengde kruie en sout en peper by.
5. Voeg gemengde groente by.
6. Kook tot meeste sous weggekook het.
7. Skep maalvleis in ondbak en smeer kapokaartappels bo-oor.
8. Stip bo-op met botter.
9. Bak teen 180°C tot bokant bruin is.
10. Bedien met slaai van u keuse.

Notas

GEURIGE MAALVLEIS

(Andorize van der Merwe)

500 g maalvleis
1 groot ui fyngekap
1 tamatie fyngekap
50 ml olie
75 ml Worcestersous
50 ml blatjang
Bisto (om te verdik)
10 ml BBQ speserye
5 ml Aromat
Sout na smaak

1. Braai die ui tot sag en deurskynend in die olie.
2. Voeg die maalvleis by en braai.
3. Voeg die tamatie, worcestersous, blatjang, speserye en sout by.
4. Kook vir 15 minute tot gaar.
5. Verdik met Bisto en kook vir nog 'n minuut.
6. Skep uit en geniet.

STEAKREPIES IN DEEG

(Annelize van Zyl)

1 kg saggemaakte steak
2 eiers
180 ml melk
5 ml knoffelsout
5 ml hoenderspeserye
180 ml koekmeelblom
Olie

1. Sny vleis in repies en bedek met speserye.
2. Klits eiers en melk saam.
3. Plaas vleisrepies in bak en bedek met eier- en melkmengsel.
4. Plaas bak in yskas vir 'n uur.
5. Doop die repies een vir een in die koekmeelblom.
6. Braai in pan met vlak olie op medium hitte.
7. Bedien met skyfies en slaai.

TUNA-LASAGNE

(Andorize van der Merwe)

300 g lasagnevelle
2 blikke (185 g elk) tuna, in soutwater
2 uie, gekap
2 knoffelhuisies, fyngedruk
45 ml olie
250 ml tamatiepuree (nie tamatiepasta nie)
80 ml water
5 ml suiker
Sout en peper na smaak
3 ml droe tiemie
5 ml vars orego
125 ml vars pietersielie, gakap

1. Voorverhit die oond tot 180°C.
2. Smeer 'n groot oondbak.
3. Dreineer die tuna en hou eenkant.
4. Soteer die uie en knoffel in olie tot geurig.
5. Voeg tuna en res van bestanddele by en verhit tot kookpunt.
6. Laat 'n paar minute liggies prut, maar moenie te lank kook nie.
7. Hou eenkant.

<u>Bechamelsous</u>
500 ml melk
1 ui, in skywe gesny
4 lourierblare
12 peperkorrels
50 g botter
45 ml koekmeelblom
125 ml cheddarkaas, geraspe
2 ekstra-groot eiers, geskei
30 ml geraspede parmesaankaas
125 ml vars broodkrummels

1. Verhit melk met ui, lourierblare en peperkorrels oor lae hitte tot kookpunt
2. Laat afkoel.
3. Giet deur 'n fyn sif.
4. Berei 'n witsous met die botter, koekmeelblom en gegeurde melk.
5. Verhit tot verdik en gaar.
6. Laat effens afkoel en roer cheddarkaas en eiergele by.
7. Pak lasagnevelle, vissous en bechamelsous afwisselend in lae in die oondbak.
8. Eindig met 'n laag bechamelsous.
9. Meng parmesaankaas en broodkrummels en sprinkel oor.
10. Bak 40 minute tot goudbruin.

EENVOUDIGE STOKVIS MORNAY

(Cora Peyper)

750 g bevrore stokvisfillette
5 ml speserye vir vis
400 ml melk
75 ml margarien
50 ml koekmeelblom
2 ml sout
Knippie peper
125 ml gerasperde cheddarkaas
1 groot ui
Paprika vir garnering

1. Trek velle van bevrore vis af.
2. Plaas in vlak reghoekige bak van 30x23 en strooi gegeurde sout of visspeserye oor.
3. Bedek met kleefplastiek.
4. Mikrogolf 10 minute op 100% karg.
5. Gooi visvloeistof af, en vul met melk aan tot 450 ml.
6. Hou eenkant.
7. Mikrogolf die melkmensel, (50 ml) van margarien, koekmeelblom, sout en peper 6 minute in 'n diep bak by 100% krag.
8. Roer dit goed en voeg kaas by.
9. Giet sous oor vis.
10. Braai uie in margarien, gooi oor vis en sif paprika oor.
11. Mikrogolf oop op 100% krag.
12. Sit warm voor.

TUNAGEREG

(Annelize van Zyl)

1 blik tuna (kan meer gebruik)
1 blik sweetcorn
2 eiers
Uie en soetrissie gekap
250 ml kaas

1. Meng alles saam en bak in die oond teen 180°C.

KORSLOSE HOENDERPASTEI

(Annelize van Zyl)

1 hoender
500 ml hoenderaftreksel
2 uie
60 ml margarien
250 ml melk
3 eiers
250 ml gaar rys
1 blikkie sampioene, gedreineer
125 ml bruismeel
125 ml geraspende kaas

1. Kook hoender tot lekker sag, ontbeen en sny in stukkies.
2. Dreineer aftreksel en gebruik 500 ml vir pastei.
3. Braai uie in margarien tot sag.
4. Klits melk en eiers saam.
5. Meng alles saam, strooi kaas oor.
6. Bak ongeveer 45 minute by 180°C.

HOENDER-FILLETTE

(Annelize van Zyl)

10 – 12 hoenderstukke
10 ml zeal
10 ml hoenderspeserye
10 ml peri-peri/rooipeper/kerrie
250 ml koekmeelblom
500 ml broodkrummels
2 eiers, geklits

1. Slaan hoenderstukke plat met vleishammertjie.
2. Meng droe bestanddele saam.
3. Doop hoenderstukke in eier en dan in meelmengsel.
4. Laat staan rukkie in yskas.
5. Bak in vlak olie tot gaar.

GEBAKTE KERRIEFRIKKADELLE

(Annelize van Zyl)

2 snye brood, sonder korsies
250 ml water
500 g maalvleis
1 XL eier, effens geklits
5 ml sout
1 ml fyn naeltjies
1 ml neutmuskaat
5 ml fyn gemmer
2,5 ml peper
Koekmeelblom om in te rol
Olie om in te braai

1. Voorverhit oond tot 180°C.
2. Week die brood in water.
3. Druk die water uit, maak fyn.
4. Voeg die vleis en res van die bestanddele by.
5. Maak bolletjies, rol in meel, bak in olie.
6. Pak in oondskottel.

<u>Sous:</u>
25 ml olie
2 uie
10 ml borrie
20 ml kerrie
20 ml suiker
25 ml koekmeelblom
40 ml appelkooskonfyt
50 ml asyn
500 ml water

1. Braai uie in olie.
2. Voeg kerrie en borrie by.
3. Meng res van bestanddele en voeg by.
4. Laat prut tot dik sous.
5. Gooi oor vleis en bak vir 30 minute.

Notas

SAMPIOENSOUS

(Andorize van der Merwe)

1 groot ui gekap
250 g sampioene in skyfies gesny
5 ml knoffel (vars of vlokkies)
30 ml olyfolie
10 ml soet balsemkruid
Sout en peper na smaak
250 ml room
250 ml water
2 pakkies (38g) sampioensous

1. Braai die ui en knoffel in olie tot sag.
2. Voeg sampioene by en braai vir 'n paar minute.
3. Voeg room en water by en bring tot kookpunt.
4. Gooi die 2 pakkies sampioensous by en kook tot verdik.
5. Voeg balsemkruid en sout en peper by na smaak.
6. Bedien met "steak".

BRAAISOUS

(Annelize van Zyl)

1 klein ui
1 x 410 g blik tamatiepuree
30 ml asyn
30 ml bruinsuiker
30 ml Dijon-mosterd
1 ml rooipeper

1. Skil en rasper die ui en meng dit met die tamatiepuree, asyn, bruinsuiker, mosterd en rooipeper.
2. Sit die sous voor saam met braaivleis.

HAMBURGER SOUS

(Annelize van Zyl)

1 L tamatiesous
625 g blatjang
125 g margarien
190 ml mosterdsous
125 ml suiker

1. Meng alles saam en kook vir 'n paar minute.
2. Maak ongeveer 2,5 L sous.
3. Die volgende kan bygevoeg word indien verkies:
   1 pakkie bruin uiesoppoeier
   1 blikkie tamatie en uiesmoor
   1 ui fyngekap

Notas

My eie resep

Jy's my 'softserve'
As dit warm is,
My bonus as ek arm is,
My kersie in die duister,
Jy wat altyd luister.
Die suiker op
my pannekoek
En 'n pél as
ek 'n maaikie soek.

BYKOSSE

SOET PAMPOEN

(Andorize van der Merwe)

2 skyfies ui
25 ml botter
750 g geskilde ryp boerpampoen of botterskorsie, in skyfies gesny
150 ml bruinsuiker
2 ml fyn kaneel
Knippie sout
Knippie swartpeper
25 ml water

1. Braai die ui liggies in die botter tot deurskynend.
2. Voeg die pampoen en dan die res van die bestanddele by.
3. Moenie roer nie.
4. Bedek en kook oor lae hitte totdat die pampoen sag is.
5. Verwyder die deksel en braai die pampoen totdat die sous taai raak.
6. Roer liggies.

MALVASKORSIES

(Andorize van der Merwe)

3-4 skorsies, gehalveer
500 ml water
3 ml sout
6-8 malvalekkers
10 ml suiker
5 ml fyn kaneel

1. Kook die skorsies 20 minute in die water met sout totdat die skorsies sag is.
2. Haal die skorsies uit die water en ontpit.
3. Plaat 'n malvalekker in elke skorsie en strooi 'n mengsel van suiker en kaneel oor elke lekker.
4. Plaas die skorsies in 'n oondvaste bak en rooster 5 – 10 minute in die oond of totdat die lekkers gesmelt en effens bruin is.

AARTAPPELS IN UIESOUS

(Andorize van der Merwe)

6 groot aartappels, ongeskil en skoongeskrop
125 ml margarien
1 pakkie bruin uiesoppoeier
5 ml droe pietersielie

1. Voorverhit die oond tot 160°C.
2. Sny die aartappels in 1 cm-skywe, maar moenie die skywe deursny tot onder nie; die aartappels moet aan die onderkant heel bly.
3. Pak die aartappels langs mekaar in 'n oondvaste bak met 'n deksel.
4. Smelt die margarien en roer die uiesoppoeier en pietersielie by.
5. Giet die sopmengsel oor die aartappels en bedek.
6. Bak ongeveer 2 uur in die oond totdat die aartappels sag is.
7. Sit warm voor.

AARTAPPELGEBAK

(Andorize van der Merwe)

6 aartappels
250 ml vars room
1 pakkie bruin uiesoppoeier

1. Skil die aartappels en sny in skywe van sowat 7 mm dik.
2. Pak die aartappelskywe in 'n gesmeerde, oondvaste bak en bedek met 'n laag room en 'n laag uiesoppoeier.
3. Herhaal die lae totdat alle bestanddele gebruik is.
4. Bak 1-1¼ uur by 180°C of totdat aartappels sag is.

GEBAKTE AARTAPPEL SKYWE

(Cora Peyper)

6 - 8 middelslag aartappels
60 ml margarien
125 ml grof geraspende cheddarkaas
15 ml fyngekapte pietersielie of grasuie
2 ml sout
2 ml growwe swartpeper

1. Voorverhit die oond tot 180°C.
2. Kook aartappels tot byna gaar.
3. Sny aartappels met skil en al in dik skywe.
4. Plaas skuins in bak, stip met margarien.
5. Strooi kaas, pietersielie, sout en peper oor.
6. Bak 30 minute.

BLATJANG AARTAPPELS

(Annelize van Zyl)

6-8 middelslag aartappels
Sout
250 ml vrugte blatjang
250 ml kookwater
125 ml mayonnaise
1 pakkie dik wit uiesoppoeier

1. Voorverhit oond tot 180°C.
2. Kook aartappels in skil net tot sag.
3. Dreineer en halveer elkeen met skil en al oorlangs.
4. Plaas die halwes met die gesnyde kante na bo in 'n oondbak.
5. Meng die res van die bestanddele en skep dit oor die aartappels.
6. Bak vir 30 minute.
7. Bedien warm.

PAPTERT
(Annelize van Zyl)

Mieliemeel
Vars room (opsioneel)
'Bacon' -stukkies
Weense worsieskyfies
Sampioenskywe
Blikkie tamatie en uie (of vars soos verkies)
Gedreineerde pitmielies
Gerasperde cheddarkaas

1. Maak pap gaar, semi-styf.
2. Braai ui in botter tot deurskynend.
3. Voeg nou al die vleise by, asook die sampioene en kook gaar.
4. Voeg nou die tamatie en mielies by en kook tot tamatie sag is.
5. Gebruik 'n diep ovendbak en skep 'n lagie pap, dan 'n lagie vleismengsel, gooi nou bietjie room oor die vleis.
6. Die lae kan herhaal word totdat bak vol is.
7. Die laaste laag moet vleis en room wees.
8. Strooi nou kaas bo-oor en bak in oond tot kaas gesmelt is.
9. Geniet saam met braaivleis.

PATATROLLE
(Annelize van Zyl)

1 rol pasteideeg
3 patats, gaar gemaak (oorskiet werk goed)
250 ml room
250 ml bruinsuiker
Vanieljegeursel

1. Laat die patats goed afkoel en maak dit fyn.
2. Rol die deeg oop, moet nie dunner rol nie.
3. Smeer patats oor die deeg.
4. Rol op soos 'n roly poly.
5. Sny in wiele, pak in bakskottel.
6. Meng room en suiker goed.
7. Gooi oor die patatwiele.
8. Bak oop in oond teen 180°C vir 20 minute.
9. Heerlik, soos poeding!

PAMPOEN POFFERTJIES

(Cora Peyper)

625 ml gaar fyngedrukte pampoen
2 eiers
625 ml koekmeelblom
20 ml bakpoeier
5 ml sout
Olie vir diepbraai

1. Klop die pampoen en eiers tot gemeng.
2. Sif koekmeelblom, bakpoeier en sout saam.
3. Voeg by pampoenmengsel en meng goed.
4. Bak teelepels vol van die beslag in diep, taamlik warm olie tot goudbruin.
5. Dreineer op handdoekpapier.
6. Plaas in oondvaste opdienbak.

<u>Stroop:</u>
25 ml mielieblom
250 ml water
250 ml melk
500 ml suiker
15 ml margarien

1. Kook alles saam.
2. Giet warm oor poffertjies.
3. Laat 'n rukkie staan voor opdiening.
4. Lewer so 3,5 dosyn pofffertjies.

MIELIETERT
(Annelize van Zyl)

2 blikke room suikermielies
60 ml koekmeelblom
15 ml bakpoeier
60 ml suiker
4 eiers, geklits
60 ml gesmelte margarien
2,5 ml sout

1. Meng droe bestanddele saam.
2. Voeg die res van die bestanddele by en meng.
3. Gooi mengsel in gesmeerde bak.
4. Bak 1 uur of tot goudbruin in oond by 180°C.

BUTTERNUT & PATATGEREG
(Irma Burger)

1 kg gevriesde Butternut en patat
Room
Cheddarkaas
Kaneel

1. Pak pampoen & patat in bak.
2. Gooi die room oor.
3. Strooi die kaas oor.
4. Strooi die kaneel oor.
5. Bedek die bak met tinfoil.
6. Bak in matige oond tot gaar.

AARTAPPELGEREG

(Irma Burger)

250 ml room
± 6 groot aartappels in skyfies gesny
Swartpeper
Aromat
Knoffelsout
Margarien

1. Plaas die aartappelskywe in 'n bak.
2. Strooi swartpeper, aromat en knoffelsout oor na smaak.
3. Gooi die room oor.
4. Sit klonte margarien bo-op.
5. Bak in oond tot sag en gaar.

PAMPOENPASTEI

(Nellary Baard)

1. Kook die pampoen in soutwater sag maar nie pap nie.
2. Dreineer goed.
3. Pak in 'n bak.

250 ml koekmeelblom
250 ml room
250 ml suiker
10 ml bakpoeier
2,5 ml sout

1. Meng alles saam.
2. Indien die deeg te styf is, gooi nog so bietjie melk by.
3. Skep oor pampoen en bak tot mooi bruin.

My eie resep

SJOKOLADE MELKDRANKJE

(Marjie Olivier)

1t kakao (hoogvol)
4t suiker
1k melk
1 eier
1t geursel

Meng kakao en suiker
met 'n bietjie melk.
Meng met res van bestanddele.
Geniet dit!!!