Owen Noome

Resepte

So uit die kombuis

Eerste Uitgawe

Inhoud

Maalvleis Geregte	**34**
Maalvleis Geregte 1 - PANNEKOEK MET VULSELS	34
Spaanse beesvleissous:	34
Maalvleis Geregte 2 - GEROOSTERDE VLEISKOEKIES	35
Maalvleis Geregte 3 - HEERLIKE FRIKKADELRESEP	35
Maalvleis Geregte 4 - FRIKKADELOMELET	36
Maalvleis Geregte 5 - LASAGNE	36
Béchamelsous:	37
Lasagne:	37
Maalvleis Geregte 6 - BEESVLEIS-ROULADE	38
Maalvleis Geregte 7 - GEVULDE GROENRISSIES MET KERRIESOUS en Kerriesous	39

Maalvleis pannekoek	27
Maalvleis pannekoek	28
Maalvleispastei met sampioene	29
Aartappel Geregte	**30**
Keurige Aartappel Resepte	30
Aartappel-Kebabs	30
Aartappel-Vispastei	31
Nog meer Keurige Aartappel Resepte 2	32
Hollandse Aartappelsop	32
Aartappelroomsop	32
Nog meer Keurige Aartappel Resepte 3	33
Aartappel Ertjiesop	33
Aartappel Vleisbroodjie	33

Nog meer Keurige Aartappel Resepte 4	34
Aartappelrol	34
Kitsaartappelgereg	34
Resepte Afrikaans - Aartappel Resepte 5	35
Aartappel Peuselgereggies	35
Klein Aartappeltjies	35
Aartappelsoutigheid	35
Aartappelkoekies	35
"Patatas A L'Aprovenzal"	36
Aartappel soppe	36
Vegetariese Sop	36
Aartappel de Luxe	37
Aartappel en bloukaas sop	37

Aartappel Hoofgeregte 1	38
Menati	38
Gesmoorde vleis met aartappels	39
Aartappel Hoofgeregte 2	40
Aartappel in sous	40
Spaanse Aartappels	40
Aartappels en Kaas	41
Aartappelkrokette	42
Aartappelgebak	42
Ligte middag- en aandetes 1	43
Aartappel souttert	43
Aartappel-viskoekies	43
Ligte middag- en aandetes 2	44

Worsies met aartappel	44
Geurige aartappel-groenmieliepastei	44
Aartappelslaaie en slaaisouse 1	45
Aartappel-ham-kaasslaai	45
Gestolde Aartappelslaai	45
Aartappelslaai	46
Aartappelslaaie en slaaisouse 2	47
Aartappel-eierslaai	47
Outydse slaaisous	47
Mayonnaise	47
Aartappel Geregte in Engeland en Ierland	48
Corniese Pasteitjies	48
Colcannon	48

Aartappel Geregte in Spanje en Duitsland	49
Patatas A L'Aprovenzal	49
Boere-ontbyt	49
Hoender Geregte	**50**
Hoender Pastaslaai	50
Geurige Hoender en Pastagereg	51
Hoendergereg	52
Hoenderpastei	52
Hoenderstukkies / Maalvleisbolletjies	53
Rys en Hoender Geregte	53
Hoender in wyn	53
Rys-en-hoender-gereg	54
Die Sous	54

Min moeite rys dis	55
Geurige Rys	55
Rys Jardin	55
Risotto Milanese (Rysskottel)	56
Vinnige hoenderpastei	56
Gebak	**57**
Heerlike Beskuit 1	57
Heerlike Beskuit 2	57
Heerlike Beskuit 3	58
Ongekookte Fudge	58
Karamel-piesangyskas Tert	59
Klapperblokkies	59
Heerlike outydse melktert	60

Lemoenkoek	61
Soet Koekies	62
Sjokolade-dadelkoek	62
Pynappelrandkoek	63
Pynappelvulsel:	63
Arbeikaaskoek	64
Marmerkoek	65
Heerlike tert resepte	**66**
Aarbei-tert	66
Appeltert 1	66
Appeltert 2	67
Cremora Yskastert	67
Koejawel-Yskastert	68

Koffie-Yskastert	68
Korslose Souttert	68
Maaskaas Tert	69
Lekkernye - Koeke, Terte en poedings	70
Vinnige appel en piesangpoeding	70
Vrugte Room Fondue	70
Sjokolade Room Tert	71
Verrassingstert	71
Appel - of Rubarberpoeding	71
Nougat	72
Tapioka-Vla	72
Room-Laagkoek	73
Dadelrolletjies	73

Wit Roomfudge	73
Smullekker Dadelkoekies	74
Hertzoggies	74
Karamel Amarula Sjokoladekoek	75
Koffie koekies	76
Outydse melktert	77
Lepelsteeltjies	78
Lepelsteeltjies (sout koekies)	78
Gemmerbier en Gemmerkoekies	79
Gemmerbier 1	79
Gemmerbier 2	79
Gemmerbier 3	79
Gemmerkoekies	80

Gemmerkoekies	80
Nagereg	**81**
Heerlike Poedings	81
Brood-en-Botterpoeding	81
Joghurt-Tert/Poeding	82
Karamelpoeding	82
Koue Sagopoeding	83
Malvapoeding 1	83
Malvapoeding 2	84
Sneeupoeding	84
Skuimpoeding	85
Aarbeipoeding	85
Skuimjellie	85

Lekker jellie	85
Koejawel nagereg	86
Trifle	86
Appeltert nagereg	87
Maaskaas-en-Beskuitjiepoeding	88
Karamelpoeding	89
Sjokoladefudge-poeding	90
Heerlike poeding	91
Sjokolade poeding	92
Sjokolade Krummelpoeding	93
Kelkies	**94**
Rabarberkelkie	94
Druiwekelkie	94

"Claret Cup" I (Kelkie)	95
Slaaie	**96**
Piesang-appelslaai	96
Heerlike wortelslaai	97
Miljoenerslaai	97
Feta en Artisjokslaai	97
Rysslaai	98
Hawaiiense vrugteslaai	98
Geurige rysslaai	99
Duitse beetslaai	99
Diverse	**100**
Pannekoek Vis vulsel	100
Tuna souttert	100

Weense souttert	101
Korslose souttert	101
Savoury tert	102
Vleis en rys frikadelle	102
Joghurt - en Vrugtebrood	103
Gesondheidsbroodjie	103
Vinnige Kaas - en Kruiebrood	104
Vleispasteitjies	104
Pastei deeg	104
Appelkoosbladjang	105
Gebakte pampoen	105
Pannekoek met tuna vulsel	106
Bak 12 pannekoeke	106

Brood - Broodjies - Muffins - Pannekoeke	**107**
Knoffelbrood	107
Botterbroodjies	107
Kaas "Muffins" (sonder eiers)	107
Brosbrood	108
Pannekoek	108
Witsous en ander souse	108
Variasies vir witsous:	109
Diverse II	**110**
Bone Resepte	110
Kerrieboontjies	110
Gestoofde Boerbone	110
Outydse Gestoofde Groenboontjies	110

Ingelegde Bone	111
Geroomde Kerrieboonjies	111
Herderspastei	112
Outydse lamspastei	112
Varkvleispastei	113
Vinnige skilferdeeg en voorbereiding van vleispastei	114
Hamvulsel	114
Soutige niertjie mille Feuilles	115
Pof Macaroni	115
Vleis en Deeg	115
Avokado Geregte	**116**
Avokado en Kaasdis	116
Avokado Omelet	116

Avokado en Bone 117

Avokado Slaai 117

Blomkool Geregte 118

Blomkool en Fetakaas Gereg 118

Blomkool Vindaloo 118

Blomkool - plaatkoekies met biltong en roomkaas 119

Pampoen Geregte - Pampoenkoekies 120

Pampoenkoekies 120

Bredies - Spaanse Bredie 121

Spaanse Bredie 121

Varkvleis Geregte - Varkpakkies 121

Varkpakkies 121

Van Kaasballetjies tot Kaaspoffertjies 122

Kaasballetjies	122
Kaas-en-Chilli Poffertjies	122
Kaaskoek Tipe-Tert	123
Kaaskoekies	123
Kaaspoffertjies 1	124
Kaaspoffertjies 2	124
Heerlike Piesang Geregte	**125**
Kerrietuna-kelk	125
Hoender met piesang en spek	125
Varktjops met piesangs	126
Piesang-en-eierpastei	126
Piesang-kebabs	127
Piesang-oliebolle	127

Piesang en Ham	127
Krummelpiesangs	128
Piesangkerse	128
Botterskorsie Geregte	**129**
Botterskorsie Skottel	129
Botterskorsie - Gesondheidsbrood	129
Gebakte botterskorsie met fetakaas	130
Visgeregte	**131**
Viskoekies	131
Stokvisgereg	131
Skelvispastei	131
Kul-kreefgereg	132
Salm-mousse	132

Wafels en fynkreef 133

Tuna Souttert 133

Lamstowegereg **134**

Basiese resep vir n Lamstowegereg 134

Lamsvleiskerrie 134

Basiese resep vir n Lamsvleiskerrie 134

Kaapse Pampoenbredie 135

Groenboontjiebredie 135

'n Lamspotjie **136**

Geurige Lamspotjie 136

Lamsnekpotjie 136

Beesvleis - Skaapboud **137**

Verglansde beesvleis-aartappelbrood 137

Beesvleis Braaistuk	138
Beesvleispotbraad	139
Skaapboud	140
Kool frikkadelle	140
Eend met lemoen	141
Worsrolletjies	142
Heerlike skaapboud	143

Maalvleis Geregte

Maalvleis Geregte 1 - PANNEKOEK MET VULSELS

Beslag: Plaas in 'n mengbak: 95g koekmeelblom(200ml), 200ml melk, 3 eiers, 75ml water, 5ml bakpoeier en 2ml sout en klits tot al die bestanddele goed gemeng is. Voeg 30ml gesmelte botter by. Laat staan een uur voordat pannekoek gebak word. Sit pannekoeke voor met enige van die volgende vulsels:

VULSELS VIR PANNEKOEK:

Sampioenvulsel:

250g gemaalde beesvleis
15ml kookolie
125ml salotte, in dun skywe gesny
125ml vars sampioene in dun skywe gesny
50ml fyngekapte seldery
10ml mielieblom
5ml suiker
2ml sout
15ml droë sjerrie
10ml sojasous

Metode: Braai vleis tot dit verkleur in verhitte kookolie. Voeg salotte, sampioene en seldery by. Voeg mielieblom by en laat effens braai. Voeg res van bestandele by en laat sowat 10 minute prut.

Spaanse beesvleissous:

250g gemaalde beesvleis
15ml kookolie
1 ui, in skywe gesny
1 knoffelhuisie, fyngekap
2 groot tamaties, geskil en gekap
50 ml gekapte seldery
50ml pitlose rosyne
30ml droë witwyn
4ml sout
2ml droë orego
2ml suiker
varsgemaalde swartpeper na smaak

Metode: Braai vleis in verhitte kookolie tot dit verkleur. Voeg ui en knoffel by en sorteer. Voeg res van bestandele by en prut totdat vleis sag is (10 porsies)

Maalvleis Geregte 2 - GEROOSTERDE VLEISKOEKIES

5ml sout
500g gemaalde beesvleis
1ml varsgemaalde swartpeper
1ml droë tiemie
30ml gekapte pietersielie
15ml wynasyn

Metode: Meng al die bestandele liggies, maar deeglik. Vorm in 6 plak koekies en panrooster of oondrooster tot verlangde graad van gaarheid. Sit voor saam met een van die volgende souse:

Suikermieliesous: Sorteer 1 klein gekapte ui in 15ml kookolie. Voeg 1 x 250g-geblikte suikermielies en 5ml aangemaakte mosterd by.

Variasie: Gebruik 1 blik bone in tamatiesous in plaas van suikermielies.

Uiesous: Sorteer 2 groot uie in ringe gesny, in 15ml kookolie. Verwyder van hitte en roer 15ml koekmeelblom in.

Verhit 15ml asyn en 125ml water en voeg by uie. Geur met sout en peper en prut vir 5minute.

Komkommersous: Meng saam en verkoel in yskas: 1 middelslag komkommer fyngekap, 1 klein ui fyngekap, 10ml aangemaakte mosterd, 125ml mayonnaise, 2ml sout, 1ml peper.

Maalvleis Geregte 3 - HEERLIKE FRIKKADELRESEP

500 g gemaalde beesvleis
1 sny brood geweek in 100 ml melk of vleisaftreksel
1 klein ui, gekap
5 ml sout
1 ml varsgemaalde swartpeper
1 ml fyn naeltjies
1 ml gerasperde neutmuskaat
30 ml wynasyn

Metode: Krummel brood en voeg by vleis tesame met die res van die bestanddele. Meng liggies met n vurk en vorm in vleiskoekies. Rooster onder element van oond tot gaar.
Sit dadelik voor.

Maalvleis Geregte 4 - FRIKKADELOMELET

15 ml botter
15 ml kookolie
1 ui, in skywe gesny
1 tamatie, in skywe gesny
12 eiers
Sout en varsgemaalde swartpeper na smaak
Metode: Vorm frikkadelmengsel in plat koekies. Braai 1of 2 frikkadelle op n slag in n bietjie van die botter en kookolie, wat saam verhit is, tot byna gaar. Voeg n bietjie van die uie en tamatie by en sorteer. Klits 1 eier en geurmiddels saam en voeg by vleis in pan. Kantel pan effens sodat die eier die pan se bodem bedek. Braai tot eier gestol is. Hou so aan tot elkeen n omelet het. Indien daar n baie groot pan is, kan alles gelyk berei word en die omelet in 6 verdeel word. Rasper n bietjie Cheddarkaas oor en laat smelt.

Maalvleis Geregte 5 - LASAGNE

750 g gemaalde beesvleis
15 ml kookolie
3 uie, gekap,
1 knoffelhuisie
1 x 425 g blik ingemaakte tamaties
50 ml tamatiepasta
10 ml sout
1 ml varsgemaalde swartpeper
15 ml bruinsuiker
5 ml droe of 15 ml vars basillie
250 ml droe rooiwyn, verhit
750 g lasagne-noedels
75 g Parmesaan-kaas, gerasper
150 g Mozzarellakaas in dobbelsteentjies gesny

Béchamelsous:

2 klein wortels
1 ui
2 selderystingels
3 swartpeperkorrels
knippie foelie
500 ml melk
50 ml koekmeelblom
50 ml botter
sout en varsgemaalde swartpeper na smaak

Metode: Soteer uie in verhitte kookolie. Voeg vleis by en braai liggies. Voeg oorblywende bestanddele by behalwe lasagne-noedels en kaas. Plaas deksel op en prut liggies vir 1 uur.

Berei intussen Béchamelsous: Verhit melk, groente en geurmiddels. Syg gegeurde melk deur n puntsif en hou eenkant.

Smelt botter in n swaarboomkastrol oor lae hitte.

Voeg meel by en meng goed. Voeg nou gegeurde melk geleidelik by die roux. Bring tot kookpunt en laat 5 minute lank stadig kook. Roer gedurig. Geur met sout en vars gemaalde swartpeper.

Lasagne:

Gebruik n groot kastrol, halfvol kokende soutwater en kook lasagne-noedels een vir een n minuut lank vinnig. Dreineer, en spoel af onder koue water. Dreineer weer en plaas op n skoon kombuisvadoek om af te droog. Smeer n diep oondskottel met botter en rangskik n laag gaar noedels op die bodem. Skep n laag vleissous oor, gevolg deur n laag

Béchamelsous. Sprinkel n bietjie Mozzarellakaas bo-oor.

Herhaal die lae totdat al die bestanddele gebruik is. Eindig met n laag Béchamelsous. Strooi Parmesaan-kaas bo-oor.

Bak plus minus 20 minute lank by 180°C.

Maalvleis Geregte 6 - BEESVLEIS-ROULADE

400 g spinasie
15 ml botter
15 ml water
3 eiers, geskei
1 ml sout
knippie varsgemaalde swartpeper
100 g gerasperde Cheddarkaas (250 ml)
Vulsel:
200 g gaar gemaalde beesvleis
200 g vars sampioene, in skywe gesny
15 ml botter
30 ml koekmeelblom
125 ml melk
30 ml room
3 ml sout
1 ml varsgemaalde swartpeper
1 ml gerasperde neutmuskaat
Metode: Plaas spinasie, botter en water in n kastrol. Bring tot kookpunt, verlaag hitte en prut vir 5 - 8 minute. dreineer en versap. Klits eiergele liggies en voeg by spinasie. Voeg sout en peper by. Meng liggies. Vou styfgeklitste eierwit in.

Giet uit in n voorbereide rolkoekpan. Strooi helfde van kaas bo-op. Bak by 200°C vir 10-15 minute.

Berei intussen vulsel soos volg voor: Soteer sampioene in verhitte botter. Roer koekmeelblom in, voeg verhitte melk geleidelik by. Verhit tot kookpunt en roer aanhoudend tot dik. Voeg vleis by, verhit deeglik. Voeg room, sout, peper en neutmuskaat by. Strooi orige kaas op was- of botterpapier. Keer roulade daarop uit. Smeer vulsel bo-op roulade, rol op en sit dadelik voor.

Maalvleis Geregte 7 - GEVULDE GROENRISSIES MET KERRIESOUS en Kerriesous

500 g gemaalde beesvleis
1 groot ui, gekap
1 knoffelhuis, gekap
5 ml kerriepoeier
2 ml fyn gemmer
1 ml fyn kaneel
1 ml gerasperde neutmuskaat
1 ml fyn koljander
10 ml sout
8 groot groenrissies (of tamaties)

Kerriesous

30 ml kookolie
1 ui, gekap
15 ml kerriepoeier
125 ml joghurt of suur room
2 ml sout

Metode: Verhit kookolie en braai vleis tot verkleur. Voeg uie en knoffel by en soteer. Voeg kerrie, speserye en sout by en braai vir 2 minute. Hou eenkant om af te koel.

Was groenrissies af, sny bo-ente af en hou eenkant. Verwyder pitte en membraan aan binnekant. Skep vulsel in groenrissies, sit doppe weer terug en plaas in oondskottel. Giet kerriesous rondom groenrissies en bak in n voorafverhitte oond by 160°C vir 1 uur.

Berei soos as volg: Verhit kookolie, voeg uie by en soteer. Voeg kerriepoeier by en braai vir n paar minute om n donker-bruin kleur te verkry. Voeg joghurt of suur room en sout by en laat prut vir plus minus 3 minute.

Maalvleis pannekoek

Pannekoek

Pannekoek deeg:

6 eiers
6 lepels meel
1 1/2 koppie melk + 1 1/2 koppie water

Metode:

Klits die eiers, voeg 3 lepels meel by en voeg by 1 koppie vloeistof. Meng goed. Voeg dan die res van die meel by en die res van die vloeistof. Gooi 'n knypie sout in. Bak in 'n baie warm pan met olie en strooi pypkaneel en suiker oor. Genoeg vir
2 dosyn pannekoeke.

Maalvleis pannekoek

Pannekoek deeg

500ml meel
2 eiers
10ml bakpoeier
600ml water (of meer)
25ml olie
12,5ml asyn/suurlemoensap
3ml sout

Metode:

Meng alle bestandele tot glad en laat staan 1uur voor bak. Mengsel vries goed en kan net voor bereiding gebruik word.

Vulsel:

1kg maalvleis
2 uie
25ml olie
25ml margarine
5ml sout en peper
10ml worcester sous
5ml paprika
12,5ml meel gemeng met bietjie water en gerasperde kaas

Metode:

Braai uie in die olie en margarine tot sag, gooi maalvleis by en braai tot sag en roer gedurig.
Voeg ander bestandele by en verdik met meelmengsel.
Voeg ongeveer 25m vulsel op elke laag pannekoek en rol op. Plaas sy aan sy op bord. Hou warm.
Gooi kaas oor net voor bediening. Bedien.

Maalvleispastei met sampioene

Hierdie is nog een van daardie watertand resepte. Verras die hele gesin met hierdie pastei.

Bestandele:

500g maalvleis
1 gekapte ui
1 blik gekapte sampioene
water
1 gekapte tamatie
knippie tiemie
1 huisknoffel
sout en peper
Knippie marjolein
35g margarien
3 eetl. meelblom
500ml beesvleisekstrak

Metode:

Plaas maalvleis, ui en sampioene in kasrol en voeg net genoeg water by om dit te bedek. Voeg tamatie, kruie en geurmiddels by en bring tot net onderkant kookpunt. Verwyder van stoof. Smelt margarien in kastrol, voeg meelblom by en pruttel vir 1min. Voeg beesvleis-ekstrak geleidelik by en roer totdat mengsel verdik. Voeg vleismengsel by sous.

Deeg:

500ml meelblom
1 1/2 tel. sout
125 ml kookolie
4-5 eetl. water of melk

Metode:

Sif droë bestandele saam. Meng kookolie met melk of water, voeg by droë bestandele en meng tot gladde deeg. Verdeel deeg in twee en rol uit. Voer gesmeerde oondskottel met een helfte, skep vleismengsel bo-op. Plaas res van deeg bo-oor, nadat kante nat gemaak is.
Bak ongeveer 20min. by 200°C tot goudbruin.

Aartappel Geregte

Keurige Aartappel Resepte

Aartappel Bredie

1kg bolo of diklies
Meelblom
Kookolie om in te braai
2 uie - in skywe
½ Rissie - gekap
10g sout (10 ml)
500mg peper (1ml)
500ml vleisaftreksel
8 Klein aartappels - geskil

Sny die vleis in porsies, bestrooi met meelblom en braai dit in 'n dikboomkastrol in die warm oilie. Roer en braai totdat al die stukkies egalig bruin is. Voeg die ui by en sorteer nog 'n rukkie. Voeg die rissie, sout, peper en vleisaftreksel by, plaas die deksel op en laat sag pruttel 2½ -3uur lank. Plaas die aartappel bo-op, geur met sout en peper en pruttel nog 30min.

Meer vleisaftreksel kan by gevoeg word as dit nodig is.

Aartappel-Kebabs

12 Klein aartappeltjies
2 repe spekvleis
6 klein sampioene
6 klein uie
250g lamvleis in blokkies gesny
3 frankfurter worsies
20g botter (25ml) - gesmelt

Kook die aartappels halfgaar en dreineer. Braai die spekvleis, sampioene, uie, lamvleis en wors effens bruin.

Sny elke reep spekvleis en worsie in drie tot vier stukke. Ryg van die aartappels, spekvleis, sampioene, uie, worsies en vleis afwisselend op dun sosatiestokkies. Kwas met botter en rooster tot goudbruin. Kook die res van die aartappels gaar, geur, sny in blokkies en sit die kebabs daarop voor.

Aartappel-Vispastei

1 ui - fyngekap
20g botter (25ml)
750g koue vis - gepluis
5 gaar, medium aartappels - fyngedruk
5g sout (5ml)
500mg peper (1ml) en 250mg gerasperde neut (0,5ml)
180g fyngesnyde sampioene (250ml) of 200g geskilde tamatieskywe (250 ml)
2 hardgekookte eiers - in skywe

Bechamelsous

40g gerasperde kaas (125ml) of 25g vars broodkrummels (125ml)
suurlemoenskyfies
tamatiewiggies
pietersielie

Sorteer die ui in ½ van die botter, meng met die vis, aartappel, sout, peper en neut. Skep afwisselende lae hiervan, die sampioene of tamatie, die eierskywe en die Bechamelsous in 'n gesmeerde bakskottel. Eindig met 'n souslaag.

Strooi gerasperde kaas of broodkrummels oor en stip met die res van die botter. Bak 200°C tot goudbruin. Garneer met suurlemoen-skyfies, tamatiewiggies en pietersielie.

Nog meer Keurige Aartappel Resepte 2

Hollandse Aartappelsop

3 Repe spekvleis
6 Medium aartappels - in blokkies gesny
2 Uie - fyngekap
500 ml kookwater
500 ml melk
5 g sout (5ml)
500 mg peper (1ml)
10 g fyngekapte pietersielie (25ml)
Snipper die spekvleis en braai bros. Voeg die aartappelblokkies, ui en kookwater by. Pruttel totdat die aartappels sag is.
Voeg die melk by en kook nog 5 minute lank. Voeg sout en peper by en strooi die fyngekapte pietersielie oor.

Aartappelroomsop

1 Liter melk
1 ui - in skywe gesny
45 g botter (50ml)
12 g meelblom (25ml)
440 g fynaartappel (500 ml)
5 g sout (5 ml)
500 mg peper (1ml)
5 g fyngekapte pietersielie (12, 5 ml)
Giet die melk in n kastrol, voeg die ui by en bring tot kookpunt. Dreineer die melk om die ui te verwyder. Berei n witsous:
Smelt n derde van die botter in n pan. Voeg die meelblom by, gevolg deur die melk terwyl geroer word todat die mengsel kook - vir 3 minute. Roer die aartappel, sout, peper en die res van die botter by. Strooi die pietersielie bo oor en sit voor saam met vars bruinbrood, botter en gerasperde kaas.

Nog meer Keurige Aartappel Resepte 3

Aartappel Ertjiesop

250 g gesplete ertjies
500 g skaapnek - in stukkies gesny
Ongeveer 2, 5 liter water
250 g aartappels (dun geskil) - blokkies
1 wortel - blokkies
1 klein raap - blokkies
2 selderystingels - blokkies
6 geskilde medium tamaties - skyfies
10 g sout
1 g peper
5 g bruinsuiker

Week die ertjies ten minste 2 uur en plaas dit saam met die vleis in n kastrol. Voeg die water by en verhit tot kookpunt.

Vervolgens word die bereide aartappels, wortel, raap en seldery bygevoeg, bedek en pruttel vir ongeveer 2 uur. Voeg die bereide tamaties by en laat die sop toe om nog 30 minute lank te pruttel. Vryf die groente deur n sif en verhit. Voeg sout, peper en suiker by. Sit voor met stukkies gebraaide of geroosterde brood.

Aartappel Vleisbroodjie

500 g gemaalde beesvleis
500 g gemaalde varkvleis
1 ui - gemaal
440 g fynaartappel
5 g sout
500 mg peper
2 eiers - geklop
pietersielie

Meng die vleis, ui, aartappel, sout, peper en eiers liggies saam. Skep in n gesmeerde bakskottel. Bak 180°C omtrent 1 uur of totdat dit gaar en goudbruin is. Keer uit op n warm opskepskottel. Sit warm of koud voor. Garneer met pietersielie.

Nog meer Keurige Aartappel Resepte 4

Aartappelrol

1 kg gemaalde beesvleis
440 g fynaartappel
2 eiers
10 g sout
500 mg peper
50 ml kookolie
20 g fyngekapte ui
2 geskilde medium tamaties - gesny
180 g gaar geelwortelskyfies
180 g gaar groenertjies
55 g gaar gekerfde groenboontjies
250 ml vleisaftreksel
Meelblom

Meng die vleis, aartappel, 1 eier, sout en peper. Druk die vleis plat, in n vierkant, sodat dit later soos n jamrol gerol kan word. Verhit die helfde van die oliein n braaipan en smoor die ui daarin. Roer die tamatie by en kook n paar minute lank.

Voeg die wortel, erte en boontjies by, geur met sout en peper en laat om af te koel. Roer die res van die eier deur.

Smeer die groentevulsel egalig oor die vleis en rol die vleis versigtig op soos n jamrol. Die groente moet goed ingeseel word. Plaas in n gesmeerde kasserol en bak 180°C, 20 minute lank, onbedek of totdat die vleis bruin is.

Strooi n bietjie meelblom bo oor en giet die vleisaftreksel oor. Bedek en bak nog 1 uur lank. Sit warm of koud voor.

Kitsaartappelgereg

1 pakkie sampioensop
375 ml water
160 g gaar fyngekapte hoendervleis
100 g fyngerolde aartappelskyfies
180 g gaar erte
80 g gerasperde Cheddarkaas

Roer die pakkie sop by die water en kook totdat dit gaar is - ongeveer 15 minute. Hou 4 de van die aartappelskyfies uit.

Pak lae hoendervleis, aartappelskyfies, erte en kaas om die beurt in n gesmeerde bakskottel. Giet die sopmengsel bo oor en strooi die res van die aartappelskyfies oor. Bak 180°C, 20 minute of totdat dit bo op goudbruin is.

Resepte Afrikaans - Aartappel Resepte 5

Aartappel Peuselgereggies

Klein Aartappeltjies

Skrop klein aartappeljies goed en kook totdat dit sag, maar tog ferm is. Trek skilletjies af, verglans met botter en plaas in 'n groot houer. Garneer met pietersielie.
Steek 'n peuselstokkie in elkeen sodat die aartappeltjies in 'n verskeidenheid souse gedoop kan word, bv. avokado en visdoopsous.
Variasie: Sny aartappels in egalige blokkies. Volg dan bogenoemde metode.

Aartappelsoutigheid

8 warm gaar medium aartappels
2 eiers
2g sout (2ml)
500mg peper (1ml)
500mg peper (1ml)
Vleis-of groente-ekstrak
Kookolie vir diepvetbraai
Druk aartapels fyn, roer eiers by, gevolg deur die smaakmiddels en ekstrak volgens keuse. Vorm in plat koekies en braai in warm diepolie tot bruin. Dreineer en sit warm voor.

Aartappelkoekies

4 Groot gerasperde aartappels
2 teelepels bakpoeier
Sout en peper
1 Eier
2 Koppies meelblom
Pietersielie
Meng al die bestanddele goed saam.Skep lepels vol in warm kookolie en bak tot gaar.

"Patatas A L'Aprovenzal"

625g aartappels
500g uie - gesny
500g tamaties - geskil, in skywe
8g gerasperde kaas (25ml)
5g sout (5ml)
25m olyfolie
Skil die aartappel dun af en sny in skywe. Kook 15 min. Soteer die ui tot helder. Skep afwisselende lae van ui, tamatieskywe, kaas en aartappel-skywe in 'n gesmeerde bakskottel.
Geur elke tamatielaag met sout, eindig met 'n laag ui, sprinkel met olyfolie en bak 180°C, 30 min.

Aartappel soppe

Vegetariese Sop

175g lensies (250 ml)
20g gort (25 ml)
10g rys (12,5 ml)
3 medium worterls - gerasper
1 medium ui - fyngekap
1 stengel seldery - gekap
3-4 medium tamaties - in kwarte gesny
1 liter water
3-4 groot aartappels
20g botter (25 ml)
melk en water
500g peper (1 ml)
10g sout (10 ml)
180g gaar ertjies (250 ml)
Metode:
Bedek die lensies, gort en rys met water. Week oornag of ten minste 1 uur lank. Plaas dit in `n kastrol saam met die wortel, ui, seldery en tamaties. Voeg die water by en pruttel totdat die gort en lensies sag is, ongeveer 20 - 30 minute lank.
Rasper die aartappels en voeg dit by die sopmengsel, roer die botter by en voeg gelyke hoeveelhede melk en water by om `n medium dikte te verkry. Voeg sout en peper by, bedek en pruttel totdat die aartappel sag is. Voeg gaar ertjies by net voordat voorgesit word.

Aartappel de Luxe

6 medium aartappels
2 medium uie - fyngekap
20g botter (25 ml)
10g sout (10 ml)
500mg peper (1 ml)
5g bruinsuiker (5 ml)
750ml aartappelwater
1 eier - geklop
250ml dik room
neut
Fyngekapte pietersielie

Metode:

Skil en sny die aartappels in medium stukkies, kook in water totdat dit sag is; dreineer en bewaar die water. Druk die aartappels fyn, braai die uie in ½ van die botter totdat dit ligbruin is en voeg dit by die aartappelpuree, asook die res van die botter, sout, peper en suiker. Meng met die aartappelwater, voeg die eier by asook die room en `n bietjie gerasperde neut.

Verhit vir 3min. en roer aanhoudend. Sit warm voor met `n bietjie fyngekapte pietersielie.

Aartappel en bloukaas sop

3 lepels botter
1 ui - fyngekap
6-8 groot aartappels - geskil en gekap in blokkies
2 kop melk
2 hoenderaftreksel blokkies opgelos in 2 kop warm water
125g blou kaas - gekrummel
Sout na smaak
Knippie Cayenne peper
125ml suur room

Metode:

Verhit die botter en braai uie to sag. Voeg die aartappels en melk by. Los die hoenderaftreksel op in warm water en kook oor lae hitte, voeg by aartappels totdat die aartappels sag is. Versap die mengsel en voeg die helfde van die gekrummelde blou kaas by. Voeg sout en peper by na smaak. Voeg die ander helfde van die blou kaas by die sop. Dis op met suur room en `n lepel gekrummelde blou kaas (eenkant gehou vir versieering).

Aartappel Hoofgeregte 1

Menati

(Ligte middag- of aandgereg wat in die oggend berei kan word, in die koelkas gebere word en 20min. voor ete gebak kan word.)
2 Repe spekvleis - gekap
100g gekapte ui (250 ml)
1 huisie knoffel - gekap
kookolie
6g meelblom (12,5 ml)
500ml tamatiepuree
150ml water
5g sout (5ml)
1ml rissiesous
500mg droë tiemie (1 ml)
5g bruinsuiker (5 ml)
320g grofgekapte ham (500 ml)
600g gaar aartappelblokkies (750 ml)
5g gekapte pietersielie (12,5 ml)
32g gerasperde Cheddar-kaas (100 ml)
Metode:
Braai die spekvleis, uie en knoffel effens bruin in `n bietjie olie. Roer die meelblom in asook die tamatiepuree en die water.
Roer en pruttel ongeveer 3min. lank. Geur met die sout, rissiesous, tiemie en suiker. Roer die ham en aartappel by en skep in `n gesmeerde bakskottel. Strooi eers die pietersielie oor en dan die kaas. Bak 180°C, 20min. lank totdat die gereg bo-op ligbruin is. Die tamatiepuree word verkry deur 6 groot, ryp tamaties stukkend te sny, op te kook en deur `n sif te druk.

Gesmoorde vleis met aartappels

12 skaap- of varkjops
10g sout (10 ml)
500mg peper (1 ml)
Meelblom
37,5ml kookolie
6 medium aartappels - geskil
6 klein tamaties - geskil
6 medium uie
60g droë broodkrummels (125 ml)

Metode:

Strooi sout, peper en meelblom oor die tjops en braai goudbruin aan beide kante, in die olie. Plaas ie tjops in `n kasserol. Berei van meelblom, `n bietjie sous in die pan en giet dit oor die vleis. Strooi droë broodkrummels oor. Indien verkies, kan `n biejie suurlemoensap bygevoeg word. Plaas die deksel op en bak 180°C ongeveer 1 uur. Sit warm voor.

Aartappel Hoofgeregte 2

Berei van meelblom, `n bietjie sous in die pan en giet dit oor die vleis. Strooi droë broodkrummels oor. Indien verkies, kan `n biejie suurlemoensap bygevoeg word. Plaas die deksel op en bak 180°C ongeveer 1 uur. Sit warm voor.

Aartappel in sous

1 tel olie
1 ui - fyngekap
1 tel fyngekapte groen rissie
5 gekookte aartappels
1 tel pietersielie
sout en peper na smaak
1 kop Bisto-sous

Metode:

Smelt die vet in n pan en sorter die uie en groen rissie, moet nie verbruin. Sny aartappels in dun skywe en voeg by die uie.

Voeg pietersielie, sout, peper na smaak asook die Bisto sous. Bedek pan en pruttel vir 30 min.

Spaanse Aartappels

1 lepel gekapte uie
2 lepels gekapte groen rissies
4 lepels olie
2 kop gekookte aartappels - gekap
½ kop gekookte ham - gekap
sout na smaak
½ tel paprika

Metode:

Braai uie, groen rissie tot goudbruin. Voeg aartappels, ham, sout en peper. Kook tot sag. Bedien 4.

Aartappels en Kaas

400g aartappelblokkies (500 ml)
2 klein heel uie
5g sout (5 ml)
250ml witsous
32g gerasperde Cheddarkaas

Metode:

Koos die uitjies in `n bietjie water tot amper sag. Voeg die aartappelblokkies en die sout by en kook totdat die ui sowel as die aartappel sag is. Skep in `n bakskottel, bedek met die witsous en strooi die kaas oor. Bak 200° C tot effens bruin.

Aartappels met Blatjang

6 groot aartappels
165g mielimeel (250 ml)
5g sout (5 ml)
1 eier
25 ml water
250ml blatjang
kookolie vir diepvetbraai

Metode:

Skil die aartappel en sny in dik skywe. Doop elke skyf eers in die mieliemeel wat met die sout gemeng is, dan in die geklopte eier en water en dan weer in die mieliemeel. Braai in warm diepolie, 200°C vir ongeveer 4-5min. Dreineer op gekreukelde papier en sit voor met blatjan by, bv. Gebraaide vleis.

Aartappelkrokette

660g fynaartappel (750 ml)
2 eiers - geklop
30g botter (37,5 ml) - gesmelt
5g sout (5 ml)
500mg rooipeper (1 ml)
5g fyngekapte pietersielie (12,5 ml)
kookolie vir diepvetbraai
Metode:
Meng al die bestandele en klop deeglik. Vorm in krokette en braai in diepolie tot goudbruin.
Vir `n variasie kan 3 eetlepels gerasperde Cheddar-kaas bygeroer word.

Aartappelgebak

440g fynaartappel (500 ml)
125ml melk
2 eiers - geklop
5g sout (5 ml)
40g gerasperde Cheddar-kaas (125 ml)
Metode:
Meng al die bestandele deeglik. Skep die mengsel in `n gesmeerde bakskottel. Bak 180°C tot goudbruin.

Ligte middag- en aandetes 1

Aartappel souttert

440g warm fynaartappels (500 ml)
2g sout (2 ml)
45g botter (50 ml)
8g bakpoeier (10 ml)
2 eiers - geklop

Metode:

Meng die warm aartappels, sout en botter. Laat koud word en roer die bakpoeier en eier by. Roer tot glad.

Voer `n langwerpige tertbak met die mengsel uit en vul met die volgende vulsel:

250g ham of koue soutvleis - grof gekap
80g gerasperde kaas (250 ml)
3 hardgekookte eiers - fyngekap
2 eiers
250ml melk
2g sout (2 ml)
500mg peper (1 ml)

Metode:

Meng die vleis,kaas en hardgekookte eiers en skep dit in die aartappelkors. Klop die eier, melk, sout en peper en giet bo-oor.

Bak 180° C, 30 min. tot goudbruin en gaar.

Aartappel-viskoekies

300g gaar gepluisde vis (500 ml)
440g fynaartappel (500 ml)
1 eier
500mg peper (1 ml)
1 klein ui - fyngekap
12,5ml suurlemoensap
5g sout (5 ml)
kookolie vir diepvetbraai
suurlemoenwiggies
pietersielie

Metode:

Meng al die bestandele deeglik, vorm in koekies en rol in meelblom. Braai ligbruin aan albei kante in warm olie.

Rangskik in `n warm skottel en garner met suurlemoenwiggies en pietersielie.

Ligte middag- en aandetes 2

Worsies met aartappel

8-12 weense worsies
bereide mosterd
440g fynaartappel (500 ml)
40g gerasperde Cheddar-kaas
gekapte pietersielie

Metode:

Kook die worsies `n paar min. in water tot deurwarm. Sny elkeen in die lengte tot byna deur en smeer met mosterd. Klop die aartappel en kaas tot baie lig en vul elke worsie met die aartappelmengsel. Hoop dit liggies op met `n vurk. Plaas `n klein stukkie botter bo-op en bak 180° C tot ligbruin. Strooi gekapte pietersielie oor.

Geurige aartappel-groenmieliepastei

200g gemaalde koue gaar hoendervleis (500 ml)
40g gemaalde ham (100 ml)
320g gaar groenmielies (500 ml)
2g sout (2 ml)
500mg peper (1 ml)
200ml dun witsous
2 eiers - geklop
10g botter (12,5 ml)
440g warm fynaartappel (500 ml0
Pietersielie

Metode:

Meng die hoendervleis, ham, groenmielies, sout, peper, witsous en die eier. Skep in `n gesmeerde pasteibak. Roer die botter by die fynaartappel en skep dit bo-oor. Bak 200° C tot goudbruin. Garneer met pietersielie.

Aartappelslaaie en slaaisouse 1

Aartappel-ham-kaasslaai

400g koue gaar aartappelblokkies (500 ml)
1 klein ui - fyngekap
160g hamblokkies (250 ml)
150g kaasblokkies (250 ml)
5g sout (5 ml)
slaaisous
tamatiewiggies
hardgekookte eierskywe
pietersielie
Metode:
Meng al die bestandele liggies. Garneer met tamatiewiggies, hardgekookte eierskywe en pietersielie.

Gestolde Aartappelslaai

600ml tamatiesop
15g gelatien (25 ml) - geweek in
50ml koue water
5g sout (5 ml)
500mg peper (1 ml)
12,5ml druiweasyn
5g bruinsuiker (5 ml)
400g gaar aartappelblokkies (500 ml)
fyngekerfde slaaiblare
pietersielie
Metode:
Verhit die tamatiesop tot kookpunt en voeg die gelatien by. Roer die sout, peper, asyn en suikr by totdat opgelos.
Skep die helfte van die gelatienmengsel in `n klam vorm en plaas in `n koelkas totdat dit begin stol.
Skep die aartappelblokkies hierop en giet die res van die gelatienmengsel oor. Laat in die koelkas totdat dit gestol het en keer uit op n bord gevoer met fyngekerfde blaarslaai. Garneer met pietersielie, 600ml tamatiesap of - moes, berei van vars tamaties, kan gebruik word ipv die tamatiesop.

Aartappelslaai

1kg aartappels - gehalveer
5g sout (5 ml)
4 repe spekvleis - in stukkies gesny
138g gemaalde ui (150 ml)
5g meelblom (10 ml)
10g bruinsuikr (12,5 ml)
500mg peper (1 ml)
100ml druiweasyn
100ml water
5g gekapte pietersielie (12,5 ml)
5g selderysout (5 ml)
62g radyskyfies (125 ml)
selderyblare

Metode:

Kook aartappels sag in soutwater. Berei intussen die slaaisous deur die spekvleis bros te braai. Voeg van die gemaalde ui by en smoor totdat dit sag maar nog nie bruin is nie. Meng meelblom, suiker, en peper in `n mengbak. Roer asyn asook die water by om `n gladde mengsel te maak, voeg dit by die spelvleis en pruttel totdat die mengsel dik en gaar is. Giet hierdie slaaisous warm oor die aartappels (skille afgetrek - in skyfies van 5 mm gesny). Roer die res van die ui, pietersielie, selderysout en radyse by. Meng liggies en garner met selderyblare. Sit dadelik voor.

Aartappelslaaie en slaaisouse 2

Aartappel-eierslaai

600g gaar aartappelblokkies (750 ml)
3 hardgekookte eiers - grofgekap
1 klein ui - fyngekap
6 kapperjiesade - fyngekap of
½ soetrissie - fyngekap
Slaaisous, Bereide slaaiblare en gekapte pietersielie

Metode:

Meng die aartappel, eier, ui en soetrissie of kappertjiesaad en genoeg slaaisous om die mengsel aan te klam. Skep op slaaiblare en garner met gekapte pietersielie.

Outydse slaaisous

650mg mosterd (2 ml)
2g sout (2 ml)
500mg peper (1 ml)
30g bruinsuiker (37,5 ml)
2 eiers geklop
37,5ml druiweasyn

Metode:

Meng al die bestandele en klits met `n eierklitser. Verhit en roer die mengsel in `n dubbelkoker oor lae temperatuur, totdat die sous net dik word. Moet dit nie laat kook nie; dit sal skif.

Mayonnaise

650mg mosterd (2 ml)
5g suiker (5 ml)
2g sout (2 ml)
500mg rooipeper (1 ml)
1 eiergeel
12,5ml asyn
150ml slaaiolie
12,5ml suurlemoensap

Metode:

Meng die droë bestandele in `n diep mengbak. Roer die eiergeel by en dan die asyn, klits deeglik met `n eierklitser, terwyl 15ml olie druppel vir druppel bygevoeg word. Klits dan die res van die olie geleidelik by totdat die mengsel dik word. Roer die suurlemoensap by en voeg meer by indien die mengsel té dik is. Die mayonnaise moet styf genoeg wees om sy vorm te behou. As die mayonnaise skif (gewoonlik omdat die olie té vinnig bygevoeg word) plaas dan `n eiergeel in `n mengbak en klits die geskfite mayonnaise geleidelik by.

Aartappel Geregte in Engeland en Ierland

Engeland

Corniese Pasteitjies

500g aartappels
500g sagte vleis, in dobbelsteentjies gesny
1 medium ui - grofgekap
10g sout (10 ml)
500mg peper (1 ml)
500g meelblom (1 liter)
250g botter (275 ml)
yswater
Metode:
Skil die aartappels dun en sny in dobbelsteentjies. Meng met die vleis en ui en voeg sout en peper by. Berei `n borstertdeeg van die meelblom, botter, sout en yswater. Rol die deeg 5mm dik uit en verdeel in 8 ewegroot sirkels. Skep ? van die vleismengsel op die helfte van elke deegsirkel. Kwas die kante met koue water. Vou die deeg oor die vleis sodat die kante opmekaar pas. Druk die kante goed toe en rimpel om `n mooi rand te vorm. Kwas met melk of verdunde eier. Bak 200° C, 15 min. Skakel die oond laer na 180° C en bak `n verdure 20 min. om te verseker dat die vulsel gaar word.

Ierland

Colcannon

Gebruik gelyke hoeveelhede gaar kool en gaar aartappels. Druk die aartappels fyn en kap die kool fyn. Smelt vir elke 500g groente omtrent 10g botter (25 ml) in `n braaipan. Voeg die groente, sout en peper na smaak by en roer goed. Verhit tot deurwarm en sit dadelik voor.
Die fyngemaakte aartappel en kool kan, indien verkies, in `n gesmeerde bakskottel geskep word. Stip met botter en strooi gerasperde kaas oor. Laat toe om in `n voorafverhitte oond (180° C) bruin te word.

Aartappel Geregte in Spanje en Duitsland

Spanje

Patatas A L'Aprovenzal

625g aartappels
500g uie - gesny
500g tamaties - geskil, in skywe
8g gerasperde kaas (25 ml)
5g sout (5 ml)
25ml olyfolie

Metode:

Skil die aartappels dun af en sny in skywe. Kook 15min. Sorteer die ui tot helder. Skep afwisselende lae van ui, tamatieskywe, kaas en aartappelskywe in `n gesmeerde bakskottel. Geur elke tamatielaag met sout, eindig met `n laag ui, sprinkel met olyfolie en baik 180° C, 30 min.

Duitsland

Boere-ontbyt

500g aartappels
250g spekvleis - in blokkies gesny
3 medium uie - fyngekap
5 eiers - goedgeklop

Metode:

Kook die aartappels in die skil tot halfgaar maar nog stewig. Skil, sny in dun skywe en hou warm. Braai die spek tot helder en giet die oortollige olie af. Skep `n lag uie bo-op die spek. Bedek en pruttel oor matige temperatuur, 10 - 15 min. sonder om te roer. Roer die mengsel en pruttel nog 2-3 min. Skep die aartappelskywe bo-op die uie-spekmengsel, bedek en pruttel 5min. Roer versigtig sonder om die aartappel te breek. Skep uit in `n gesmeerde bakskottel, giet die eier bo-oor en bak 180° C, totdat die eier gestol is. Sit dadelik voor.

Hoender Geregte

Hoender Pastaslaai

1 Heel hoender
Sprite
pasta van jou keuse
hoenderspeserye
blatjang
sout/peper na smaak
knoffel (ops)
mosterd
uie
Wit sampioene

Metode

Kook hoender in sprite tot sag, ontbeen en sny in stukkies, moenie sous weggooi nie.
Sny sampioene in skyfies. Soteer uie en sampioene in bietjie olie.
Plaas hoenderstukkies terug in kastrol, voeg al die ander bestanddele behalwe pasta by, voeg nog Sprite by indien nodig.
Bring tot kookpunt en prut tot sappig.
Kook pasta soos normaalweg, dreineer, voeg hoender mengsel by en meng goed.
Bedien met 'n mengelslaai.

Hoenderbredie

1 kg Hoender
Sout en Peper
1 Pakkie Sampioensop
250 ml macaroni
125 g botter of margarien
2 uie in blokkies gesny
4 tamaties in blokkies gesny
125 ml ongesifte koekmeelblom
200 ml Water
250 ml Kaas

Metode

Geur hoender met sout en peper en kook tot sag. Ontbeen en sny vleis in stukke.
Vul hoendersous met water aan tot 625 ml. Voeg soppoeier by, roer gereeld en kook tot dik.
Kook macaronistukkies in soutwater to sag en dreineer.
Smelt botter in 'n groot kastrol. Voeg uie by en braai tot sag.
Voeg tamaties by en kook 'n rukkie.
Meng meel met water en roer by tamatiesous. Voeg sop by en roer tot gemeng. Voeg hoender, kaas en macaroni by, meng en laat 'n paar minute prut. Sit warm voor met rys en 'n slaai. (6 - 8 persone.)

Geurige Hoender en Pastagereg

Met sondroë tamaties en pesto in die kas is dit altyd maklik om 'n heerlike gereg op die tafel te sit.

400g tagliatelle-pasta
25 ml olyfolie
20 ml botter
4 hoenderborsies, in repies gesny
250 g sampioene, gehalveer
1-2 knoffelhuisies, fyngekap
sout en vars gemaalde swart peper
1 pakkie (240 g) sondroe tamaties
1 pakkie (125g) basielkruidpesto
40 ml botter
40 ml koekmeel
350 ml melk
150 ml gerasperde beleë chedderkaas

Metode

Voorverhit die oond tot 220°C en smeer 'n oondbak liggies.

Kook die pasta in soutwater tot gaar.

Verhit intussen die olie en botter en braai die hoender, sampioene en knoffel tot dit begin bruin word.

Geur met sout en peper na smaak. Roer die sondroë tamaties en pesto by die hoender en laat deurwarm word.

Berei in tussen 'n witsous met die botter, meel en melk en geur met sout en peper na smaak.

Skep die helfte van die gaar pasta in die gesmeerde bak. Skep al die hoender op die pasta en bedek daarna met die res van die pasta, smeer die witsous oor die pasta en sprinkel die kaas oor. Bak net tot die kaas begin smelt.

Hoendergereg

1 kg Hoender
1 Pak groot kaaskrulle
2 koppies Melk
6 Eetlepels koekmeel
3 Teelepels Margarien/botter
1 Pak Macaroni

Metode

Knippie sout en vars gemaalde swartpeper vir smaak.
Verhit oond op 180°C. Oondvaste bak.
Maak die hoender gaar. Laat afkoel en ontbeen. Hou een kant.
Maak witsous van die melk, botter en koekmeel. Voeg sout en swartpeper by na smaak.
Kook die Macaroni tot gaar.
Skep in lae van macaronni en dan hoender en krummel die kaaskrulle bo-oor die hoender. Laaste die witsous en gaan aan met lae. Heel laaste die witsous waar daar weer kaaskrulle op gekrummel word.
Bak in oond tot kaaskrulle half gesmelt het. Bedien op met lekker Griekse slaai!!!

Hoenderpastei

1 hoender ontbeen
hoenderspeserye
paprika
sout en peper
2 blikkies gemengde groente
1 blikkie hoendersop
1 blikkie sampioensop
1 pakkie sampioene gekerf
1 rolletjie blaardeeg

Metode

Kook die hoender tot gaar. Voeg die speserye na smaak by laat lekker deurkook. Voeg die gemengde groente en blikkies sop en sampioene by en laat kook. Indien dit te souserig is verdik met 'n bietjie mielieblom - laat lekker deurkook. Gooi in pan, rol blaardeeg uit, voeg bo-op. Verf met 'n bietjie eier en melk. Bak by 180°C tot bruin.

Hoenderstukkies / Maalvleisbolletjies

440 g Pynappelstukke
125 ml bruinsuiker
125 ml asyn
10 ml worcerstersous
5 ml sout
125 ml tamatiesous
22.5 maizena

Metode

Kook pynappelsous, suiker, asyn, worcerstersous, tamatiesous, sout saam. Voeg maizena by en dan die pynappelstukke.

Gooi alles oor vleis en bedek met tinfoelie en bak in oond.

By 180°C.

Rys en Hoender Geregte

Inhoud

Hoender in wyn
Rys-en-hoender-gereg
Min moeite rys dis
Geurige Rys
Rys Jardin
Risotto Milanese (Rysskottel)

Hoender in wyn

Sny hoender in stukke, rol in 1kg meel waarby sout, peper en fyn gemmer gevoeg is. Braai bruin aan albei kante. Pak hoender in bakskottel. Gooi bo-oor 1 klein blikkie pynappelstukkie en ¾ k witwyn. Maak skottel toe met deksel en tinfoelie. Bak 350 of 325°C tot sag (1 uur)

Rys-en-hoender-gereg

500 ml water
500 ml wit wyn of sjerrie
1 ui, in skywe gesny
1 tamatie, in skywe gesny
10 ml sout
1 kookhoender (ongeveer 2,5kg)
500ml gaar rys
125 ml fyngekapte seldery
25o g vars sampieone, gekap
125 ml fyngekapte ui
250 ml piesangskyfies
50 ml gekapte pietersielie
50 ml gesmelte botter
5 ml sout

Sous

25 ml botter
1 fyngekapte knoffelhuisie
25 ml meelblom
750 ml hoendersous
50 ml romerige melk of dun room
2 ml sout

Gebruik `n taamlike groot kastrol en verhit die water, wyn, uie, tamaties en 10ml sout daarin tot kookpunt. Sny die hoender in stukke, voeg dit by en laat sag kook. Laat effens afkoel, trek dan die vel versigtig af en hou dit tot later. Haal die vlies van die bene af en sny dit in dun skywe. Meng die rys, seldery, sampioene, 125 ml ui, die piesang, pietersielie, gesmelte botter en 5 ml sout. Rangskik die vleis en die rysmengsel afwisselende in lae in `n gesmeerde bakskottel. Die boonste lag moet vleis wees.

Die Sous

Smelt die botter in `n braaipan en braai die knoffel en meelblom effens bruin daarin. Voeg die hoendersous, melk en 2 ml sout by.Vrhit en roer totdat die mengsel glad en dik is. Gooi die helfte van die sous oor die vleismengsel en bak halfuur lank in `n matige oond 180°C (350°F). Laat die hoendervel gelyktydig in `n pan in die oond bros-braai. Haal die gereg uit, gooi die res van die sous oor en krummel die bros hoendervel oor. Bedien warm. Die gereg kan voor die tyd berei word.Verhit dit slegs `n uur voor te in `n matige oond 180° (350°F).

Lewer 8 porsies.

Min moeite rys dis

Berei 500g maalvleis voor na smaak. Heerlik en geurig. Gooi dit nou uit in`n oondskottel. Strooi nou een medium fyngekapte Ui oor die vleismengsel. Strooi 1kop rou rys op uie. Neem 1 blik 410g sampioensop en gooi eweredig oor die mengsel. Neem die leë blikkie en vul met water en gooi oor die mengsel. Sit die deksel op en bak vir 1uur in medium oond of tot die water deur die rys geabsorbeer is. Enige oorskiet kos of groente kan by die maalvleis gevoeg word.

Geurige Rys

1 en 'n halwe koppie gaar rys
3 eetlepels olie
2 eetlepels gekapte ui
2 eetlepels gekapte groen rissie
1 en halwe koppie gestoofde tamatie
'n 3 kwart teelepel suiker
'n Halwe teelepel sout
'n Knippie rooipeper
'n Koppie gerasperde kaas
Gebotterde krummels
Braai die uie en rissie in die olie tot die uie effens bruin is. Voeg tamaties en smaakmiddels by.Kook tot dit n dik pasta is.Sit n laag rys in n gesmeerde oondskottel, dan die pasta en kaas.Hou so aan.Bedek met gebotterde krummels.Bak in warm oond (350 grade F) tot ligbruin.

Rys Jardin

190ml gekapte ui
750g jongmurg, in dun skywe gesny
45ml botter of kunsbotter
1blik heelpitmielies, gedreineer(500g)
1blik tamaties (500g)
3kop gekookte Amerikaanse langkorrelrys.
8ml sout
knippie peper
knippie gemaalde koljander
knippie blaarorego
Sorteer uie en jongmurg in botter tot sag.Voeg oorblywende bestandele by. Bedek en prut vir 15 min. 8 porsies

Risotto Milanese (Rysskottel)

1 Koppie rys
1 Blokkie hoenderekstrak (opgelos in 3 koppies kookwater)
2 eetlepels gerasperde kaas
n Kwart teelepel borrie
1 Klein ui, fyngekap
n Kwart koppie botter
n Halwe koppie soetwyn
Smelt botter oor hoe hitte.Voeg uie by en braai dit vir 2 minute. Voeg rys by en braai vinnig tot dit net begin bruin word. Voeg ekstrak, borrie en wyn by en kook vinnig totdat rys sag is. Skep in skottel en strooi kaas bo oor.Bedien met enige gebraaide of geroosterde vleis.

Vinnige hoenderpastei

Bestandele:
1 kop. room
1 hoender sag gekook, fyngesny
1 blik gemengde groente
1 blaardeeg
Witsous:
2 eetl. margarien
1 eetl. meelblom
1 tel. sout
2 eetl. aromat
knippie sout
1 kop melk.
Metode:
Smelt die botter goed, voeg die meel by en roer goed. Voeg ander bestandele by. Roer die room laaste by. Gooi in bak. Rol deeg uit en pas oor die vleis. Bak by 200°C vir 30min. of totdag deeg mooi bruin is.

Gebak

Heerlike Beskuit 1

2 Kilo Bruismeel
8k Semels
1 1/2k Klapper
3 1/3t Bakpoeier
3k Suiker
4t Sout
1kg Marvello Of Ander Margerien
6 Eiers
1 Liter Karring melk
2k Rosyne

Meng droë bestandele in groot skottel. (Sonder die rosyne). Smelt Marvello. Klits die 6 eiers by (Gebruik `n elektriese handmenger). Klits die karringmelk by. Voeg by droë bestandele en meng goed. Dit hoef nie geknie te word nie. Voeg die rosyne by. Plaas in gesmeerde broodpanne en vir ongeveer 1 uur by 180°C. Ongeveer 4 groot broodpanne. Die rosyne kan heeltemal uitgelaat word of verminder word na smaak. Keer die brode uit op afkoel rakke en laat heeltemal koud word. Sny in vingers en droog uit in die oond. 60°C 80°C.

As die brode eers die volgende dag gesny word, dan krummel dit minder.

Heerlike Beskuit 2

1 Kg Bruismeel
8 X 250 Ml Semels
500 Ml Witsuiker
5 Ml Sout
500 Gr Margarien of bottter
1 Liter room
Verhit oond tot 180°C

Smeer twee rolkoekpanne van 40 X 27 X 2. Meng die bruismeel, semels, witsuiker en sout saam. Frummel die smeer daarin. Voeg die room by en meng goed. Druk deeg eweredig met spaan in panne. Sny die deeg in vierkante van ongeveer 4 X 6cm. Bak beskuit ongeveer 45 minute tot gaar en effens bruin. Keer versigtig uit op draadrak en laat afkoel. Wanneer koud, sny stukke los deur vurk in snymerke te steek. Droog beskuit uit in koel oond. Voer panne uit met waspapier of bakpapier want die beskuit is baie bros en geneig om vas te sit. As die deeg bietjie droog is, kan bietjie ekstra melk bygevoeg word.

Heerlike Beskuit 3

8 X 250 Ml. Nutty wheat.
2 X 250 Ml. Snowflake koekmeelblom.
7,5 Ml. Sout.
1 X 10 G. Pakkie kitsgis.
250 Ml. Suiker.
250 G. Margarien.
125 Ml. Gouestroop.
750 Ml. Louwarm water.

Meng droë bestanddele saam en vryf hierna margarien met vingerpunte In. Meng gouestroop en louwarm water en voeg by droë mengsel. Meng tot deeg. Rol deeg in handpalms tot ewe groot balletjies en plaas in gesmeerde broodpanne.

Laat rys tot dubbel die grootte en bak vir een uur teen 180°C. Keer uit en laat afkoel. Breek op in beskuite en laat oornag in koel oond uitdroog. Sultanas of rosyne kan by beskuitdeeg gevoeg word voor dit in balletjies gerol word.

Ongekookte Fudge

Fudge is altyd een van daardie lekkernye wat nie weerstaan kan word nie.

Bestandele:

3 Pakke (200g elk) Mariebeskuitjies (fyngedruk)
1 Pak (500g) Versiersuiker, gesif.
500g margarien, gesmelt.
1 blik (380g) karamel kondensmelk, geklits tot glad.
10ml vanieljegeursel.

Metode:

Spuit 'n bakplaat van 27 x 39cm met kleefwerende middel. Meng die mariebeskuitjies en gesifte versiersuiker saam in 'n groot mengbak. Klits die margarien, karamel kondensmelk en vanielje-geursel en meng goed. Druk die mengsel vas in die voorbereide bakplaat en plaas in die koelkas om hard te word. Laat oornag in die koelkas vir die beste resultate. Sny in blokkies en bêre in 'n lugdigte houer in die koelkas. Lewer ongeveer 60 blokkies.

Karamel-piesangyskas Tert

Weer een van daardie heerlike watertand resepte. Bederf die gesin en vriende met hierdie karamel-piesangyskas tert.

Bestandele:

3/4 van 'n 200g pakkie mariebeskuitjies, fyn gedruk

125ml (1/2k) botter, gesmelt

1 blik (385g) karamelkondensmelk

3 groot piesangs

Metode:

Bespuit 'n tertbord, 19cm in deursnee, met kleefwerende kossproei. Meng die beskuitjiekrummels en botter, en druk die mengsel vas in die voorbereide tertbord.

Klits die karamel tot glad en skep in die tertkors. Maak gelyk bo-op en hou eenkant. Doop die piesangs met skil en al in kookwater om verkleuring te voorkom. Skil af en sny in dun skyfies. Rangskik die skyfies bo-op die karamel. Plaas die tert in die yskas om effens te verstewig. Dien koud op.

Lewer 1 medium grootte tert.

Klapperblokkies

Klapperblokkies is 'n ware smulhappie deur die hele dag.

Bestandele:

250ml klapper
12.5ml gelatien 25ml
kouewater
100ml kookwater
2ml vanieljegeursel
1 eierwit
250ml strooisuiker

Metode:

Stel oond op 180°C

Plaas klapper in bakplaat en plaas in oond en rooster tot goudbruin. Roer af en toe. Haal uit en laat koud word. Week gelatien in koue water en laat staan vir 2min. Roer die geweekte gelatien in kookwater en roer goed totdat die gelatien heeltemal opgelos is. Roer vanieljegeursel by. Laat gelatienmengsel afkoel maar moet nie stol nie. Voeg eierwit by gelatien mengsel en klits baie goed met elektriese klitser tot skuimerig. Voeg suiker bietjie vir bietjie by klits baie goed totdat styf is en punte opstaan. Smeer 'n vierkantige bak met margarine. Skep mengsel in bak en maak gelyk.

Plaas in koelkas tot tyf vir 30min.

Sny in blokkies met 'n warm mes en rol blokkies in klapper.

Heerlike outydse melktert

Kors:

1 kop meel
1 t bakpoeier
bietjie neut of lemoenolie
sout
1 eier
1/4 koppie botter/margarien
bietjie melk
1/4 kop suiker

Metode:

Maak aan tot slapperige deeg. Druk vas in 'n glasbak en bak vir 15min by 180°C totdat deeg effens verbruin. Moet nie te lank bak nie anders word kors hard. Haal uit oond en hou bord eenkant.

Vulsel:

Kook 4 1/2 koppies melk
Meng 3 eiergele (eiergeel en wit geskei) en
3/4 kop suiker baie goed.
Voeg 2 1/2 desertlepel opgehoopte meel en
2 1/2 desertlepel opgehoopte maizena by.
Voeg 3 eetlepels botter/margarien by.
Klits die mengsel baie goed Voeg bogenoemde mengsel by gekookte melk. Roer die mengsel terwyl dit kook totdat dit verdik. Haal van stoof af en gooi geklitste eierwit by. Roer goed. Gooi die vulsel in die reeds gebakte kors. Gooi kaneel oor en laat staan die melktert by kamertemperatuur.

Lemoenkoek

Vir die fynproewer, 'n lemoenkoek.

Bestandele:

750ml ongesifte koekmeel
15ml bakpoeier
1ml sout
200ml margarien by kamertemperatuur
500ml strooisuiker
2 lemoene
3 ekstra groot eiers

Vulsel en versiersel:

1 ekstra groot eier
50ml lemoensap
gerasperde skil van 1 lemoen
500g Versiersuiker

Metode:

Voorverhit oond tot 190°C. Smeer twee langkoekpanne, elk 23cm in deursnee en bespuit met 'n bietjie koekmeelblom of bespuit panne met nie-kleefmiddel. Sif koekmeelblom, bakpoeier en sout drie keer saam. Rasper die skil van 1 lemoen. Druk albei lemoene se sap uit en vul dit met koue water aan totdat dit 250ml is. Voeg lemoenskil by lemoensap. Room botter en strooisuiker, voeg eiers een vir een by bottermengsel en roer goed na elke byvoeging. Roer meelmengsel beurtelings met lemoensapmengsel by bottermengsel; begin en eindig met meelmengsel en roer in een rigting tot gemeng. Skep deeg in koekpanne en maak gelyk.

Bak 40-45min. Oondrak moet in middel van oond wees.

Toets of gaar deur liggies met die vinger op die koek tge druk. As die duikie terugbeweeg is die koek gaar. Haal uit oond, laat effens afkoel in panne en keer dan uit op 'n draadrak en laat koud word.

Soet Koekies

Bestandele:
6 kop meelblom
4 kop suiker
1 kop botter/margarine
1/2 kop kop varkvet
6 t bakpoeier
1/2 t sout
1 desertl fyn gemmer
1 desertl fyn kaneel
1/2 t naeltjies
6 eiers
1 pint melk
Metode:
Sif droë bestandele en suiker. Vryf smeer in. Klits eiers goed en voeg melk by. Maak deeg aan en bak.

Sjokolade-dadelkoek

Hier is nou iets heerlik vir daardie spesiale geleendheid.
Bestandele:
1 pak ontpitte dadels
125ml uitgedopte okkerneut helfdes
250ml kookwater
50ml kakao
500ml koekmeelblom
1ml sout
5ml koeksoda
250ml mayonnaise
250ml goue bruin suiker
5ml vanieljegeursel
Metode:
Kap dadels en okkerneute grof. Voeg kookwater by, roer om en laat eenkant om af te koel. Voorverhit oond tot 190°C. Smeer 'n vierkantige pan van 23 x 23 x5cm en bestuif met koekmeelblom, of bespuit die pan met nie-kleefmiddel. Sif koekmeelblom, kakao, koeksoda en sout saam in 'n groot mengbak. Voeg suiker by en meng. Maak 'n holte in die middel van die mengsel en gooi die dadelmengsel, mayonnais en vanieljegeursel daarin. Roer met 'n houtlepel tot gemeng; moenie teveel roer nie. Gooi deeg in pan en bak 45min of tot gaar; die oondrak moet in die middel van die oond wees. Laat afkoel in pan. Keer uit en sny in vierkante. Dis lekker saam met 'n skeppie versoeteroom. Lewer sowat 16 stukke

Pynappelrandkoek

Randkoekdeeg

Metode:

500ml koekmeelblom
12,5ml bakpoeier
1ml sout
125g margarine, kamertemperatuur
250ml strooisuiker
125 ml melk
3 ekstra-groot eiers

Pynappelvulsel:

1 Blik gemaalde pynappel
Vlapoeier
Styf geklitste, effens versoete room
Geroosterde klapper

Metode:

Voorverhit oond tot 190°C. Smeer twee randkoekpanne van 20cm in deursnee, of bespuit hulle met nie-kleefmiddel. Sif koekmeelblom, bakpoeier en sout saam. Verroom botter en strooisuiker. Roer eiers een vir een by en klop goed na elke byvoeging. Roer meelmengsel beurtelings met melk by bottermengsel; begin en eindig met meelmengsel en moenie teveel roer nie. Skep deeg in panne, maak gelyk en bak 25-30 min. Laat randkoeke effens in panne afkoel en keer dan versigtig op 'n draadrak uit om heeltemal koud te word. Verhit pynappel en verdik met vlapoeier wat met 'n bietjie koue water tot 'n pasta gemeng is. Laat afkoel tot lou. Skep in randkoeke en laat heeltemal afkoel. Spuit of smeer room bo-op en strooi klapper oor.

Arbeikaaskoek

Kors:
125g tennisbeskuitjies verkrummel
80ml margarien gesmelt
Vulsel:
1 blik aarbeie
1 pak aarbeijellie
250g maaskaas
12,5ml suurlemoensap
250ml vars room
Ekstra room en vars aarbeie vir versiering
Metode:
Meng beskuitjieskrummels en margarien en voer 'n tertbord daarmee uit. Dreineer aarbeie en gooi hul stroop in 'n kastrol. Voeg jelliepoeier by en verhit net totdat jellie gesmelt is. Laat effens afkoel. Klits aarbeie tot fyn. Voeg maaskaas by en klits tot glad. Klits room tot taamlik styf en vou by mengsel in. Gooi in tertkors en plaas in die koelkas om oornag te stol. Versier met room en aarbeie.

Marmerkoek

Nog een van daardie smullekker koeke.

Bestandele:

2 1/2 kop koekmeelblom
1/4 t sout
4 t bakpoeier
1/2 kop margarien
1 kop strooisuiker
1t lemoenskil, gerasper
2 eiergele
1 eierwit (ander vir bo-op)
1 kop melk
40g onversoete sjokolade, gesmelt
1 t vanielje

Metode:

Verhit oond tot 190°C. Smeer en voer 2 ronde 22cm koekpanne uit. Sif meelblom, sout en bakpoeier. Room margarien en suiker tot lig. Roer gerasperde lemoenskil in. Voeg eiergele by en meng goed. Voeg gesifte droë bestandele en melk beurtelings by geroomde mengsel. Klits goed vir een min. Vou styfgeklitste eierwit in. Verdeel mengsel in twee. Voeg gesmelte sjokolade by een deel en dan die vanielje geursel. Plaas lepelsvol van mengsel, beurtelings lig en donker, in voorbereide panne. Bak vir 20-25 min op middel rak. Laat afkoel vir 5min, verwyder ui panne.

Heerlike tert resepte

Aarbei-tert

Beskuitjiekors: 1/2 pakkie Tennis beskuitjies + botter.
Vulsel: Verhit een koppie suiker en een koppie water.
Maak twee opgehoopte eetlepels maizena aan met water en voeg by mengsel.
Kook tot gaar en haal van stoof.
Voeg twee groot eetlepels aarbeijellie by en roer tot gesmelt.
Pak 250 gr. ryp aarbeie (afgewas) lekker styf in kors en gooi warm aarbeivla daar oor. Wanneer koud, plaas in yskas.
Versier net voor bediening met 125 ml. geklopte, versoete room.

Appeltert 1

Die beslag is genoeg vir 'n normale ronde tertbak. Indien 'n kleinerige vierkantige bak (plus minus 20cm x 15cm) gebruik word, moet resep dubbeld aangemaak word.
1 Koppie Bruismeel
2 eiers
knippie sout
1 blik tertappels (normale grootte)
1 koppie suiker
2 Eetlepels gesmelte botter
1/4 koppie melk
Meng suiker, eiers, botter, sout en melk saam. Sif meel en meng bietjie-bietjie saam in suikermengsel. Gooi mengsel in bak en skep appels oor mengsel. Bak in oond 180°C vir 3/4 uur. (Na 'n halfuur kan die oondtemperatuur na 150°C verlaag word om te voorkom dat die tert te donker word.)
Maak sous

Sous

1 klein blik Ideal Milk
1 Teelepel Vanielje Essens
1 koppie suiker
Gooi alles saam in pot en bring tot kookpun. Gooi warm sous oor tert sodra tert uit die oond kom.

Appeltert 2

Koekmengsel:
1 k koekmeelblom
Knippie sout
2 eiers
1 t bakpoeier
1/4 k melk
1/4 k suiker
1 klein blikkie tertapples (425 g)
Klits eiers goed. Voeg suiker by en klop. Sif meelblom, bakpoeier en sout. Voeg by eiermengsel om die beurt met melk. Klop goed. Gooi in gesmeerde tertbord. Rangskik tertappels eweredig in die koekmengsel. Bak vir 'n halfuur teen 180°C
Stroop:
1/4 k suiker
1 k room
1 t karamelessens
Kook bogenoemde saam vir 5 minute.
Gooi kokend oor gaar koekmengsel

Cremora Yskastert

500g sakkie Cremora
1 koppie yskaswater
2 blikkies kondesmelk
250ml suurlemoensap
1 pakkie tennisbeskuitjies
Gooi Cremora in mengbak. Voeg yskaswater by (dit moet yskaswater wees) en klits tot glad. Voeg kondesmelk by en hou aan klits.
Voeg nou die suurlemoensap by, nie alles op een slag nie, anders word dit nie styf nie. Klits die heel tyd en gooi so kort-kort 'n spuit suurlemoensap by. Dit moet so ongeveer 15min neem om die hele botteltjie in te spuit. Teen die tyd is die mengsel baie dik. Pak tennisbeskuitjies in bak uit en skep mengsel bo-oop, en krummel beskuitjies bo-oor. Dit kan dadelik geeet word of in die yskas gebêre word vir later.

Koejawel-Yskastert

1 groot blik koejawels
1 blikkie kondensmelk
1 pakkie suurlemoenjellie
1 swiss roll
250 ml room
Gooi sap van koejawels af (plus minus een en 'n halwe koppie). Voeg 1 koppie kookwater by sap, maak warm en voeg jellie by tot opgelos. Sny koejawels redelik fyn. Meng koejawels met kondensmelk. Meng met stroop. Sny swiss roll in skywe en pak in tertbak en gooi koejawelmengsel bo-oor. Sit in yskas. Laat stol oornag. Klits room tot styf en sit bo-oor.

Koffie-Yskastert

1 pak. Tennisbeskuitjies
2 sakkies Orley Whip
sjokolade versiersuiker
1 koppie sterk, swart koffie - koud
Week beskuitjies vinnig in koue koffie.
Dan dun lagie versiersuiker en dan lagie room. Rasper Peppermint Crisp oor elke lagie room.
Boonste laag room. Versier met vermicilli of peppermintcrisp.

Korslose Souttert

250 gm koue vleis
250 gm gerasperde cheddar kaas
2 koppie melk
2 teel mosterd
2 teel pietersielie
sout en peper
4 eiers
2 teel fyn ui
2 eeteel meelblom
Meng alles in gesmeerde bak. Bak in 'n matige oond tot gestol.

Maaskaas Tert

1 houer gladde maaskaas

1 blikkie kondense melk

1 pakkie kits poeding (vir die eintlike resep gebruik hulle vanilla kitspoeding, maar jy kan ander geure ook gebruik en dan gee dit 'n heel ander en lekker smaak aan die tert)

1 pakkie Marie beskuitjies

Botter

Kaneel

Klits die maaskaas en kondensmelk saam tot goed gemeng. Gooi nou die kitspoeding poeier bo-oor en klits vir 1 minuut lank. Maak die mariebeskuitjies fyn en meng met gesmelte botter en gooi 'n bietjie kaneel by. Vat 'n tert bord, druk die koekie mengsel plat op die bodem. Gooi nou die maaskaas mengsel daarin. Vir versiering kan jy of gerasperde sjokolade bo-op sit of gebruik sommer 'n flake wat fyn gemaak is. Sit dit in die yskas om te stol.

Lekkernye - Koeke, Terte en poedings

Vinnige appel en piesangpoeding

¾ k suiker
¼ t sout
1t fyn kaneel
2 groot appels
3 piesangs
3 k blokkies brood
3 e botter
Pak in lae, strooi elke keer suiker, sout en kaneel wat gemeng is oor. Sit hier en daar botter. Bak en bedien met vla.

Vrugte Room Fondue

250 ml room
200 ml vrugtepuree (aarbeie, piesang, ...)
125 ml versiersuiker
12, 5 ml mielieblom
Koek en beskuitjies vir bediening
Meng al die bestanddele in fondue kastrol. Verwarm en roer aanhoudend tot glad en dik. Bedien met sponskoek en
beskuitjies.

Sjokolade Room Tert

Bestandele:
150g "marshmallows
1Koppie(250ml) melk
1Blok (200g) melk sjokolade
1 x 200g pakkie Bakers
Original Romany Creams
75g Botter
1Koppie (250ml) room
1Sjokolade "flake"
Metode:
1)Voeg marshmallows en melk in n souspan. Roer totdat marshmallows smelt. Voeg sjokolade by en roer totdat dit smelt en die mengsel romerig is.Laat toe om af te koel.
2)Breek die Romany Creams biskuite in stukkies en roer in die gesmelte botter. Druk die beskuite vas in n vooraf gesmeerde pan om die kors te vorm.Koel af.
3)Klits die room en vou dit in die vooraf afgekoelde sjokolade mengsel.
4)Gooi die sjokolade mengsel in die voorbereide kors.
5)Versier met sjokolade van u keuse,bv; Flake.

Verrassingstert

1 pak Cream Crackers
1 blik gekookte kondensmelk (enige geur)
effens versoete room en neuter
Breek cream crackers baie fyn. Meng met gekookte kondensmelk. Druk in tertbord. Laat `n paar uur in yskas. verkieslik oornag. Versier met room en neute.

Appel - of Rubarberpoeding

8 Kwarte appels of Rubarber
5k Bruin suiker
½k Vet
3k Meel
1t Pypkaneel
1t Neut
Krummel suiker, vet en speserye tot growe krummels. Sprinkel oor lag vrugte en bak by 370° F tot dit bruin is.

Nougat

2k Suiker
½k Heuning, glucose of stroop
1k Water
Wit van 4 eiers
1t Vanilla
1½k Neute
½k Kersies

Meng helfte van suiker, heuning en water. Roer totdat dit opgelos is, en doen dieselfde met die ander helte. Kook die eerste helfte totdat die harde balstadium bereik word (246° tot 250° F). Klop die wit van die eiers totdat dit styf maar nie droog is nie. Gooi die warm stroop stadig daarby en klop aanhoudend. Terwyl geklop word, moet die ander helfte van die mengsel tot die harde balstadium gekook word. Haal af, voeg dit by die eerste mengsel en klop goed terwyl dit bygevoeg word. Sodra dit afgekoel is, voeg die vanilla, neuter en kersies by, en gooi in gesmeerde pan(ne) wat met ryspapier uitgevoer is. Maak bo glad, sit ryspapier bo-oor indien verlang en laat dit oornag staan. Sny dit die volgende oggend stukkend en rol dit in waspapier.

Tapioka-Vla

1½ e Tapioka
2k Warm melk
1 e Botter
½k Sout
Eiers
¼k Suikers
1t Vanilla

Kook tapioca in dubbelkastrol tot dit deurskynend is. Voeg helfte van suiker by melk en res by die eiergele effens geklop en ook die sout. Voeg botter by. Kombineer deur die warm mengsel stadig op die eiermengsel te gooi. Gooi terug in dubbelkoker en kook tot dit dik word. Roer gedurig. Voeg styfgeklopte eierwitte by. Baik in gesmeerde skottel in `n pan met water in `n matige koel oond, 325° F.

Room-Laagkoek

½k Botter
1k Suiker
2 Eiers
½k Melk
1¾k Meelblom
2½k Bakpoeier

Klop die botter tot room. Voeg die suiker en goed-geklitste eiers stadig by. Meng en sif die meelblom en bakpoeier saam. Roer dit om die beurt met melk in die eerste mengsel in. Bak vir 30 minute in `n gesmeerde vlak pan, of vir 15 - 20 min in laagkoekpanne. Sit geklopt room of enige ander vulsel tussen die lae.

Dadelrolletjies

250 g botter (margarine)
1 koppie bruinsuiker
1 pakkie Mariebeskuitjies
halwe teelepel vanilla
1 desertlepel kakao
2 eiers
1 pakkie dadels (250 g)
1 pakkie klapper (250 g)
1 eetlepel brandewyn (opsioneel)

Smelt botter, suiker en kakao saam. Voeg fyngesnyde dadels by.(Stadige hitte). Verwyder van hitte. Laat afkoel en voeg die goedgeklitse eiers by. Rol in balletjies en dan in klapper

Wit Roomfudge

2 koppies suiker
2 koppies room

Roer goed. Laat dit oor stadige hitte kook en roer aanhoudend tot dit n balletjie vorm in water. Verwyder van stoof en voeg die volgende bestanddele by:

1 eetlepel vanilla
1 koppie klapper

Klits goed. Druk in n plat, gesmeerde bak of pan.
Koel af en sny in blokkies

Smullekker Dadelkoekies

250g (Half blok) botter
500g (1pak) versiersuiker
pak dadels
30ml (2 eet) kakao
250ml (1 kop) klapper
5ml vanilje
sout 2 eiers
1 pak Mariebeskuitjies
Klapper
Smelt botter en gooi pak versiersuiker by oor lae hitte. Voeg dadels, kakao en klapper by en kook vir 3min. Klits eiers, vanielje en sout saam en gooi by dadelmengse. Breek Mariebeskuitjies in stukkies en voeg by dadelmengse. Roer goed. Skep in gesmeerde bak en laat oornag staan in yskas. Sprinkel klapaper oor. Sny in blokkies.

Hertzoggies

Kors
450ml Koekmeelblom
10ml Bakpoeier
125g Margarien
15ml Koue water of melk
37.5ml Strooisuiker
1ml Sout
3 Eiergele van ekstra groot eiers
Vulsel
75ml Fyn appelkooskonfyt
300ml Suiker
3 Eierwitte van ekstra groot eiers
500ml Fyn klapper
Metode
Sif koekmeelblom, strooisuiker, bakpoeier en sout saam. Vryf botter ligies met die vingers daarin tot goed gemeng. Klits eiergele en water effens, voeg nog 'n bietjie water of melk by as die deeg styf is. Knie goed, bedek en laat 'n rukkie eenkant om te rus. Rol deeg dun uit op 'n deegplank wat met meel bestrooi is. Druk groot sirkels met 'n koekiedrukker af en plaas in die holtes van groot kolwyntjiepanne. Skep 'n klontjie appelkooskonfyt in die middel van elke sirkel. Klits eierwitte tot goed styf. Klits suiker geleidelik by. Roer klapper by. Skep lepels vol vulsel op appelkooskonfyt in sirkels. Bak 20 - 25 minute in voorverhitte oond by 180°C. Haal versigtig uit panne en laat afkoel op 'n draadrak. Lewer 30 koekies.

Karamel Amarula Sjokoladekoek

Bestandele
60ml Kakao
125 ml Kookwater
3 eiers
220ml Suiker
60ml Olie
250ml Koekmeel
10ml bakpoeier
2ml Sout
Stroop
200ml Suiker
250ml Water
60ml Amarula-likeur (of gebruik Vanilla essence) soos verkies
1 Blik Karamelkondensmelk
Styf geklopte room vir versiering
Flake-sjokolade
Stel oond op 180 grade Celsius
Beslag
Meng kakao met kookwater en laat dit afkoel. Klits eiers, suiker en olie saam, voet koue kakaomengsel by en meng deeglik. Sif res van droë bestandele by en meng goed. Skep in 22cm x 30cm-pan en bak ongeveer 20min of tot toetspen skoon uitkom.
Stroop
Kook suiker en water saam vir 5min en verwyder van stoof. Voeg Amarula(of Vanilla essence) by en roer goed.
Prik koek met vurk sodra dit uit die oond kom en gooi warm stroop oor.
Laat goed koud word.
Versier.
Wanneer koek koud is smeer karamelkondsmelk en styf geklopte room oor. Jy kan eers karamelkondsmelk oorsmeer en dan die room. Versier met Flake(of enige ander sjokolade) - verkieslik nie Peppermint Crisp nie want dit belemmer die smaak).
Wenk: Meer Amarula kan gebruik word indien verkies.

Koffie koekies

Deeg:

2kg Koekmeelblom
7ml sout
500g (625ml) geelsuiker
750g botter/margarine
100g (110ml) uitgebraaide varkvet of kookvet.
500g (400ml) stroop
25ml koeksoda
250ml baie sterk swart koffie
12,5ml vanieljegeursel
Meng meel, sout, suiker in groot skottel. Frummel smeer en vet daarin. Voeg die stroop by en meng.
Maak die koeksoda met `n bietjie van die koffie aan en voeg dit saam met die res van die koffie en die geursel by die meelmengsel. Meng alles goed om `n deeg te vorm. Plaas deeg in plastieksak en laat oornag staan. Rol deeg die volgende dag dun uit. Sny langwerpige koekies. Maak die bokant van `n vurk skurf of fatsoeneer koekies met `n vleismeulkoekiesmaker. Bak dit 10-12 min in oond tot goudbruin.

Vulsel:

25ml kitskoffie poeier
25ml kookwater
200g (250ml) witsuiker
115g (125ml) botter/margarine
75ml melk
Maak koffiepoeier met die kookwater aan. Voeg die suiker,smeer en melk by. Verhit dit tot kookpunt en kook 5min lank. Haal dit van die stoof af en klop dit met `n houtlepel tot styf en laat koud word. Smeer op koffiekoekies en plak koekies op mekaar vas. Lewer 35 ongevulde koekies

Outydse melktert

Kors:

1 Koppie meel
1 teelepel bakpoeier
bietjie neut of lemoenolie
sout
1 eier
¼ koppie botter/margarine
bietjie melk
¼ koppie suiker

Maak aan tot n slapperige deeg. Druk vas in n glasbak en bak vir 15min by 180°C of totdat deeg effens verbruin. Moet nie te lank bak nie anders word kors hard. Haal uit oond en gooi vulsel in kors terwyl die kors nog warm is.

Vulsel:

Kook 4 ½ koppies melk

Meng 3 eiergele (eiergeel en wit geskei) en ¾ koppie suiker baie goed

Voeg 2 ½ desertlepel opgehoopte meel en 2 ½ desertlepel opgehoopte maizena by.

Voeg 3 eetlepels botter/margarine by.

Klits die mengsel baie goed.

Voeg bogenoemde mengsel by gekookte melk. Roer die mengsel terwyl dit kook totdat dit verdik.

Haal van stoof af en gooi geklitste eierwit by. Roer goed totdat die geklitste eierwit goed gemeng is met mengsel. Gooi die vulsel in reeds gebakte kors. Gooi kaneel oor en laat staan die melktert by kamertemperatuur.

Lepelsteeltjies

Lepelsteeltjies (sout koekies)

275g (500ml) koekmeelblom
2ml sout
1ml bakpoeier
250g (625ml) fyn gerasperde cheddar kaas.
250g botter/margarine
60ml fyn appelkooskonfyt

Sif meel, sout, bakpoeier saam. Voeg kaas by en meng. Voeg smeer by en meng tot `n deeg. Rol okkerneut groot balletjies en plaas dit in die holte van `n kolwyntjie pan. Druk gaaitjie met steel van lepel in deeg en sit konfyt in - moet nie gat dwarsdeur druk nie. Bak koekies sowat 15min in `n voorverhite oond 200°C (400°F). Laat afkoel. Bewaar in digte houer. Voor opdiening kan gaaitjies met nog `n bietjie konfynt gevul word. Lewer 60 koekies.

Gemmerbier en Gemmerkoekies

Gemmerbier 1

10 liter water 1,5 kg witsuiker
1 koekie (25g) saamgeperste gis 50 ml rosyntjies met pitte
1 bottel (750 ml) lemoen- of suurlemoenkwas
750 ml sodawater
50 ml gemaalde gemmer
Gooi die water in die houer waarin die bier aangemaak moet word. Roer die suiker daarin totdat dit opgelos is. Verkrummel die suurdeeg daarin. Voeg die rosyntjies, lemoenkwas, sodawater en gemmer by en roer tot gemeng. Laat die mengsel 24 uur lank by kamertemperatuur staan. Roer dit af en toe om. Suig die mengsel na 24 uur deur en gooi dit in houers. Spoel die rosyntjies af en gooi 'n paar in elke houer, indien verkies. Laat die bier 12 uur lank by kamertemperatuur staan en plaas dit dan in die koelkas. Lewer 13 liter gemmerbier.

Gemmerbier 2

Kneus 60g gemmer en kook in 10 liter water. Giet in 'n vaatjie en voeg 1 kg suiker, 30g kremetart en 2 dungesnyde suurlemoene by. Wanneer die mengsel afgekoel het tot lou, voeg 30g suurdeeg by en laat 12 uur staan. Syg deur, gooi in erdekanne of bottels en kurk toe. Na 36 uur sal dit gereed wees vir gebruik.

Gemmerbier 3

4 x 500 ml suiker 20 x 250 ml kookwater
5 ml droë gis 50 ml rosyntjies, gekneus
10 ml Jamaica gemmer 12,5 g kremetart ('n halwe pakkie)
Los die suiker in die kookwater op en laat afkoel tot dit lou is. Week die surrdeeg in 'n bietjie water (lou) en voeg saam met res van bestanddele by. Laat 6 ure staan. Syg deur en bottel - kurk toe. Na 12 uur is die bier gereed vir gebruik. Verkoel voor opdiening.

Gemmerkoekies

8 k (1kg) meelblom
250 g (1/2 pd) botter
1 k suiker
1 eier
500 g (1 pd) goue stroop
4 t fyn gemmer
3/4 e koeksoda
1/2 k melk
1/2 t sout

Klop die botter en saam tot dit goed gemeng is. Voeg die eier en die melk by en meng deeglik Voeg die goue stroop by. Sif die meelblom, die koeksoda en gemmer saam. Voeg dit om die beurt met die melk by die bottermengsel. Meng alles goed saam en knie tot dit 'n gladdy stywe deeg vorm. Vorm balletjies so groot soos okkerneute en druk hulle met die duim effens plat op 'n gesmeerde bakplaat. Bak 8 tot 10 minute in 'n matige oond 180 grade C (350 grade F). Hierdie resep is voldoende vir omtrent 10 dosyn koekies.

Gemmerkoekies

500 g margarien
1 kg geelsuiker
5 eiers
500 g goue stroop - maak lou in kookwater
1,5 kg koekmeel
15-20 g koeksoda
15-20 g kremetart
50 ml fyn gemmer
5 ml sout

Room margarien en suiker. Voeg eiers een vir een by. Voeg stroop by. Meng droë bestandele saam. Voeg droë bestandele by margarien mengsel. Los oornag in yskas. Maak balletjies - druk met vurk plat. Bak by 180-200 grade C maak barsies waar gedruk is met vurk.

Nagereg

Heerlike Poedings

Brood-en-Botterpoeding

10 snye wit brood, korsies afgesny en in groot blokke gesny
1/2 (125 ml) koppie suiker
3 eetl. botter
4 k (1 liter) melk
4 eiers
Pak blokke brood in 'n gesmeerde vuurvaste bak en strooi die suiker bo-oor. Smelt die botter in die melk. Klop die eiers goed en voeg die melt-en-bottermengsel daarby. Roer goed deur. Gooi melkmengsel oor die brood en laat week vir sowat vyf minute. Bak vir 40min op 180°C (tot gestol)
Intussen, maak die bolaag:
1 k (250 ml) botter
2 k suiker
2 eiers
2 tl. vanilla-geursel
Gebruik 'n elek menger (of voedselverwerker) en meng die botter en suiker tot goed gemeng. Voeg die eiers een vir een by. Klop tot romerig. Voeg vanilla geursel by. Smeer oor die gebakte poeding sodra dit uit die oond kom. Werk vinnig want die smeer smelt. Plaas terug in oond en bak vir 'n verdere 20 min teen 180°C. Bedien met vla indien verkies.

Joghurt-Tert/Poeding

500ml Joghurt
1 Pakkie jellie
1 blikkie kondensmelk
1 houer vars room [250 ml]
Vars of ingemaakte vrugte.
Grenadillamoes saam met Grenadilla
Joghurt [opsioneel]
Gebruik enige geur joghurt van jou keuse en gebruik dieselfde geur jellie. Suurlemoenjellie is veilig om saam met alle joghurts te gebruik aangesien daar nie alle geure jellies beskikbaar is nie. Meng jellie met 1 koppie kookwater en laat afkoel. Klits alle bestanddele goed saam tot romerig.
Vir poeding:
Gooi in bak en laat stol in yskas
Vir tert:
Pak beskuitjies of konfytrol ("jamroll") in tertbak en gooi mengsel bo-oor en laat stol in yskas

Karamelpoeding

Beslag
2 koppies meelblom
2 teelepels bakpoeier
2 ml sout
Sif saam.
1 koppie suiker
4 eetl appelkooskonfyt
2 eiers
2 koppies melk
Klits suiker, konfyt en eiers baie goed saam en voeg meelmengsel by. Voeg 2 koppies melk geleidelik hierby. 3 eetlepels asyn. 2 teelepels koeksoda. Meng en vou in mengsel in. Bak in 'n groot skottel vir ongeveer 45 min by 200°C. Sodra dit gaar is, haal uit oond en gooi sous oor.
Sous
2 koppies suiker
2 koppies melk
1 eetelepel vanilla
1 koppie water
125 ml botter
Kook alles saam en gooi oor warm poeding.

Koue Sagopoeding

4 koppie melk.
1 koppie melk.
4 eiers.
1 koppie kookwater.
1 koppie sago.
1 koppie suiker.
1 p. jellie
Kook 4 koppie melk en sago saam. Meng orige melk, suiker en eiergele en voeg by sagomengsel. Los jellie in kookwater op en voeg by mengsel. Klop wit van eier styf en vou in. Plaas in yskas.

Malvapoeding 1

1 koppie meelblom
1 teel. koeksoda
1 eeteel botter
1 eier
1/2 koppie melk
1 eeteel asyn
1/2 koppie suiker
sout
Room botter, suiker en eier. Meng asyn en koeksoda en voeg by bottermengsel. Voeg meel en sout by en maak aan met melk. Bak in matige oond tot gaar. Gooi sous oor warm gaar. poeding.
Sous:
1 koppie Carnation melk
1 koppie kookwater
1 kop suiker
Kook saam en gooi oor poeding

Malvapoeding 2

2 eiers (by kamertemperatuur)
210 gm strooisuiker (250 ml)
15 ml appelkooskonfyt
150 gm koekmeelblom (315 ml)
knippie sout
5 ml koeksoda
30 ml botter
5 ml asyn
125 ml melk

Sous:

250 ml room
100 gm suiker (125 ml)
100 gm botter
125 ml Suid-Afrikaanse Brandewyn

Berei poeding:

Klits eiers en strooisuiker deeglik saam tot lig en donsig. Klits appelkooskonfyt by. Sif droë bestanddele 3 maal saam. Smelt botter en voeg by asyn en melk. Vou droë bestanddele beurtelings met melkmengsel by eiermengsel in. Giet beslag in middelslag-gesmeerde oondvaste skottel. Bak in voorverhitte oond teen 180°C vir sowat 45minute.

Berei sous:

Smelt sousbestanddele saam en giet bo-oor poeding sodra dit uit die oond kom.
Steek gaatjies in poeding met vurk om sous te help intrek.
Hoop dat ek van hulp kon wees. Bak dit, en geniet dit.
Dien warm op saam met room.

Sneeupoeding

22,5 ml (een en 'n halwe eeetlepel) gelatien
60 ml (1/4 k) koue water
250 ml (1 k) kookwater
250 ml (1 k) suiker
60 ml (1/4 k) suurlemoensap
gerasperde geel skil van 1/2 suurlemoen
2 eiers, geskei
vla poeier

Week die gelatien vir 5 minute of langer in koue water en los dit op in die kookwater. Voeg suiker, suurlemoensap en skil by. Syg mengsel deur 'n sif en laat op 'n koel plek afkoel. As die mengsel feitlik gestol is, klits dit met 'n vurk of klitser tot lig en sponserig. Klits eierwitte styf en vou in. Giet in 'n nat vorm om verder te stol. Maak vla van die eiergele en sit voor saam met die poeding.

Skuimpoeding

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

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

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.

Lekker jellie

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.

Koejawel nagereg

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

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 selfs heel vye ook by voeg.

Appeltert nagereg

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.
Sous:
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

2 eiergele
60 ml suiker
330 g roomkaas
Gerasperde sklil 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
Afronding:
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

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.

Vlasous:
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

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.
Bolaag:
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.
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

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.
Sous:
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.

Sjokolade poeding

Bestandele

5 eet. brooddkrummels
6 eet. gerasperde Bournville Sjokolade of
6 eet. Bournville Kakao
300ml melk
Suiker na smaak
2 eiers
30g botter
Knypie sout

Metode

Kan of warm of koud bedien word

Smeer 'n glasskottel met botter. Week broodkrummels en kakao of sjokolade in melk met genoeg suiker na u smaak

(indien u kakao i.p.v. sjokolade gebruik sal u 60g suiker nodig hê). Roer geel van eiers en botter (in klein stukkies) in.

Klits wit van eiers tot 'n stywe skuim en vou dit in. Bak in skottel in oond van 350°C vir 'n 1/2 uur. Indien u dit koud bedien - bedien met opgeklopte room bo-oor.

Indien u dit warm bedien - hou die halwe wit van eier uit, smeer dit oor die poeding wanneer dit gebak is, en bak hierdie "skuimtert" liggies bruin in 'n oond van 350°C vir 10 min.

Sjokolade Krummelpoeding

Vulsel
600ml melk
45g suiker
45g mielieblom (maizena)
1 eet. Bournville Kakao
Knypie sout
Krummels
125g gewone meelblom
60g botter
45g suiker
Knypie sout
Metode
Meng kakao en mielieblom met 'n bietjie melk. Kook die res van die melk en voeg by mengsel onderwyl u aanhoudend
roer. Gooi oor in kastrol en kook. Voeg suiker by, gooi in 'n pasteipan en laat 'n vlies vorm.
Vryf botter in die meel in, voeg suiker by en sit oor sjokolademengsel. Bak in oond van 400°C tot dit goudbruin is.
Bedien warm met room of vla.

Kelkies

Inhoud

Rabarberkelkie
Druiwekelkie
"Claret Cup" I (Kelkie)

Rabarberkelkie

½k Rabarbersap
½k Pynappelstroop
1e Lemoensap
1e Suurlemoensap
Gebreekte ys

Kook rabarber (die rooskleurige stingels is die mooiste) wat in stukkies gesny is, met `n gelyke deel water tot dit sag is.

Syg dit deur `n deursygdoek en meet die vloeistof. Voeg 2/5k suiker by vir 1k sap enkook weer 2 min. lank.

Voeg by ½k rabarbersap, ½k pynappelstroop van ingemaakte pynappels of kook die skil en die stronk van 1 pynappel

15 min lank met ½k water en ½k suiker. Syg dit deur en gebruik.

Voeg die lemoen- en die suurlemoensap by en skud dit goed saam in `n bottle.

Sit 2 e gebreekte ys in elke glaie en gooi die mengsel daarop. Dien dit dadelik yskoud op

L.W. Hierdie hoeveelheid sal genoeg vir 4 glasie wees.

Druiwekelkie

2k Druiwesap
3e Suurlemoensap
2k Gemmerlimonad (ginger-ale)

Was die druiwekorrels en maal hulle met `n meule. Gooi dit deur `n sif om die sap deur te syg.

Voeg die suurlemoensap by.

Laat dit baie koud word en voeg die gemmerlimonade by net voordat dit opgedien word.

"Claret Cup" I (Kelkie)

2 Bottels Claret
½k Brandewyn
2 Bottels Sjampanje
2 Bottels Sodawater
2 Suurlemoene
55g Suikerklontjies
Ys

Sit `n mengbak in `n bak met ys

Vryf die suiker in die suurlemoene se skil en stamp dit goed in met `n houthammer. Voeg dit by die mengsel en laat dit 1-uur lank staan. Verwyder die skille en voeg die sjampanje en die sodawater yskoud by net voordat dit opgedien word.

Gooi die Claret, brandewyn en die sap van 2 suurlemoene daarin.

Slaaie

Piesang-appelslaai

Slaaisous:

250ml mayonnaise
125ml kondensmelk of natuurlike joghurt
15ml kerriepoeier
1ml fyn koljander - opsioneel
1ml fyn komyn(jeera) - opsioneel
1ml mosterdpoeier
30ml bladjang of suiker - opsioneel
sout en peper na smaak
melk

Slaai:
500g piesangs, in skywe gesny
3 groen appels, ontkern, maar nie geskil nie en in blokkies gesny
suurlemoensap
50-100 hasel- of pekanneute, fyn gekap
125-250ml pitlose rosyne
Metode:
Meng al die bestandele vir die slaaisous goed saam. Voeg net genoeg melk by sodat die slaaisous nie te styf is nie
Roer tot glad. Hou eenkant.
Pak 'n laag piesangs en appels in 'n mooi glasbak. Sprinkel 'n bietjie suurlemoensap oor om te voorkom dat dit verkleur. Strooi van die gekapte neute en van die rosyne oor. Giet ook 'n bietjie slaaisous oor en herhaal die lae tot al die bestandele opgebruik is. Sit van die orige sous apart voor.
Verkoel tot benodig. Genoeg vir 6 mense
Nota: As die kerrie, koljander en jeera in die slaaisous vir jou te rouerig proe, kan jy 'n ui fynkap dit in 'n bietjie olie sorteer tot sag, die geurmiddels byvoeg en sowat 'n minuut lank roerbraai tot gaar. Koel dan effens af en voeg die res van die slaaisousbestandele by. Meng goed.

Heerlike wortelslaai

Maak gaar: wortels(blokkies of klein gesny) en suiwer lemoensap.
Gooi 1/4 blik crushed pynappels by en kook.
Suiker na smaak.
As sous nie dik is nie gooi vlapoeier gemeng met koue lemoensap by.
Ertjies of sultanas kan bygevoeg word voor bediening.

Miljoenerslaai

400g palmharte, gehalveer (1 blik)
4 artisjokke, in kwarte gesny
1 groot avokado
1 klein blaarslaaikoppie
125g kersietamaties
Franse Slaaisous
Halveer, ontpit en skil avokado en sny dit in skyfies. Meng die avokadoskyfies met die artisjokke en palmharte.
Rangskik slaaiblare in `n slaaibak en skep die avokadomengsel bo-op.Garneer met die kersie tamaties en giet Franse
Slaaisous net voor bediening oor. Lewer 6 porsies.

Feta en Artisjokslaai

25ml olyfolie
1½ eetlepel suurlemoensap
200g feta, ronde skywe
1 blikkie artisjokharte
225g slaaiblare
varsgemaalde swartpeper
Meng die slaaiblare en artisjokke met die olyfolie en suurlemoesap in ´n bak. Sny die feta in kwarte en pak op ´n bakplaat.
Sprinkel olyfolie en swartpeper oor. Rooster vir 5 minute. Bedien die feta bo-op die res van die bestandele. Die slaai gaan goed saam met pita´s.

Rysslaai

kop gekookte Amerikaanse langkorrerrys
Sout en peper
15ml olie
Lemoene
knoffelhuisie
250g gekookte tong
slaaikoppe
Plaas rys in `n groot bak. Geur goed met sout en peper.
Plaas die olie in `n klein bakkie.Skil die lemoene dik en sny die vleis in skywe; voeg by die olie.Breek die knoffel en voeg by die lemoenmengsel. Geur en meng goed.
Sny vleis in netjiese blokkies en voeg by rys. Meng goed.
Sny een slaaikop in dun snippertjies. Voeg by die rys saam met die lemoenmengsel en meng goed.
Rangskik oorblywende slaaiblare rondom rand van `n slaaibak en pak slaai in die middel. Garneer met meer vars lemoenskywe indien verkies.
6 Porsies

Hawaiiense vrugteslaai

3-4 pynappels
25 ml piesangskyfies
115g - bottel maraschino-
250 ml pynappel joghurt
kersies
300 g-blik nartjiehuisies
500 g-blik pomelohuisies
dreineer
Sny die pynappels in die lengte deur, met toppe en al. Hol die vrug uit en sny die vleis in stukkies.Dreineer die kersies, maar hou 25 ml van die stroop eenkant. Sny in stukkies.Meng die verkoelde pynappel, nartjie-en pomelohuisies, piesangs en kersies.
Skep in die uitgeholde pynappelhelftes. Meng die joghurt, maraschino-stroop en suurlemoensap. Skep oor die vrugte. Sprinkel die geroosterde klapper bo-oor.Sny yskoud voor.
Lewer 10 porsies.

Geurige rysslaai

500 ml gaar rys
110g-blik ertjies
110 g-blik aspersiepunte
110 g-blik pynappelstukke
Mayonnaise
2 tamaties
2-3 pieangs, in skyfies gesny
1 advokadopeer, in blokkies gesny
Meng al die bestandele met 'n bietjie mayonnaise.
Lewer 8 porsies.

Duitse beetslaai

1 k gaar vleisblokkies of worsies
1 rou appelblokkies
5 e mayonnaise
2 hardgekookte eiers gesny
1 k gaar beetblokkies
3 e asyn
10 e suur of vars room
½ t baie fyn gekapte uie of cocktail uitjies
Meng alles, laat staan vir `n paar uur en bedien

Diverse

Pannekoek Vis vulsel

Bestandele:
75ml margarine
75ml meel
750ml melk
3ml sout/peper
625ml gekookte vis(gevlok)
3ml origanie
25ml pietersielie (fyn)
Gerasperde Kaas
Metode:
Maak 'n witsous met meel, margarine en melk. Voeg ander bestandele by en meng goed.
Voeg ongeveer 25ml vulsel op elke laag pannekoek en rol op. Plaas sy aan sy op bord.
Hou warm. Gooi kaas oor net voor bediening. Bedien

Tuna souttert

Neem 'n halwe witbrood en sny korse af.
Sny in dik snye en sny elke sny in 2 driehoeke.
Smeer albei kante floro en pak op die bodem van 'n gesmeerde groot tertbord.
Vlok 1 blikkie Tuna vis eweredig oor die brood.
Rasper nou die vis toe met kaas.
Meng die volgende bestandele en skep oor die gerasperde kaas:
3 eiers
2tl vloeibare mosterd
1 eetl. sojasous(kan weggelaat word)
1 klein blikkie ingedampte melk
sout, peper en fondor na smaak.
Plaas 'n paar klontjies botter bo-op en bak in medium oond tot goudbruin en gepof.
Dien op saam met warm broodjies en slaai

Weense souttert

Skakel die oond op warm tot baie warm.
Voer 'n bakskotteltjie uit met 'n rolletjie gekoopte deeg.
Meng al die volgende bestandele liggies;
2 hardgekookte eiers
2eetl. gekapte pietersielie
1/2 k. fyngekapte weense worsies
2 geklitste eiers
3/4 k. fyngesnipperde bacon
1/4 kop. melk
1/2 k. gerasperde cheddar kaas
Skep die bostaande mengsel in uitgevoerde bakskottel.
Bak 15min. in warm oond. Verlaag die temperatuur en bak in medium oond vir 'n verdere 15min.
Verdubbel die resep as die gesin groot is. Dien op saam met broodrolletjies en slaai.

Korslose souttert

Bestandele:
1k. meel
2eet. botter
1t. bakpoeier
1/2 lb. spek
1k. uie fyngesny
1 klein blikkie soutbeesvleis(corned beef)
5 eiers
Pietersielie gekap
2k. melk
sout na smaak
Paprika na smaak
Metode:
Braai uie en spek goudbruin. Meng alles. Giet in 2 gesmeerde tertborde.. Bak in ongeveer 30min.

Savoury tert

Bestandele
1 1/2 koppie meel
1/4 lb botter
2 groot teelepels bakpoeier
sout
1 desertlepel suurlemoensap en koue water
Metode
Vryf botter in meel. Voeg bakpoeier en sout by. Meng suurlemoensap en water en voeg by.
Rol uit
Vulsel
1/4 lb. ham fyngesny
1/4lb. fyn sout beesvleis
1/4 lb. gerasperde kaas
2 hardgekookte eiers fyngesny
Metode
Meng alles en sit in kors. Bak in matige oond tot gaar

Vleis en rys frikadelle

Vulsel
Druk fyn 1 koppie gekookte rys.
Voeg 1 koppie (gekookte) gemaalde vleis.
2 lepels gemaalde ham of spek.
1 eier
1/2 lepel asyn, sout en peper.
Metode
Vorm in frikkadelle. Doop in eier en krummels. Bak in vet/olie.
Rol dit dan in fyngekapte pietersielie en dien op.
(Gekookte uie-fyngekap - kan bygevoeg word)

Joghurt - en Vrugtebrood

Bestandele
500ml Volkoring meel
500ml Gerolde koring
100ml Koekmeelblom
50ml Semels
100ml Sonneblomsade
50ml Sesamesade
25ml Koringkiem
250ml Pitlose rosyne(opsioneel)
15ml sout
10ml Koeksoda
1ml Gerasperde groen appel
1 eier, geklits
500ml Gewone, ongegeurde Joghurt
Metode
Meng al die droé bestandele deeglik.
Meng appel, eier en Joghurt en voeg by droé bestandele
Skep in gesmeerde broodpan en bak vir 1uur tot 1 1/2 uur by 180°C.

Gesondheidsbroodjie

Bestandele
2 kop All Bran vlokkies
1 1/2 kop Nutty Wheat
5 eetl. pitlose rosyne
2 tel. Bakpoeier
1 tel. koeksoda
1/2 tel, sout
2 eiers
2 Kop Karringmelk
2 eetl. Gouestroop
Metode
Meng All Bran, nutty wheat, rosyne, bakpoeier, koeksoda en sout. Klop eiers, karringmelk en stroop saam. Voeg by droë bestandele en meng deeglik. Skep in gesmeerde pannetjie van 3x9dm en bak 1uur teen 375°F (190°C). Laat 10 min. in pannetjie afkoel en keer uit. Dien op in skyfies met botter en smeer.

Vinnige Kaas - en Kruiebrood

420g Bruismeel
3ml sout
2ml droë salie
100g Cheddar kaas (gerasper)
10 ml gerasperde parmesaankaas
340ml bier
50ml melk
sesamsaad om bo-oor te sprinkel

Metode

Sif bruismeel en sout saam in mengbak en voeg salie, cheddar- en parmesaankaas by. Meng goed.
Voeg bier en melk by en meng. Plaas in gesmeerde broodpan en sprinkel sesamsaad bo-op.
Bak in voorverhitte oond van 180°C vir ongeveer 40min. of tot goudbruin en gaar.
Haal uit oond, laat effens afkoel len dien dadelik op.

Vleispasteitjies

Bestandele

2 lb beesvleis in blokkies
1/4 koppie asyn
2 eetl. braaivleis speserye
sout
Genoeg water om baie sous te maak

Metode

Kook alles saam tot vleis lekker sag is. Bind met mielieblom sodat dit styf is wanneer koud. Laat koud word voor gebruik.

Pastei deeg

6 kop. meelblom
1/2 lb margarien
1 tel. kremetart
1/2 lb botter
4 tel. bakpoeier
2 eiergele goed geklits met omtrent 1 1/4 koppie yswater

Metode

Meng alle droë bestandele. Vryf botter en margarien goed in meelmengsel.
Roer eier en yswatermengsel liggies in met vurk. (Deeg moet sag wees maar hanteerbaar). Sit in yskas vir 'n rukkie. Rol baie dun uit en druk af met drukker. Plaas vormpies in kolwyntjiepanne. Skep koue vleis in en dek met kleiner vormpie. Smeer goed met melk of eierwitte om die kante, en vou toe.

Appelkoosbladjang

Bestandele
100 appelkose
1 groot ui
1/2 huisie knoffel
2 1/2 pd suiker
1 teelp. rissiepeper (cayenne)
1 eetlp. sout
2 eetlp. fyn gemmer
1 bottel asyn
Metode
Rasper of kap die uie en die knoffel fyn en kook 10min lank in asyn tot sag. Voeg suiker, sout en speserye by vars of gestoofde appelkose en kook 30-60min in asynmengsel tot dit dik genoeg is. Roer af en toe om te voorkom dat dit brand. Gooi dit in 'n warm bottel en verseël dit dadelik. Sorg dat geen metaal met bladjang in aanraking kom terwyl dit gekook of bewaar word nie.

Gebakte pampoen

Kook 2kg pampoen tot sag. Gooi in plat bak.
Klits saam
250g botter
250 - 375ml suiker
1 eier
Voeg by
650ml meel
10ml bakpoeier
Voeg by laaste 500ml melk baie stadig by. Meng goed.
Gooi oor pampoen. Bak tot gaar.
Gooi nou die volgende stroop oor
125g botter
1kop goue stroop
Kook effens en gooi oor warm pampoen

Pannekoek met tuna vulsel

Bak 12 pannekoeke

Bestandele
2 blikkies gevlokte tuna - gedreineer
3 hardgekookte iers fyn gedruk
1 eetl droë pietersielie
1/2 kop cheddar kaas
1 middelslag ui
sout en peper na smaak
1/2 (of minder na smaak) teelepel Magie founder of Aromat
1 kop mayonnaise
Metode
Meng alles baie goed saam. Skep op pannekoeke en rol op
Pak pannekoeke langs mekaar in bak
Sous
Groot houer vars room (250ml) gooi oor pannekoeke
Gooi oor pannekoeke 1 koppie gerasperde kaas
Bietjie rooi peper na smaak
Verhit tot goudbruin. Plaas deksel op om uitdroging te voorkom

Brood - Broodjies - Muffins - Pannekoeke

Knoffelbrood

1 Franse brood
2 Gekapte knoffelhuisies
Halwe koppie sagte margarien
Sny Franse brood in snye sonder om die onderste korsie deur te sny.Meng die knoffelhuisies en die botter en smeer
dit tussen die snye.Draai die brood toe in foelie en maak goed warm in voorverhitte oond (350 grade F).Dien warm op.

Botterbroodjies

2 Eiers
2 koppies meel
Halwe teelepel sout
1 Koppie gerasperde kaas (Opsioneel)
1 Koppie melk
4 Teelepels bakpoeier
1 Eetlepel gesmelte botter of olie
Klits eiers en melk saam.Voeg eers die droe bestanddele by en dan die olie.(Deeg moet slap wees). Bak in kolwyntjiepannetjies (500 grade F) tot ligbruin.

Kaas "Muffins" (sonder eiers)

2 en n kwart koppie meel
1 Koppie gerasperde kaas
Sout en peper
1 en n half teelepel bakpoeier
1 Koppie melk
Sif droe bestanddele saam.Voeg kaas en melk by.Maak "muffinpanne" halfvol.Bak 20 minute 350 grade F

Brosbrood

Smelt 500 gram botter
Sif die volgende saam:
562 gram meelblom (varieer met "Nutty Wheat")
88 gram strooisuiker
88 gram mielieblom
n Knippie sout
Gemmer (opsioneel)
Meng alles.Druk dit in n gesmeerde plat pan en steek gaaitjies in die die deeg met n vurk.Bak dit in n matige oond.
Strooi strooisuiker bo oor en sny dit in blokkies.

Pannekoek

1 Koppie meel
Halwe teelepel sout
1 Koppie melk
Kwart teelepel bakpoeier
1 - 2 eiers
Meng meel, bakpoeier en sout.Voeg klein hoeveelhede melk by en roer gedurig.Klits eiers goed en klop by mengsel.
Bak in gesmeerde pan.Strooi kaneelsuiker oor.

Witsous en ander souse

Bestandele
2 eetl. botter/margarine
2eetl. meelblom
4/5 kop melk
1/4 t sout
knippie peper
Metode
Smelt die botter in 'n kastrol oor stadige hitte of oor kook water.
Roer die meelblom, gemeng met die sout en peper, geleidelik in die gesmelte botter tot dit glad is. Voeg die melk bietjie by en roer aanhoudend tot dit dik en gald is. Laat dit 2min. lank kook.

Variasies vir witsous:

Dik witsous: Volg die resep vir witsous en gebruik 3 eet. botter/margarine en 3 eetl meelblom.
Dun witsous: Volg die resep vir witsous en gebruik 1 1/4 kop melk en 1/2 t sout.
Kaassous: Voeg 3/4 kop gerasperde kaas by die witsous en verhit tot die kaas gesmelt is.
Pietersieliesous: Voeg 2 eetl fyngekapte pietersielie by die witsous net voordat dit opgedien word.
Uiesous: Kap 2 uie fyn en kook dit vir 3min lank in die gesmelte botter voordat die meelblom bygevoeg word. Gooi die sous deur 'n sif voordat dit opgedien word. Indien verkies, kan die geel van 1 eier, effens geklits, bygevoeg word net voordat dit opgedien word.
Geurige sous: Voeg 1eetl bladjang, 1/2 eetl gerasperde uie en 2 eetl gerasperde kaas by die witsous en meng dit baie goed. Laat goed warm word en dien dit op oor fyngekapte eiers of vis.
Eiersous: Maak die witsous en gebruik 1 eetl botter en 1 eetl meelblom. Kap die wit van 1 hardgekookte eier fyn en voeg dit saam met 1 eetl gekapte pietersielie by die witsous. Vryf die geel van die hardgekookte eier deur 'n draadsif en strooi dit oor die sous, nadat dit oor die vis of groete gegooi is.
Selderysous: Kook 1 1/2 kop selderystingels wat in dun skyfies gesny is, sag in water. Vryf dit met 'n houtlepel deur 'n draadsif en voeg dit by die witsous. Indien verkies, kan helfte van die melk vir die witsous vervang word deur die water waarin die seldery gekook het of deur water waarin hoendervleis gekook het.

Diverse II

Bone Resepte

Kerrieboontjies

2 kg gekerfde groenbone
500 g uie, gesnipper
900 ml (3 kop) asyn
50 g (2 el) kerrie
25 g (1 el) sout
75 g (3 el) mielieblom
450 g (2 kop) suiker
Metode:
Kook boonjies en uie sag en droog.
Gooi suiker en kerrie gemeng met 600 ml (2 kop) asyn in.
Laat kook ongeveer 15 minute.
Meng mielieblom met orige asyn.
Kook tot mielieblom gaar is.
Bottel warm.

Gestoofde Boerbone

1 El. gekapte groenrissies.
2 Kop. gesnipperde boerboonjies.
1 Ui
2 middelmatige aartappels.
1 el. Botter
Metode:
Plaas boontjies in kokende water en kook 10 minute.
Dreineer. Voeg 1 kop. water, die gesnipperde ui en die aartappels by met sout na smaak.
Kook oor lae hitte tot al die water geabsorbeer is.
Voeg die botter by en druk fyn.

Outydse Gestoofde Groenboontjies

Berei 500 g gekerfde groenbone voor.
Was en skil 2 middelmatige aartappels en 1of 2 uie. Kerf en voeg by boontjies.
Voeg klein stukke skaapvleis hierby.
Kook tot alles sag is, voeg sout, peper en botter by.

Ingelegde Bone

Gebruik ongeveer 6 medium grootte flesse.
200 ml asyn (1kop)
4 litter water
4 kg groenbone
50 ml sout (halwe koppie)
100 ml suiker
Kook alles saam vir ongeveer 20 minute en bottel.

Geroomde Kerrieboonjies

500 g gekerfde groebone
1 el. water
Knypie peper
1/2 kop. suurroom
2 el. botter
1/2 tl. sout
1/2 tl. kerriepoeier
Metode:
Plaas bone, botter, water en sout en peper in n kastrol.
Verhit tot dit begin stoom en kook dan stadig tot boontjies net sag is. dreineer en hou die vloeistof. Roer kerriepoeier in vloeistof en meng versigtig met suurroom.
Vou in bone in. Bedien warm.

Herderspastei

2 Medium uie - fyngekap
45g botter (50ml)
500g gaar vleis - gemaal
250ml vleisaftreksel
5ml Worcestersous
500mg gemengde speserye (1ml)
5g gekapte pietersielie (12,5ml)
5g sout (5ml)
500mg peper (1ml)
100ml melk
1 eier - geklop
440g fynaartappel (500ml)

Soteer die ui in ½ van die botter tot helder. Voeg die vleis, vleisaftreksel, Worcestersous, gemengde speserye, pietersielie, sout en pepet by. Skep in 'n gesmeerde bakskottel en hou warm.

Voeg die melk, die res van die botter en die eier by die warm aartappel en klop tot lig en glad. Skep die fynaartappel bo-op die vleis. Krap growwe riwwe met 'n vurk of versier deur die aartappel in 'n versiersak deur 'n groot sterbuis te druk. Bak 200°C, 20 tot 30 min.

Outydse lamspastei

Vulsel

500g lams- of skaapnek, in 15mm skywe gesaag
500g lams-of skaapskenke, in 15mm skywe gesaag.
15ml kookolie
uie, gekap
heel kruienaeltjies
lourierblaar
7ml sout
varsgemaalde swartpeper na smaak
250ml droë witwyn

Varkvleispastei

1kg ontbeende varkdikrib, in 25 mm blokkies gesny
2 repe swoerdlose spekvleis, gekap
15 ml kookolie
4 preie, in skyfies gesny
1 ui, gekap
5 ml droë of 15 ml gekapte vars salie
5 ml paprika
15 ml suurlemoensap
5 ml sout
varsgemaalde witpeper na smaak
300 ml vleisaftreksel
15 ml Snowflake koekmeelblom
15ml sagte botter
broskorsdeeg gemaak van 340ml Snowflake koekmeelblom
1 eier, geklits

Braai spekvleis bros in 'n swaarboomkastrol. Verwyder uit kastrol en hou eenkant.Voeg olie by uitgebraaide vet. Braai vleis bruin in verhitte olie. Voeg preie en ui by en sorteer tot ui deurskynend is. Voeg geurmiddels, verhitte aftreksel en spekvleis by.

Plaas deksel op, verminder hitte en prut vir 1 en halwe uur tot 2 uur of tot vleis sag is.Meng meel en botter tot 'n pasta. Klop die pasta bietjie vir bietjie in om die vloeistof te verdik.Skep vleis in 'n pasteibak, plaas pasteitregter in die middel en laat afkoel. Rol deel dun uit. Plaas deeg versigtig op afgekoelde vleis.Maak kante netjies, bestryk met eier en bak by 200°C vir 20 tot 30 min of tot goudbruin en gaar.

Lewer 6 porsies

Variasie

Vir individuele pasteie: Rol deeg dun uit en sny sirkels met 'n koekiedrukker. Bestryk kante met geklitste eier en koue water. Skep 'n bietjie vulsel in die middel van die sirkel, maar hou die kante oop. Bedek met 'n tweede deegsirkel en druk die kante met 'n vurk vas.Prik oppervlak met 'n vurk. Bestryk met geklitste eier en rangskik op 'n bakplaat. Bak by 200°C vir 20 min of tot goudbruin en gaar.

Vinnige skilferdeeg en voorbereiding van vleispastei

250g Snowflake koekmeelblom (55ml)
2ml sout
250g yskoue botter, gerasper
120ml yswater
5ml suurlemoensap
eiergeel

Berei vleis: Braai vleis bruin in verhitte kookolie in ;n swaarboomkastrol. Voeg uie by en soteer tot deurskynend.

Bind speserye in `n moeseliendoek en plaas by vleis.Geur met sout en peper. Verhit wyn en voeg by vleis.Plaas deksel op, verminder hitte en prut vir 1 ½ uur tot 2uur of tot sag. Verwyder bene en moeseliensakkie. Skep vleis in `n pasteibak, bedek en laat afkoel.

Berei deeg: Sif meel en sout twee keer saam in `n groot mengbak. Vryf `n kwart van botter in meel in.Klits yswater, suurlemoensap en eiergeel. Meng liggies met meel tot `n deeg. Knie deeg liggies op `n meelbestyrooide oppervlak totdat dit baie elasties is en blasies begin vorm. Vou deeg in waspapier of plastieksakkie toe en verkoel vir ongeveer 15 min in yskas. Vorm deeg met meelbestrooide hande in `n reghoek, driekeer langer as die breedte.Rol deeg 15 mm dik uit. Strooi `n derde van orige botter oor twee-derde van deeg. Vou reghoek in derdes soos `n koevert toe. Seel kante met `n rolstok. Draai deeg 90°. Rol deeg weer reghoekig uit en herhaal proses tot al die botter opgebruik is. Vou deeg toe en verkoel vir ten minste 30min in yskas. Rol deeg tot ongeveer 4 mm dik uit. Plaas deeg versigtig bo-op vulsel. Druk deeg liggies vas. Vorm `n vlegsel van oorskietdeeg en sit dit op die rand van die kors vas met geklitste eier. Bestryk deeg met `n eier-en-soutmengsel. Bak pastei by 180°C, een posisie bo die middelrak van die oond vir 5 min.Verhoog hitte na 200°C en bak vir `n verdure 10 - 15min.Verlaag temperatuur na 160°C en bak `n verdure 10 min of tot goudbruin.

Hamvulsel

200g ham of brosgebraaide spekvleis, in repies gesny.
100g Cheddar kaas, gerasper (250ml)
Varsgemaalde swartpeper na smaak.
Plaas ham en kaas in lae op gebakte skilferkors. Geur met swartpeper. Plaas ander deeglaag bo-op. Verhit by 200°C
Vir 3-5min of tot kaas gesmelt is.

Wenk
Klaarbereide, gekoopte skilferdeeg is vinnig en gerieflik om te gebruik. Vir 'n ryker eindproduk kan 100g botter oor die deeg gerasper word.Vou die deeg soos 'n koevert toe en rol weer uit.

Soutige niertjie mille Feuilles

8 lams- of skaapniertjies, membraan en kerngedeelde verwyder.
50g Snowflake koekmeelblom (100ml)
50 ml botter
15 ml kookolie
1 groot ui, in dun skyfies gesny
3 ml droë of 10 ml gekapte vars basiliekruid
2 ml droë of 5 ml gekapte vars salie
3 ml sout
varsgemaalde swartpeper na smaak
250 ml vleisaftreksel
50 ml brandewyn
250g skilferdeeg
Sny niergjies in blokkies en rol in meel. Braai niertjies bruin in verhitte botter en olie. Voeg ui en geurmiddels by en sorteer tot ui deurskynend is. Voeg verhitte aftreksel by.
Verhit brandewyn. Giet oor vleis en flambeer.Skud braaipan heen en weer tot vlamme uitdoof.
Rol deeg uit tot 'n dikte van ongeveer 2 mm.Bedek deeg en laat in yskas rus vir ongeveer 10 min. Sny deeg in twee ewe groot dele. Plaas deeg op 'n nat bakplaat en bak by 200°C vir 15 min.Verhoog temperatuur na 220°C en bak 'n verdere 15 min. Verminder hitte en bak by 160°C vir 5 - 10 min of tot goudbruin en bros.Skep niertjievulsel tussen twee lae gebakte skilferdeeg.Garneer met vars kruie en sit dadelik voor.Lewer 4 porsies.

Pof Macaroni

1 k gaar macaroni
1 ½ k broodkrummels
4 eiers
1k warm melk
1 ½ k gerasperde kaas
sout
Meng krummels en eiergele. Sit kaas en macaroni en sout by die laaste styfgeklopte eierwitte. Skep in vuurvaste skottel. Bak tot gaar. Stukkies spek kan ook ingesit word.

Vleis en Deeg

Goue reëls om te onthou
* Hou bestandele en apparaat so koud moontlik sodat vetdeeltjies nie smelt voordat deeg gebak word nie.
* Meet bestandele baie noukeurig af en hanteer deeg liggies, dog vinnig en ferm.
* Bak deeg volgens die oondtemperatuur wat aangegee word.
* Maak die deeg dadelik los met 'n slaplemmes nadat dit gebak is en laat om af te koel.
* Panne hoef nie gesmeer te word nie. Bak deeg altyd in 'n nat gesprinkelde bakplaat. Die waterdruppeltjies vorm stoom wat die deeg help rys.

Avokado Geregte

Avokado en Kaasdis

1 avokado
125g cheddarkaas
3 selderystingels, gekap
125ml ongegeurde jogurt
30ml mayonnaise
sout en peper na smaak
5ml kerriepoeier
vars pietersielie vir garnering
Halveer, ontpit en skil die avokado en sny dit in blokkies. Sny die kaas in dieselfde grote blokkies soos die avokado. Meng die avokado en kaasblokkies met die seldery. Meng die jogurt, mayonnaise, sout en peper en kerriepoeier. Skep die avokadomengsel en mayonnaise mengsel in afwisselende lae in `n deurskynende glasbak of in lang glase en bedien as voorgereg. Garneer met pietersielie. Lewer 4-6 porsies.

Avokado Omelet

6 eiers
85ml melk
sout en vars gemaalde peper na smaak
125ml botter
1 avokado
1 middelslag tamatie, geskil en gekap
gekapte pietersielie vir garnering
25ml Cheddar kaas, gerasper
1 klein uitjie, fyn gekap
Skei 3 eiers en klits die eierwitte tot lig en skuimerig. Klits die eiergele en die ander 3 eiers met `n draadklitser by die eierwitte in. Voeg die melk, sout, peper en kaas by. Smelt die botter oor matige hitte in `n braaipan. Gooi die helfte van die mengsel in die pan en braai tot bruin aan die eenkant. Draai dit om en braai dit aan die ander kant. Skep dit uit en herhaal dit met die res van die mengsel. Halveer, ontpit en skil intussen die avokado en sny dit in skyfies. Sny elke omelet in die helfte deur en plaas op `n verhitte bord. Rangskik die avokado skywe op die omelet. Meng die gekapte tamatie en ui en skep dit bo op die avokadoskyfies.

Avokado en Bone

30 ml olyfolie
1 ui, fyngekap
1 x 410g-blik bone in tamatiesous
5ml matige kerriepoeier
1 blokkie groente-ekstrak, opgelos in 125g kookwater
sout en varsgemaalde swartpeper
2 avokado's, gehalveer en die pitte verwyder
gekapte, vars pietersielie
60ml kaas-en-uie-aartappelskyfies, fyngemaak

Verhit die olyfolie in 'n swaarboomkastrol en soteer die ui tot sag en deurskynend. Voeg die bone by en verhit tot kookpunt.

Roer die aftreksel, sout, peper en kerriepoeier by en laat vir 'n paar minute prut. Skep 'n bietjie van die avokado uit sodat die holte groter is. Meng die uitgeskepte avokado en bonemengsel saam en skep terug in die holtes. Plaas op 'n gesmeerde bakplaat en bak vir 10-15 minute of tot deurwarm in 'n voorverhitte oond by 180C. Sprinkel die fyngemaakte skyfies oor en garneer met gekapte pietersielie. Lewer 4 porsies.

WENK:

Moenie toelaat dat die avokado kook nie, aangesien dit 'n bitter smaak aan die gereg sal verleen.

Avokado Slaai

1 groot avokado, fyngedruk
1 pakkie suurlemoenjellie
375ml kookwater
1 klein gerasperde ui
25ml mayonnaise

Maak suurlemoenjellie aan met die kookwater. Voeg avokado, ui en mayonnaise by. Meng goed en laat stol.

Blomkool Geregte

Blomkool en Fetakaas Gereg

300g blomkool
200g broccoli
200g vars sampioene
2 knoffelhuisies, gekneus
4 eiers, geklits
250g maaskaas
gemaalde swartpeper
5ml droë tiemie
20ml vars gekapte pietersielie
100g gekrummelde fetakaas

Breek blomkool en broccoli in klein blommetjies. Kook `n bietjie water in `n kastrol. Voeg die blomkool, broccoli, sampioene en knoffelhuisies by die kokende water. Kook die groente mengsel tot net gaar maar nie pap nie.

Dreineer. eng eiers en maaskaas. Skep groente mengsel in `n bakskottel. Strooi peper, tiemie, pietersielie en fetakaas oor die groente mengsel.

Bak teen 180C vir 60 minute of tot gestol. Laat 10 minute afkoel voor die gereg bedien word.

Blomkool Vindaloo

30g uitgebraaide varkvet
1 knoffelhuisie, gekneus
250g uie, geskil, in skywe gesny
12.5ml matige kerriepoeier
25ml tamatiepasta
12.5ml suurlemoensap
1 groot blomkool, in blommetjies, gewas
100ml sultanas
30g kasjoeneute

Verhit varkvet in `n pan en soteer knoffel en uie daarin vir 3-4 minute. Voeg kerriepoeier by en roer oor hitte vir nog `n minuut.

Verwyder van hitte en voeg tamatiepasta, suurlemoensap en 300ml water by. Voeg blomkool, sultanas en neute by en verhit tot kookpunt. Sit deksel op en verlaag hitte. Prut vir 20-25 minute. Sit voor saam met `n vleisgereg en rys.

Blomkool - plaatkoekies met biltong en roomkaas

200g koekmeel
3g bakpoeier
2 sprietuie, fyngekap
1 eier
125ml melk
150g blomkool, geblansjeer, grof gekap
100g beesbiltong
20g roomkaas met grasuie gegeur
Sout en peper vir smaak.
Sonneblomolie vir braai.

Meng die meel, bakpoeier, sprietuie, eier en melk saam. Voeg sout en peper by na smaak. Verhit die olie in `n braaipan.

Skep die mengsel met `n lepel in die pan en braai dit aan albei kante tot goudbruin. Die plaatkoekies sal oppof wanneer dit gaar is.

OPDIENING:

Plaas die plaatkoekies op `n bord met lae biltong en roomkaas tussen in. Lewer 6 groot plaatkoekies.

Pampoen Geregte - Pampoenkoekies

Pampoenkoekies

1k gaar fyn pampoen
1 e suiker
2 e meel
1 t bakpoeier
½ k korente
1 eier
Roer suiker en geklitste eier in pampoen. Sit meel in mengsel in en roer korente in. Bak albei kante ligbruin in warm olie.
Eet warm met kaneelsuiker.

Bredies - Spaanse Bredie

Spaanse Bredie

2 uie, in skywe gesny
1/4 rissie, fyn gekap
2 wortels, in skywe gesny
1 gekapte raap
1 huisie knoffel, gekneus
5 ml sout
1 ml peper
5 ml gebraaide fyn koljander
25 ml botter
500 g skaaprib/varkvleis/skaapvleis
sap van 1 lemoen
500 ml gaar droë bone
3 piesangs, in skywe gesny
500 ml tamatiemoes
Smoor ui, rissie, wortel, raap en knoffel met die sout, peper en koljander in die botter. Voeg die vleis en lemoensap by.
Maak die kastrol toe en laat stadig stowe totdat die vleis amper sag is. Roer die bone, piesang en tamatie by en laat nog 20min stowe. 'n Paar lepels room verbeter die smaak.
Dien op met rys en 'n gemengde slaai.

Varkvleis Geregte - Varkpakkies

Varkpakkies

1klein pakkie bevroere suikermielies
1klein pakkie bevrore ertjies
jonguitgjies
3 kop gekookte Amerikaanse langkorrel rys
sout en peper na smaak
varkkotelette
30ml sojasous
90ml appelsap of appelwyn
Kook die suikermielies en ertjies in kokende soutwater vir 2 min.Maak uie skoon en kap dit fyn, voeg by die rys en meng goed saam.Geur na smaak.
Sny 6 groot vierkante aluminiumfoelie en plaas `n kotelet op elke stuk. Besprinkel goed met sojasous.Plaas een sesde van die mengsel bo-op elke kotelet. Voeg `n lepelvol appelsak by.
Draai toe in pakkies en plaas op `n bakplaat. Bak in `n matige oond vir ongeveer 40min. Bedien regstreeks vanaf foelie op die opskepbord.

Van Kaasballetjies tot Kaaspoffertjies

Kaasballetjies

Wit van 2 eiers
Gerasperde Cheddar kaas
1/2 teel sout
knippie rooipeper
Klits eierwitte styf en vou die ander bestanddele in.
Vorm die balletjies so groot soos okkerneute en braai in diep - olie.
Dreineer op bruinpapier, rol in fyn gerasperde kaas en dien warm op aan peusel-stokkies.
Lewer 1 dosyn of meer.

Kaas-en-Chilli Poffertjies

250 ml Snowflake Bruismeel (140 g)
5 ml bakpoeier
1 ml sout
2 ml mosterdpoeier
7 ml gekapte chillies of 2 ml rooi peper
250 ml gerasperde Cheddarkaas (100 g)
1 ekstra-groot eier
125 ml melk
15 ml botter, gesmelt
Verhit oond tot 200°C.
Sif droë bestanddele saam. Sit chillies en kaas by.
Klop eier, melk en gesmelte botter.
Plaas by droë bestanddele en meng liggies.
Skep lepels vol in 'n poffertjiepan en bak 10-12 minute.
Bedien warm.

Kaaskoek Tipe-Tert

Kors:

1 Pakkie Tennisbeskuitjies

2 groot lepels margarien / botter

(Smelt botter in mikogolf of op plaat. Sit beskuitjies in plastieksak, slaan en trap daarop totdat dit baie fyn is. Meng in tertbord met beskuitjies en druk vas as kors.)

Vulsel:

1 blikkie (410g) gunstelingvrugte (appeliefie/ aarbei/koejawel)

1 koppie volgeprop met malvalekkers (marshmallows)

1 houertjie (koppie) vars room

Smelt die Malvalekkers (marshmallows) op die plaat - haal dan af, voeg 'n bietjie van die vrugtestroop in die blik by, gooi die res weg of drink dit (baie lekker)

Sny die vrugte (as dit groot is - los appeliefies net so) in klein stukkies, en voeg by.

Klop room styf en vou dit daarby in, skep in die kors en sit in die yskas vir net 15 minute - en dien op.

Ideaal vir onverwagte gaste!!! Dit kan sommer 'n nagereg ook word in nood? dien op met roomys

Kaaskoekies

250 gm cheddarkaas

250 gm meelblom

1/2 teel peper

250 gm botter

1/2 tl sout

knippie rooi peper

Sif die meelblom, sout, peper en rooipeper in 'n mengbak.

Sny die botter in klein stukkies en vryf dit in die gesifte meelmengsel.

Rasper die kaas nou by die mengsel en vryf goed in.

Die deeg is baie ryk en u sal vind dat dit in 'n plat pan gedruk kan word of in 'n kolwynpannetjie.

Bak teen 230°C tot ligbruin.

Kaaspoffertjies 1

1 koppie meelblom
1/2 teel sout
4 teel bakpoeier
1 eier
knippie rooipeper
3/4 koppie melk
1 groot koppie gerasperde kaas met sterk geur
1 teel mosterd
1 eeteel gesmelte botter
Klits eier en voeg melk by. Voeg kaas, mosterd en botter by.
Sif ander bestanddele en meng goed. Dit is 'n slap deeg.
Sit 'n teelepelvol in gesmeerde kolwyntjie pannetjies.
Bak vir 10 minute teen 220°C. tot mooi goudbruin.
Smelt intussen 5 tafellepels botter en 4 teel Bovril en gooi oor poffertjies sodra dit uit die oond kom. Bedien warm.

Kaaspoffertjies 2

1 koppie meelblom
1/4 teel peper
sout
1 koppie melk
1 koppie gerasperde sterk kaas
3 gelyk teel bakpoeier
1/2 teel mosterd
Meng alles en voeg dan melk by. Bak vir 10 minute teen 230°C in goedgesmeerde kolwyntjiepannetjies.

Heerlike Piesang Geregte

Kerrietuna-kelk

1 klein slaaikoppie, gesnipper
195 g-blik tuna
75 ml mayonnaise
12,5 ml kerriepoeier
25 ml suurlemoensap
3 piesangs
1 suurlemoen
paprika
suurlemoenwiggies
olywe
Verdeel die gesnipperde slaai tusen 6 kelkies
Dreineer en vlok die tuna.Meng die mayonnaise, kerriepoeier en suurlemoensap baie goed.
Sny die piesangs in dun skywe en voeg dit by die gevlokte tuna.
Meng dit liggies met die mayonnaise-mengsel.
Skep op gesnipperde slaai in kelkies. Besprinkel met paprika.
Garneer met suurlemoenwiggies en olywe.
Lewer 6 porsies.

Hoender met piesang en spek

50 ml meelblom
10 ml uiesout
5 ml paprika
8 piesangs
1,5 kg hoender, in stukke gesny
250g spek, gesnipper
250 ml hoenderaftreksel
Meng meelblom, uiesout, paprika en peper en rol die hoenderstukke in die mengsel.Plaas die gesnipperde spek op die bodem van 'n kastrol. Rangskik die hoenderstukke daarop en giet die hoenderaftreksel oor.
Sny vier van die piesangs in 1 cm-skywe en voeg by die inhoud van die kastrol. Plaas die deksel op die kastrol en kook stadig vir 1 1/2 uur.
Sny nou die res van die piesangs in kwarte en voeg dit ook by die hoender. Laat nog 30 min stadig kook.Draai die hoenderstukke gereeld om.
Plaas die hoender op opskepskottel en skep die spek en piesang daaroor voordat dit voorgesit word.
Lewer 6 porsies.

Varktjops met piesangs

Sous
200 ml tamatiepuree
25 ml suurlemoensap
1 fyngekapte ui
12,5 ml Worcestersous
sout na smaak
Meng al die bestandele van die sous.
4 varktjops
12,5 ml olie
4 naeltjies
2 piesangs, in skywe gesny
2 patas, geskil en in skywe gesny
25 ml bruin suiker
12,5 ml botter
Laat die vleis 1-2 uur lank in die sous lé. Steek 'n naeltjie in elke tjop.Pak in 'n oondskottel wat met die olie gesmeer is.
Pak die piesang en patatskywe bo-oor.
Strooi die suiker oor. Stip met botter en bak in 'n matige oond 180°C (350 °F) totdat die vleis sag en bruin is.
Lewer 4 porsies.

Piesang-en-eierpastei

5 groot aartappels, gekook en fyngemaak
1 ui, gekap
4 repies spek, gekap
4 piesangs
4 eiers
sout
rooipeper
Voer 'n vuurvaste bak met 'n dik laag fyn aartapels uit.
Sorteer die gekapte ui en spek en strooi dit oor die aartappel.
Sny die piesangs in die lengte deur en rangskik op die aar-tappel om vier vierkante te vorn. Breek 'n eier in elke vierkant oop en sprinkel sout en rooipeper daaroor.
Bak by 180°C (350°F) vir 20 min, of tot eiers gaar is.
Lewer 4 porsies.

Piesang-kebabs

6 piesangs
115g - blik sampioene
6 tamaties
12 klein uitjies
60g botter
Sny elke piesang in drie. Ryg die stukke piesang afwisselend met die uitjies, tamaties en sampioene op 4-6 metaal-vleis-pennetjies.Gebruik 'n deegkwassie en smeer die kebabs liggies met 'n derde van die botter. Plaas onder die rooster vir 5 min. Draai die kebabs om en smeer weer met botter. Herhaal drie maal. Bedien op rys saam met 'n groen slaai.
Lewer 4-6 porsies.

Piesang-oliebolle

2 eiers
250 ml suiker
125 ml gesmelte botter
20 ml bakpoeier
500g meelblom
1 ml sout
2 ml fyn kaneel
2 ml gerasperde neut
1 ml fyn naeltjies
250 ml suurmelk
kaneelsuiker
1 ml koeksoda
Klits die eiers lig en skuimerig en voeg die suiker en botter by. Roer totdat al die suiker gesmelt is. Sif die droë bestandele en roer dit afwisselend met die melk in die eier-en-suiker-mengsel. Dit moet 'n effense slap maar tog rolbare deeg vorm. Rol die deeg 8 mm dik uit op 'n meelbestrooide plank. Druk uit met 'n oliebol-drukker of gebruik 'n skonvormpie.Druk dan met 'n groot vingerhoed 'n gat uit in die middel van elke vormpie. Maak die gat met die vinger groter.Braai 'n paar op 'n slag bruin in warm, diep vet. Draai elke oliebol eenmaal om.
Lewer 16-20 oliebolle.
Dreineer op bruin papier en strooi kaneelsuiker oor. Eet by stomende koffie.

Piesang en Ham

Neem soveel piesangs as wat nodig is en rol elke piesang in n skyfie ham wat liggies met mosterd gesmeer is.
Rangskik langs mekaar in `n oondskottel. Gooi `n blikkie suikermielies oor en bedk met gerasperde Cheddar-kaas.
Sit in `n matige oond totdat die hele gereg deur en deur warm en lig-bruin van kleur is.

Krummelpiesangs

1 eier
1 ml sout
12,5 ml suurlemoensap
3 piesangs
broodkrummels
Klits die eier deeglik. Roer die sout en suurlemoensap by.
Sny die pieangs in die lengte middeldeur en doop elke stukkie in die eiermengsel.
Rol in broodkrummels.Bak ongeveer 2 min in diep vet.
Dien dadelik op as `n bygereg by vleis.
Lewer 3 porsies.

Piesangkerse

3 piesangs
25 ml suurlemoensap
6 pynappelringe
25 ml mayonnaise
3 versuikerde kersies
Sny die piesangs in die breedte deur, doop in suurlemoensap en rangskik elke stuk regop in `n pynappelring.
Drup mayonnaise langs die kante van die piesangs.
Steek `n halwe kersie met `n peuselstokkie op elke piesang vas.
Dit lyk soos `n brandende kers op `n blaker.
Sit elke "kers" op `n bordjie met slaaiblare.
Lemoenskywe kan in plaas van die pynappelskywe gebruik word.
Lewer 3 porsies.

Botterskorsie Geregte

Botterskorsie Skottel

2 botterskorsies
3 uie
250g vars sampioene
2 pakkies baby marrows
100g margarien
1 pakkie bruin uiesoppoeier
1 eetlepel water

Braai uie en sampioene tot bruin. Smelt margarien en meng met die pakkie bruin uiesoppoeier en voeg water by. Pak groente in lae en gooi soppoeier mengsel oor en roer deur. Bak in oond vir ongeveer 1 uur teen 180C. Maak bak oop en bak sonder deksel vir 'n verdere 20 minute.

Botterskorsie - Gesondheidsbrood

125ml sonneblomsaad, gerooster
750ml volkoringmeel
5ml koeksoda
250ml All-Bran-graanvlokkies
250ml gerasperde rou botterskorsie
45ml heuning
1 ekstra groot eier, geklop
500ml karringmelk
125ml water

Meng die sonneblomsaad, meel, koeksoda, bakpoeier, sout, graanvlokkies en botterskorsie saam. Klop die heuning, eier, karringmelk en water saam en voeg by die droë bestanddele. Meng goed om 'n taaierige brooddeeg te vorm. Skep in 'n groot voorbereide broodpan. Bak in 'n voorverhitte oond by 180C vir ongeveer 1 uur.

WENKE:

Dis belangrik om die sonneblomsaad liggies te rooster, anders verkleur dit groen as dit saam met die koeksoda by die ander bestanddele gevoeg word. Moenie margarien gebruik vir die smeer van 'n broodpan nie, aangesien die brood sal vassit.

Gebruik eerder sagte botter of Holsum-groentevet. Voer net die bodem van die pan met botterpapier uit en smeer dit ook effens met botter.

Gebakte botterskorsie met fetakaas

1 middelslag botterskorsie, in blokkies gesny
gegeurde seesout
30ml botter
125ml fetakaas, in blokkies gesny
4 jong uitjies met groen lowwe, fyngekap
3 eiers, geklop
250 ml karringmelk, room of suurroom.
Stoom die botterskorsie tot sag. Geur met sout en voeg die botter by. Voeg fetakaas en uitjies by en meng liggies deur.
Skep mengsel in 'n gesmeerde oondskottel. Klop die eiers en karringmelk of room saam en giet oor die groente. Bak in 'n voorverhitte oond by 180C vir 35 -40 minute of tot mooi bruin en pofferig. Sit voor met 'n tamatie-en-uieslaai en 'n bros groenslaai as 'n vegetariese ete of as 'n bygereg.

Visgeregte

Viskoekies

1 blik ingelegde vis
1 eier
1 gerasperde ui
fyn pietersielie
2 koppies fyngemaakte
aartappels
sout en pepper
Maak die vis fyn en voeg die res van die bestandele by.
Meng en maak balletjies. Rol in droë mieliemeel en bak in olie tot gaar.

Stokvisgereg

500g stokvis
3 gerasperde aartappels
1 koppie gerasperde kaas
1 koppie melk
3 geskilde tamaties in skywe gesny
2 eiers (geklits)
sout
Meng melk eiers en sout. Pak die vis, aartapels, tamaties en kaas in lae, in 'n gesmeerde bakskottel.
Gooi die melkeier- en soutmengsel oor. Bak in 'n matige oond vir 'n halfuur.
Bedien met slaaie.

Skelvispastei

1 pak "haddock"
1 groot gerasperde ui
1 eier
peper
1 koppie gerasperde kaas
witsous waarby kaas gevoeg is.
Kook "haddock" gaar, en voeg die res van die bestandele by.
Voeg 'n bietjie pietersielie of fyn groen lobbe van uie by.
Skep in 'n gesmeerde vuurvaste bak en bak in 'n matige oond. ('n Bietjie gerasperde kaas kan bo-oor gestrooi word).

Kul-kreefgereg

1 pakkie visvinger
1 gekapte ui
2 koppies water
1 koppie wit wyn
1 knippie suiker
sout na smaak
peper
1 takkie pietersielie
Kook alles, behalwe die vis, vir ongeveer tien min. saam.
Voeg dan die visvangers by en kook stadig vir ±'n 1/2 uur.
Slaaisous
Room
Slaaiblare
Gooi die sous af van die vis en sny die vis in klein stukkies.
Doop dit in slaaisous wat met room verdun is, dien op, opgesnyde slaaiblare. Versier met tamatieskyfies of olywe of aspersiestukkies.

Salm-mousse

1 koppie melk
3 eiergele, effens geklits
2 gelykvol eetlepels gelatien
1 beesvleissopblokkies
1 koppie kookwater
1 blikkie salm, gevlok
1 klein kartonnetjie room, geklits
peper na smaak
paprika
pietersielie
Verwarm melk tot kookpunt
Laat effens afkoel en giet oor eiergeel. Giet terug in kastrol en roer oor lae warmte tot mengsel dik word en 'n lagie op agterkant van lepel vorm. Giet in 'n mengbak. Week gelatien in 'n klein bietjie koue water. Los sopblokkie in kookwater op, voeg by gelatien en roer tot gelatien opgelo is.
Voeg by eiermengsel. Roer vis, ui en room by. Voeg peper na smaak by.
Spoel 'n 5-koppie-visvorm met koue water uit en giet mengsel in. Verkoel in yskas tot gestol. Keer op 'n vlak skottel uit.
Strooi paprika oor. Garneer met pietersielie.

Wafels en fynkreef

142 g bevrore wafels (6 wafels) klaar pakkies
300 g bevrore fynkreef (ongeveer 250 ml gaar fynkreef)
25 mil meelblom
25 ml botter
250 ml melk
1 ml sout
knippie swart peper
5 ml fyngekapte pietersielie
50 ml gerasperde kaas
paprieka
suurlemoenskyfies
Rooster wafels volgens aanwysings op pakkie en hou warm. Kook fynkreef volgens aanwysings op pakkie en dreineer.
Maak 'n matige witsous van meelblom, botter en melk en geur met sout en peper. Verwyder van warmte en roer pietersielie, kaas en gaar fynkreef in. Skep warm op wafels. Strooi paprieka oor en garneer met suurlemoenskyfies.
Sit dadelik voor.

Tuna Souttert

Onverwagte gaste, of `n kits middagete. Hou altyd blikkies Tuna vis in voorraad.
Neem `n halwe witbrood en sny korse af.
Sny in dik snye en sny elke sny in driehoeke.
Smeer albei kante floro en pak op duie bodem van `n gesmeerde groot tertbord.
Vlok 1 blikkie Tuna vis eweredig oor die brood.
Rasper nou die vis toe met kaas.
Meng die volgende bestandele en Skep oor die gerasperde kaas:
3 eiers
2 t vloeibare mosterd
1 eet sojasous (kan weggelaat word) Sout, peper en fondor na smaak.
1 blikkie ingedampte melk
Plaas `n paar klontjies botter bo-op en bak in medium oond tot goudbruin en gepof.
Dien op saam met warm broodjies en slaai.

Lamstowegereg

Basiese resep vir n Lamstowegereg

1Kg Lamsdikrib, ontbeen en in 25 mm blokkies gesny
15ml Kookolie
1 Ui gekap
7ml sout
1ml varsgemaalde swartpeper
250ml Vleisaftreksel
15ml kookmeelblom

Metode

Braai vleis bruin in verhitte kookolie in n swaarboomkastrol. Voeg ui by en sorteer tot deurskynend. Voeg geurmiddels
en verhitte vleisaftreksel by. Verlaag hitte, plaas deksel op en prut vir 2 tot 2 1/2 uur of tot amper sag. Verdik sous met n koekmeelblom-en-water pasta.
Laat afkoel, skep in geskikte houers en bevries vinnig. (8 porsies).

Lamsvleiskerrie

Basiese resep vir n Lamsvleiskerrie

500g Lamskenkel, in skywe gesny
500g Lamsbors, in porsies gesny
5ml Botter
5ml Kookolie
1 Ui gekap
15ml Kerriepoeier
250ml Vleisaftreksel
5ml Sout
1ml Varsgemaalde swartpeper
25ml Suurlemoen of asyn
5ml Bruinsuiker

Metode

Braai vleis bruin in verhitte botter en kookolie. Voeg ui by en soteeer tot deurskynend. Voeg kerrie by en braai vir 1 minuut. Voeg verhitte vleisaftreksel, sout, peper, suurlemoensap en bruinsuiker by. Verlaag hitte, plaas deksel op en prut vir 1 1/2 uur of totdat vleis sag is en sous verdik. (8porsies)

Kaapse Pampoenbredie

500g Lamsbors, in porsies gesny
500g Lamslies, in porsies gsny
2 groot uie, gekap
1 Knoffelhuis, gekneus
2 Kruinaeltjies
5ml Sout
125ml Vleisaftreksel
500g tot 1kg pampoen, geskil en in stukke gesny

Metode

Braai vleis bruin in n verhitte swaarboomkastrol sonder om kookolie by te voeg. Voeg ui en knoffel by en soteer totdat ui deurskynend is. Voeg al die ander bestanddele behalwe die pampoen by, plaas deksel op en prut totdat vleis amper sag is. Plaas pampoen ongeveer 30 minute voor bediening bo-op vleis en prut tot sag. (8 Porsies)

NB. Moenie 'n waterige pampoen gebruik nie.

Groenboontjiebredie

750g Lamskenkel in skywe gesny
15ml Koekmeelblom
10ml Kookolie
2 Uie, gekap
200ml Vleisaftreksel
15ml Suurlemoensap
7ml Sout
2ml Varsgemaalde Swartpeper
750g Gekerfde groenbone
250g Aartappels, geskil en in kwarte gesny

Metode

Rol vleis in koekmeelblom en braai bruin in verhitte kookolie. Voeg ui by en soteer tot deurskynend. Voeg verhitte vleisaftreksel en die res van die bestanddele by, plaas deksel op en prut vir 1 1/2 tot 2 uur of tot vleis sag is.

'n Lamspotjie

Geurige Lamspotjie

750g Lamsdikrib, in 25mm blokkies gsny
8 Lamsniertjies, gehalveer, kern en membraan verwyder (opsioneel)
30ml Kookolie
2 Uie, in skywe gesny
10ml Sout
2ml Varsgemaalde swartpeper
6 Groot aartappels, in skywe gesny
250ml Vleisaftreksel
60ml Tamatiepasta
50ml Suur room (Opsioneel)
30ml Brandewyn (Opsioneel)

Metode

Braai vleis bruin in verhitte kookolie in n driepootpotjie oor matige hitte. Voeg ui by en soteer tot deurskynend.

Sprinkel sout en peper oor. Pak aartappelskywe bo-op. Verhit vleisaftreksel en tamatiepasta saam en voeg by vleis.

Plaas deksel op prut totdat vleis sag en gaar is. Net voor bediening word suur room en brandewyn bygevoeg en goed deurgevoer. Sit voor met droëvrugte. (6 Porsies)

Lamsnekpotjie

1.5kg Lamsnek, in skywe gesny
15ml Kookolie
1 Groot ui, grofgekap
10ml Sout
Varsgemaalde swartpeper na smaak
2 Lourierblare
125ml Vleisaftreksel en 125ml witwyn (of net 250ml vleisaftreksel)
500g Groenboontjies, gesnipper
600g Pampoen, in blokkies gesny

Metode

Braai vleis bruin in verhitte kookolie in n driepootpotjie. Voeg ui by en soteer tot deurskynend. Geur met sout en peper.

Voeg lourierblare en verhitte vleisaftreksel en wyn by. Plaas deksel op en prut 3 uur lank oor koel kole of totdat vleis amper sag is. Rangskik boontjies en pampoen in lae bo-op vleis. Prut nog 30 minute. Verwyder lourierblare voor bediening. (10 porsies)

Beesvleis - Skaapboud

Verglansde beesvleis-aartappelbrood

500g kruisstuk
3 repe spekvleis
1 klein ui
60g vars broodkrummels (250ml)
220g fyngemaakte aartappel (250ml)
1 eier - geklop
5g sout (5ml)
500mg peper (1ml)
5g bruinsuiker (5ml)
250mg neutmuskaat (0,5ml)
geroomde botter
pietersielie

Maal die vleis, spekvleis en die ui. Roer die broodkrummels, aartappel, die eier en smaakmiddels by en vorm `n dik rol met die afgedopte hardgekookte eiers binne in. Rol eers die botterpaper en dan in `n skoon doek. Bind die kante goed toe. Plaas die rol lop `n bord in `n kastrol met kookwater en kook stadig vir 1 ½ uur. Haal uit en plaas `n gewig bo-op. Laat om af te koel. Verwyder die doek en papier en verglans. `n Verglansing kan baie gou berei word deur 4g gelaties (7ml) in 25ml koue water te week en dan in 50ml kookwater op te los en 2ml groente ekstrak by te voeg. Laat om aft e koel en sodra dit begin stol, word dit gelykweg oor die rol met `n kwassie gesmeer. Garneer die rol met geroomde botter, deur `n versierbuisie gedruk en takkies pietersielie.

Beesvleis Braaistuk

30ml olie
2 uie, gekerf
10ml worcestersous
2 - 3ml swartpeper
2 wortels geskraap, in dik snye
45ml tamatiepuree
2 - 3ml sout
1.5kg beesbraaistuk bv. binneboud
4 koppies biefaftreksel
5ml suiker
15ml meelblom
3ml gemengde kruie

Verhit die olie en margarien en braai die beesvleis tot bruin. Verwyder uit die pan. Plaas die wortels en die uie in die pan, verbruin en verwyder. Voeg meelblom by en braai tot bruin. Voeg bietjie meer olie by, as dit nodig is. Voeg aftreksel by en laat kook. Roer puree, worcestersous, gemengde kruie, suiker, sout en peper in. Sit vleis terug in pan. Verminder die hitte, sit deksel op en laat prut vir 11/2 uur. Voeg weer die groente by en laat weer prut vir ongeveer 30 minute.

Beesvleispotbraad

1.3kg binneboud of dikrib, in een stuk
Geurige Sous:
300ml tamatiesous
50ml suurlemoensap
'n paar druppels tabascosous
13ml worcestersous
3 lourierblare
40ml koekmeelblom
300ml water
15ml aangemaakte mostert
75ml vrugte blatjang
40ml heuning
7ml sout
50ml pietersielie, fyn gekap
Verhit die olie oor hoë hitte in 'n kastrol. Braai die vleis alkante bruin, skep uit en hou dit eenkant. Giet alle oortollige olie uit die kastrol. Berei die geurige sous: Voeg al die bestanddele vir die sous behalwe die koekmeelblom en pietersielie in 'n kastrol. Klits goed met 'n draadklitser. Verhit die sous tot kookpunt. Voeg die vleis by. Laat dit weer opkook, plaas die deksel op en laat dit 11/2 uur lank oor lae hitte prut, of totdat die vleis sag is. Draai die vleis af en toe om. Skep die vleis uit die sous en sny dit met 'n lang, skerp mes in skywe. Rangskik die skywe in 'n verhitte, vlak oondbak. Maak die koekmeelblom met 'n klein bietjie koue water aan in 'n bakkie. Voeg dit by die sous in die kastrol. Roer dit met 'n houtlepel oor matige hitte tot dik. Giet die sous oor die vleis en garneer met pietersielie. Lewer 4 - 6 porsies.

Skaapboud

21/2 - 3kg ontbeende skaapboud
braaivleis spesery (opsioneel)
1/2 tot 1 koppie room
sout en peper na smaak
fyn appelkooskonfyt (verdun met asyn)
Voorverhit die oond tot 180°C. Vryf sout, peper en speserye oor boud binne en buite. Smeer konfyt oor boud binne en buite. Bind vas met tou. Plaas op foelie (foelie blink kant na binne), gooi room oor en maak toe sodat room nie uitloop nie. Sit in 'n oondpan en bak vir ongeveer 2 ure, toets en sit voor.

Kool frikkadelle

1 groot koolkop
3 uie, fyn gekap
1kg maalvleis
speserye vir vleis
250ml witwyn
1 pak spekvleis, gesnipper
250g sampioene
sout en peper
2 ekstra groot eiers
Voorverhit die oond tot 180°C, en smeer 'n oondbak. Trek die buiteblare van die koolkop af en kook die hele koolkop ongeveer 10 minute lank in kokende soutwater totdat die blare net sag is. Verwyder van die hitte en laat staan in water tot effens afgekoel. Braai die spekvleis, sampioene en uie tot net gaar. Skep onder in die mengbak. Meng die maalvleis, sout, peper en speserye na smaak met die eiers en vorm frikkadelle. Rol elke frikkadel in een of twee koolblare toe en rangskik op die spekmengsel. Herhaal totdat alles opgebruik is. Giet die wyn oor, bedek met foelie en bak ongeveer 1 uur tot die frikkadelle gaar is. Verwyder die foelie 10 minute voor die baktyd verstreke is.
Lewer 6 - 8 porsies.

Eend met lemoen

2kg jong eend
sout en peper na smaak
paprika
Sous:
6 lemoene
200ml droë witwyn
1 hoenderekstrakblokkie
10ml mielieblom gemeng met 'n bietjie water
1 suurlemoen
30ml bruinsuiker
50ml tamatiesous
Sny alle sigbare vet van vleis af. Geur met paprika, sout en peper. Braai vir sowat 90 minute by 180°C. Bestryk gereeld tydens braaityd. Sny die skil van 2 lemoene in baie dun repies. Skil ook alle witskil af en sny huisies tussen vliesies uit. Plaas huisies eenkant. Druk sap uit orige lemoene en suurlemoen. Maak 'n sous deur skil, lemoen-en-suurlemoen sap, wyn suiker, hoenderekstrakblokkie en tamatiesous in 'n kastrol te plaas en vir 10 minute te laat prut. Verdik met mielieblom. Voeg lemoenhuisies by en verhit. Verwyder die vel van die eend voor bediening en skep die sous bo-oor.

Worsrolletjies

Vulsel:
1kg maalvleis
15ml sout
25ml spekvleis, swoerdloos, gesnipper
knypie neutmuskaat
tafelsmaakmiddel na smaak
2 snye witbrood (gekrummel)
25ml asyn
10ml koljander
knypie kaneel
Deeg:
4 x 250ml koekmeelblom
500g botter
1 eiergeel
5ml sout
12.5ml suurlemoensap
250ml water
Vulsel:
Braai all vulsel bestanddele saam totdat totdat die vleis bruin verkleur. Laat afkoel.
Deeg:
Sif meelblom en sout saam. Vryf botter in tot dit lyk soos broodkrummels. Voeg eiergeel, suurlemoensap en genoeg water by om 'n hanteerbare deeg te vorm. Rol deeg uit op 'n meelbestrooide oppervlak. Plaas bietjie vleis bo-op deeg.
Smeer kante met eierwit. Rol op. Verf mengsel van geklitse eiergeel en melk bo-oor. Bak vir 45 minute lank in 'n voorverhitte oond teen 180°C tot goudbruin. Sny in worsrolletjies.
Lewer ongeveer 5 dosyn worsrolletjies.

Heerlike skaapboud

500ml water
5ml uievlokkies of 1 ui gekap
7.5ml mosterdpoeier
5ml swartpeper
2 knoffelhuisies
25ml meelblom
50ml tamatiesous
25ml blatjang
10ml suiker
1ml tabascosous
1 vleisekstrakblokkie
10ml sout
7.5ml fyn gemmer
2kg skaapboud
25ml olie
25ml worcestersous
37.5ml botter of margarien, gesmelt
5ml asyn
10ml mielieblom

Berei die aftreksel die dag vantevore deur die water, vleisaftrekselblokkie en ui 10 minute lank saam te kook en dit dan deur 'n sif te gooi. Ook 'n dag te vantevore: Meng die sout, mosterdpoeier, suiker, swartpeper en gemmer en vryf dit oor die oppervlakte van die vleis. Laat staan oornag. Stel die oond op 200°C. Skil en sny die knoffel in repies. Druk die knoffel op verskeie plekke naby die been in die vleis in. Strooi die meelblom oor die vleis. Verhit die olie in die oondpan en plaas die vleis op 'n vleisrak in die oondpan. Bak die vleis 'n uur lank in die vooraf verhitte oond. Bedruip elke tien minute met die olie in die pan. Die hitte kan na 30 minute verlaag word. Berei die sous deur die aftreksel wat die vorige dag berei is, met die tamatiesous, worcestersous, blatjang, gesmelte botter, suiker, asyn en tabascosous te meng.

Verdik die sous met die mielieblom wat met 'n biejie water aangemaak is en gooi dit oor die vleis.

Die Einde