Allerlei

www.eposvriende.com

Kondensmelkballetjies....- 3 -
Roompoffertjies (Eclairs)....- 3 -
‘Mrs Ball's Blatjang’ ....- 4 -
Maklike Pannekoek....- 4 -
Pannekoek (Ansie Roesch) ....- 5 -
Pannekoek....- 5 -
Wafels ....- 5 -
Kerrie Uie (Petro) ....- 6 -
Kerriebone (Petro) ....- 6 -
Kors Van Chicken A La King....- 7 -
Marietjie Se Beet....- 7 -
Kitsaandete....- 8 -
Tert Dop Deeg (Gebruik Vir Tuisnywerheid) ....- 8 -
Kerrie Beet Chutney (Baie Lekker Met Braaivleis) ....- 9 -
Kaaskoekies ....- 9 -
Kaasstrooitjies....- 10 -
Peuselbroodjies- Vinnig En Maklik....- 10 -
Sop-Brood Beskuitjies ....- 11 -
Blitsige Braai-Idees....- 12 -
Vakansiestaatmakers....- 13 -

Kondensmelkballetjies

1 Pakkie Mariebeskuitjies Baie Fyn Gemaak
1 K Klapper
1 Blikkie Kondensmelk (Volroom)
Ekstra Klapper Om In Te Rol

Metode

Meng Kondensmelk En Klapper Goed En Voeg Dan Die Fyn Mariebeskuitjies By.
Meng Baie Goed. (Hoe Beter Gemeng Hoe Beter En Lekkerder Die Smaak).
Rol In Balletjies En Rol Dan In Klapper.
Plaas Op Waspapier In Lugdigte Houer Of In Klein Papierkoppietjies (Cup Cakes).

Variasie Gebruik Karamel Kondensmelk In Plaas Van Gewone.

Roompoffertjies (Eclairs)

125 G Botter
1 Kop Water
1 Kop Bruismeel
4 Eiers
Sout

Smelt Botter Saam Met Water En Verhit Tot Borrel.
Verwyder Van Plaat.
Voeg By Bruismeel En Sout.
Meng Goed.
Voeg Eiers Een-Een By En Meng Goed.
Skep Teelepels Vol In Iclair Pannetjies.
Bak Teen 180C Vir 20 Tot 30 Min.
Maak 140.

‘Mrs Ball's Blatjang’

Maak 18 Bottels (Mild)

612 Gram Droëperskes
238 Gram Gedroogde Appelkose
3 Liter Bruin Druiwe-Asyn
2 1/2 Kg Wit Suiker
500 Gram Uie
120 Gram Sout
5 Gram Cayenne Peper

Om Blatjang "Hot" Te Maak, Voeg 75 Gram Gemaalde Brandrissie By. Om Perskeblatjang Te Maak, Los Die Appelkose Uit En Gebruik 850 Gram Droëperskes

Week Vrugte Oornag In Die Druiwe-Asyn. Kook Dan In Asyn Tot Sag En Dreineer. Maal In Klein Stukkies In 'N Meul (Of Versnipper Met 'N Kombuismes) Gooi Die Vrugte, Suiker (Opgelos In 'N Bietjie Van Die Asyn) En Uie (Gemaal) By En Kook In 'N Groot Pot In Die Asyn. Die Hoeveelheid Asyn Hang Af Van Die Vastigheid, Dit Moenie Te Loperig Of Te Dik Wees Nie, Maar So Dik Soos Die Eindproduk In Die Bottel. Voeg Cayenne Peper En/Of Brandrissie By En Kook Vir 2-21/2 Uur. Roer Nou En Dan Met 'N Houtspaan

Maklike Pannekoek

Bestandele

3 Koppies	Meel
2 Tl	Botter
½ Tl	Sout
3	Eiers
2 Koppies	Water
1 Koppie	Olie (Gooi Dit Heel Laaste In)

Meng Alles En Bak!

Pannekoek (Ansie Roesch)

1	Eier
1 Koppie	Meel
¼ Koppie	Olie
1 Tl	Bakpoeier
Knippie	Sout
1 Eetl	Asyn
300ml	Water

Pannekoek

1 Kop. Meelblom.
1 Teel. Bakpoeier.
Knippie Sout.
2 Eiers.
1/4 Kop. Kookolie.
1 1/2 Kop. Water.
Meng Alles Goed. Laat Staan 'N Bietjie. Bak In Baie Min Olie. Strooi Kaneel En Suiker Oor.

Wafels

Bestanddele
2 Eiers
1/2 Teelepel Sout
1 + 3/4 Koppies Melk
4 Eetlepels Gesmelte Botter
2 Eetlepels Suiker
2 Koppies Meel
2 Teelepels Bakpoeier

Metode
Sif Die Droë Bestanddele. Klits Eiergele En Voeg By Melk En Meng, Voeg Die Melkmengsel By Droe Bestanddele En Meng Goed. Voeg Gesmelte Botter By En Meng Goed. Klits Eierwitte Styf En Vou Liggies By Die
Mengsel In. Nou Kan Jy Begin Bak!

Kerrie Uie (Petro)

Bestandele

2 Kg	Uie
400 Ml	Fyn Appelkoos Konfyt
400 Ml	Druiwe Asyn
125 Ml	Suiker
7 Ml	Borrie
5 Ml	Sout
2 Eetl	Kerrie

Metode

- Sny Uie In Ringe En Plaas In Groot Skottel – Moenie Uie Afspoel Nie;
- Meng Konfyt, Asyn, Suiker, Kerrie, Borrie En Sout;
- Gooi Oor Uie En Meng Baie Goed;
- Bedek Skottel En Laat Oornag Staan;
- Roer Volgende Oggend Weer Goed En Skep In Bottels.

Kerriebone (Petro)

Bestandele

	Basiese Kerriesous
1 Kg	Bone
1 Kg	Uie In Ringe Gesny
	Sout

Metode

- Berei Basiese Kerriesous Soos Beskryf;
- Kook Bone & Uie In Soutwater Net Tot Sag;
- Dreineer Bone & Uie En Gooi By Kokende Kerriesous;
- Laat Weer Alles Goed Kook, Laat Afkoel En Skep Dan In Bottels.

Kors Van Chicken A La King

125 Ml Melk
125 Ml Olie
100g Koekmeel
10 Ml Bakpoeier
1 Eierv En Sout
Klits Melk, Olie En Eier – Sif Meel/Bakpoeier En Sout Saam - Voeg Meelmengsel By Melk – Meng Tot Gladde Deeg. Skep Met Lepel Oor Vulsel. Bak 20 Min

Marietjie Se Beet

Kook Beet Sag En Sny In Blokkies, Skywe Of Rasper.

Kook Die Volgende

3 Koppies Asyn
2 Koppies Suiker
2 Koppies Water
1 Teelepel Sout
1 Knippie Fyn Gemmer (¼ Teelepel)
Gooi Fyngekerfde Ui By Kookmengsel.
Voeg Gerasperde Beet By Kookmengsel. Kook Weer Tot Die Mengsel Begin Kook En Skep In Flesse.
Kurk Warm Toe.

Kitsaandete

Bestanddele
Een Groot Ui
2 Tamaties
1 E Margarien
1 T Kerriepoeier
1 E Asyn
6 Hatdgekookte Eiers

Metode
Braai Die Ui In Die Margarien Tot Sag En Bruin.
Sny Die Tamaties In Dun Skywe En Braai Saam Met Die Ui.
Sodra Die Tamaties Gaar Is Meng Kerriepoeier En Asyn.
Gooi Die Mengsel Oor Die Tamaties En Roer Goed, Laat So 'N Paar Minute Prut.
Sny Eiers In Die Helfte En Sit In 'N Bak.
Gooi Die Tamatiemengsel Oor Die Eiers.
Bedien Warm.
Kan Saam Met Rys Bedien Word.

Tert Dop Deeg (Gebruik Vir Tuisnywerheid)

2k Meel
1t Bp
Sout
Meng.

125g Margarien
Vryf In Meel mengsel.

½ K Suiker
1 Eier
Klits Saam.

Meng Alles Saam En Smeer In Tert Borde. Bak 160c.

Kerrie Beet Chutney (Baie Lekker Met Braaivleis)

2 Kg Beet
1 Liter Bruin Asyn
6 X 250 Ml Suiker
45 Ml Kerriepoeier
4 Groot Uie In Ringe Gesny
Sout En Peper Na Smaak
20 - 30 Ml Mielieblom

Kook Beet En Laat Afkoel
Rasper Grof
Kook Asyn En Suiker, Wanneer Kook Voeg Kerriepoeier By, Laat Deurkook.
Voeg Uie By - Kook Tot Die Uie Sag En Deurskynend Is
Voeg Die Sout En Peper By.
Skep Beet Versigtig By En Kook Deur.
Verdik Met Mielieblom
Bottel En Bêre In Yskas.

Kaaskoekies

250 G. Cheddarkaas.
250 G. Meelblom.
1/2 Tl. Peper.
250 G. 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 Kolwynpan - Netjie. Bak Teen 230 Grade C Tot Ligbruin.

Kaasstrooitjies

3 Kop. Meelblom.
1 Tl. Sout.
250 G. (1/2 Lb.) Gerasperde Cheddarkaas.
250 G. (1/2 Lb.) Margarien.
3 Tl. Bakpoeier.
1/2 Tl.Rooipeper.

Rasper Kaas. Meng Botter, Meel En Al Die Ander Bestanddele Saam. Kaas Laaste By. Maak Aan Met Water Of Melk Tot Stywe Deeg. Rol Dun Uit En Sny In Repe. Bak Teen 230 Grade C Tot Ligbruin.

Peuselbroodjies- Vinnig En Maklik

Lang Rolletjies,'French Bread' Of Brood
Sny Die Rolletjies Of Brood In Snye En Plaas Die Volgende Daarop -

Bolaag #1
Rasper Die Volgende Baie Fyn – Hoeveelhede Na Smaak – Wortel, Ui, Agurkies.
Meng Met Mayonnaise En Voeg Bietjie Kerriepoeier, Sout En Peper Na Smaak By.
Smeer Bo-Op Broodskyfies En Sprinkle Bietjie Kaas Bo-Oor.
Plaas Onder Die Rooster Element Totdat Die Kaas Borrel En Goudbruin Is.
_
Bolaag #2
Smeer Toebroodjie Smeer (Sandwich Spread) Bo-Op En Sprinkle Bietjie Kaas Bo-Oor. Rooster Tot Goudbruin.
_
Bolaag #3
Plaas Biltongskyfies Bo-Op Die Brood En Sprinkle Met Kaas. Rooster Tot Goudbruin.
_
Bolaag #4
Die Immergewilde Tamatie-En-Kaas Roosterbroodjie, Maar Sprinkle Bietjie ' Portugese Chicken Spice' Of 'Cajun Spice' Bo-Oor Die Tamatie Voordat Jy Die Kaas Oorstrooi.

Sop-Brood Beskuitjies

Een Brood Klaar Gesny
Pakkie Uiesop (Ek Het Verskeie Ander Soppoeiers Gebruik En Almal Werk Soos 'N Droom. {Hein})
Botter/ Margerine

Meng Soppoeier Met Botter Saam En Smeer Op Snye Brood. Moenie Te Veel Botter Gebruik Nie. Sny Elke Sny In Drie Repe. Pak In Die Oond Soos Jy Met Beskuit Sal Doen. Droog Soos Beskuit.
Dit Kan Vir Kindewrs Gegee Word I.P.V Lekkers.

Ek Gebruik Dagoud Brood. Sny Dikkerige Snye, Sny Snye In Drie En Smeer Botter Mengsel Reg Rondom. Droog In Mikrogolf Op Bord Teen Een Minuut Op Slag Tot Droog/Hard Genoeg. Hein}

Blitsige Braai-Idees

Vinnige Poeding Sny Piesangs (In Die Skil) In Die Lengte Oop, Maar Moenie Dwarsdeur Sny Nie. Stip Die Binnekant Met Botter En Besprinkel Met Bruinsuiker. Braai Tot Gekarameliseer En Die Skil Swart Is. Sit Voor Met Botterkaramelsous En Vanieljeroomys.

Vir 'N Voorgereg, Marineer Groot Garnale In Gelyke Hoeveelhede Olie En Suurlemoensap. Voeg Fyngedrukte Knoffel, Sojasous En Heuning Na Smaak By En Braai Vinnig Tot Net Gaar. Geur Met Sout En Peper En Sit Voor Op Vars Roket, Komkommerlinte Of Babaspinasie. Drup Van Die Orige Marinade Oor As Slaaisous.

As Slaai Of Bykos, Braai Aspersies Op 'N Warm Roosterplaat Tot Sag En Gaar. Bedruip Met Olyfolie. Geur Met Sout En Peper En Drup Balsamiese Asyn Oor. Sit Voor Met 'N Tamatie En Soetrissiesalsa.

Draai 'N Heel Brie Of Camembert In 'N Dubbellaag Geoliede Foelie Toe En Braai Oor Lae Hitte Tot Sag. Sit Dit Voor Met Stukke Geroosterde Franse Brood Om In Die Kaas Te Doop. Om Dit As Nagereg Te Bedien, Sit Voor Met Beskuitjies En Konserf, Soos Groenvye Of Kumkwarte.

Lekker Met Enige Seekos, Is Geroosterde Sitrus. Halveer Suurlemoene Of Lemmetjies En Plaas Met Die Gesnyde Kant Na Onder Op 'N Geoliede Roosterplaat. Braai Tot Goudbruin Aan Die Onderkant. Sit Voor Met Gebraaide Vis Of Ander Seekos Soos Calamari Of Garnale. Die Warm Suurlemoene Gee Meer Sap En Dit Het Dan 'N Lekker, Geroosterde Geur.

Gee Gebraaide Vis 'N Slag Nuwe Geur. Meng 45 Ml Basiel- Of Tamatiepesto, 2 Ml Vars Gemaalde Swartpeper, 5 Ml Fyngerasperde Suurlemoenskil En 15 Ml Suurlemoensap En Smeer Oor Die Vis Voor En Terwyl Dit Gebraai Word. Sit Voor Met Aartappels En Slaai.

Vakansiestaatmakers

Braai Hoender- Of Beesvleissosaties Oor Die Kole En Bedruip Gereeld Met 'N Lekker Marinade.
Smeer Worsbroodjierolletjies Met Botter En Sit Blaarslaai, Tamatie En Mayonnaise Of Pesto Op. As Die Sosatie Gaar Is, Knyp Toe In Die Broodrolletjie En Trek Die Stokkie Uit. Sit Voor As 'N Ligte Ete Met Slaai Of Aartappelskyfies.

Maak Lamkerrie In 25 Minute Braai 750 G Dun Lamsvleisrepies In 'N Warm Wok Of Pan Tot Goudbruin. Voeg 2 Gesnyde Uie, 60 Ml Thiase Rooi Kerriepasta, 1 Rooi Soetrissie (In Repies) En 'N Paar Druppels Water By. Braai Tot Gaar. Voeg 410 Ml Klappermelk By. Verhit Tot Kookpunt En Laat Prut Tot Afgekook En Geurig. Geur Na Smaak Met Sout En Peper En Roer Vars Gekapte Koljander By.

Klewerige Varkribbetjies Kook Die Ribbetjies Vir Ongeveer 10 Minute In Water Tot Net Gaar. Druk Droog Op Kombuispapier. Verhit 60 Ml Braaisous, 30 Ml Sojasous, 30 Ml Soet Rissiesous, 60 Ml Heuning, 30 Ml Bruinsuiker, 60 Ml Sjerrie, 2 - 5 Ml Gemaalde Droë Brandrissies, Sout En Peper Na Smaak In 'N Wok Tot Kookpunt En Sit Die Ribstukkies Daarin. Laat Prut Tot Dik En Klewerig. Haal Die Ribbetjies Uit En Sit Voor Met Aartappelskyfies En Slaai.

Bederf Jou Kinders Met Plaatkoekies Vir Ontbyt - Dis Blitsvinnig Om Te Maak. Sif 375 Ml Bruismeel, 5 Ml Bakpoeier, 10 Ml Strooisuiker En 'N Knippie Sout Saam. Klits 2 Eiers, 250 Ml Melk En 60 G Gesmelte Botter Saam En Meng Met Die Droë Bestanddele. Laat Rus Vir 15 Minute En Braai Dan Lepelsvol In 'N Pan Met 'N Bietjie Olie Tot Goudbruin En Deur Gaar. Sit Voor Met Spek, Kaas, Stroop Of Vrugte.

Ete In 'N Glas - Verwerk 180 Ml Jogurt, 180 Ml Vrugtesap En 500 Ml Gekapte Vrugte Met 'N Paar Druppels Heuning En Ongeveer 8 Ysblokkies In 'N Menger Tot Glad. Giet In Glase En Geniet Dadelik.

Vinnige Pasta Meng 1 Houer (200 G) Ongegeurde Roomkaas Met 250 Ml Melk. Kook 350 G Pasta Tot Gaar, Maar Steeds Ferm, En Meng Met Die Roomkaasmengsel. Braai 1 Pak Gesnipperde Spekvleis, 1 Houer Gesnipperde Sampioene En 60 Ml Gesnipperde, Songedroogde Tamaties Tot Gaar. Meng Met Die Pasta, Verhit Tot Deurwarm En Sit Voor Met Gekrummelde Fetakaas Of Parmesaanskaafsels.