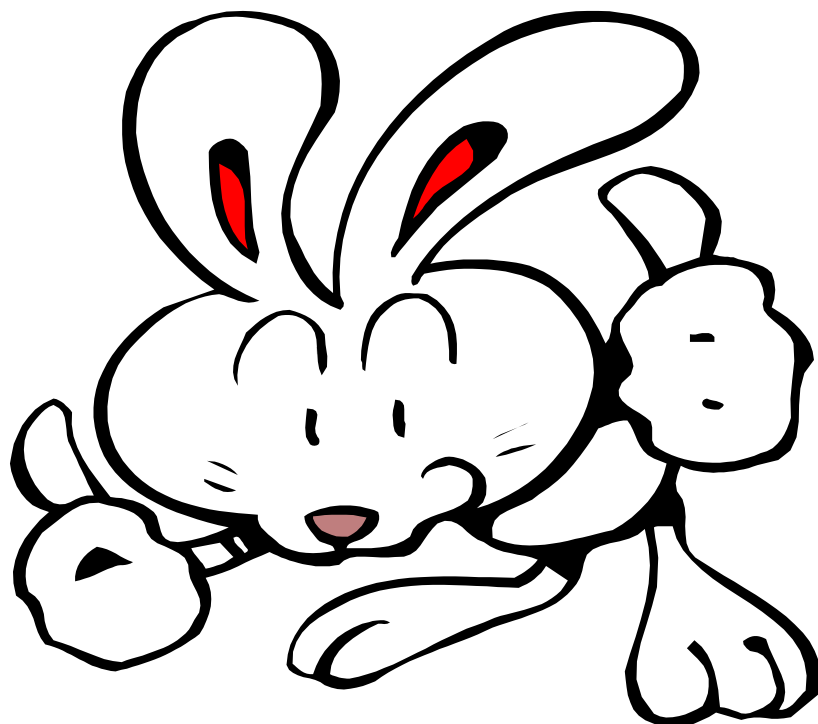


'n Paar idees vir happies vir al die gaste tydens die feestyd. Ekstra!
Net om BAIE DANKIE te sê vir jou ondersteuning!



AARTAPPEL POFFERS:

Beslag:

375ml koekmeelblom
12ml bakpoeier
genoeg water om 'n stywe beslag te vorm
ongeveer 200ml
skyfies gesny
1 ui, in ringe gesny

knippie sout
1 eier, geklits
4-6 aartappels, geskil en in dun
olie vir diepvetbraai

Meng die koekmeelblom, sout en bakpoeier saam en voeg die eier en net genoeg water by om 'n stywerige beslag te vorm. Laat staan. Kook die aartappelskyfies in 'n bietjie kookwater tot sag maar nie stukkend nie. Dreineer. Verhit genoeg olie in 'n kastrol vir diepvetbraai. Plaas 'n uiering tussen 2 aartappelskywe. Plaas op 'n lepel en doop in beslag tot goed bedek. Plaas versigtig in die olie en braai tot goudbruin buite-om en totdat die aartappels heeltemal gaar is. Dreineer op handdoek papier.

LEMOENPOFFERS:

1 koppie suiker
15ml bakpoeier
knippie sout
15ml olie
15ml gerasperde lemoenskil

750ml koekmeelblom
2.5ml koeksoda
3 eiers, geklop
250ml lemoensap
kaneelsuiker

Sif suiker, meel, bakpoeier, koeksoda en sout saam. Klop eiers, olie, lemoensap en -skil saam. Voeg by die meelmengsel en maak 'n beslag. Verhit olie tot warm en skep teelepels vol in warm olie. Braai tot goudbruin aan albei kante en gaar. Dreineer op kombuispapier.

Plaas kaneelsuier kardoos of plastiek sak. Plaas poffertjies daarin en skud goed totdat alles bedek is. Sit dadelik voor.

The years teach us much the days never knew.

GEGEURDE PIESANGPOFFERS:

6 piesangs	meelblom, gemeng met kruie en
speserye	
suurlemoensap	van jou keuse
geklitse eier	droë broodkrummels
olie	

Skil piesangs, sprinkel met suurlemoensap, rol in meelblom, dan in eiers en laastens in droë broodkrummels.

Braai in warm olie totdat dit rondom goudbruin is.

SUIKERMIELIEPOFFERTJIES:

250ml koekmeelblom	10ml bakpoeier
5ml sout	1ml rooipeper of matige kerriepoeier
30ml margarien(gesmelt)	2 eiers (geskei)
5ml ui (gerasper)	300ml Cheddarkaas(gerasper)
420g geroomde suikermielies	olie vir vlakvetbraai

Sif die droë bestanddele saam. Voeg die margarien by. Klop die eiergele en voeg dit by die koekmeelblom mengsel. Vermeng dit goed. Voeg die ui, kaas en suikermielies by en meng dit deeglik. Vou die styf geklitste eierwitte in. Skep teelepelsvol van die beslag in warm olie en bak dit tot goudbruin. Dreineer dit goed.

TUNAPOFFERTJIES:

1 blik tuna (gedreineer)	sout
peper	2 eiers (geklits)
5ml suurlemoensap	12,5ml pietersielie(gekap)
5ml bakpoeier	120ml meelblom
30ml melk	paprika
olie om in te braai	

Vlok tuna en voeg oorblywende bestanddele, behalwe olie en paprika by. Skep opgehoopte teelepels vol van mengsel in warm olie en braai tot goudbruin. Dreineer poffertjies en besprinkel met paprika. Dien warm op.

MIELIEPAP POFFERTJIES:

250ml slap mieliepap, berei van 80ml mieliemeel	
250ml meelblom	sout en peper
15ml bakpoeier	2ml mosterdpoeier
250ml gerasperde Cheddarkaas	knypie rooipeper
4 repies swoerdlose spekvleis gekap	1 eier geklop
of 2 russiese worsies	1 ui gerasper

Om te braai: 20ml olie
braaivleisspeserye

Om te sprinkel: 20ml

Meng al die bestanddele in 'n groot mengbak. Verhit olie in 'n groot pan, braai teelepels vol van die mengsel op 'n slag tot goudbruin. Dreineer op kombuispapier, sprinkel speserye oor.

Sit warm voor.

A real friend is one who walks in when the rest of the world walks out.

PAMPOEN POFFERS:

250ml koekmeelblom
5ml sout
knypie gemaalde neutmuskaat
1 eier, geklits
gedruk
45ml korente(opsioneel)
kaneelsuiker

125ml bruismeel
5ml bakpoeier
30ml botter, gesmelt
500g gaar pampoen, gedreineer, fyn
375ml olie

Sif koekmeelblom, bruismeel, sout, bakpoeier en neutmuskaat saam. Klits botter en eier saam en voeg saam met pampoen en korente by droë bestanddele. Meng tot 'n stywe beslag. Indien meng sel te droog is, voeg 'n bietjie koue melk by. Verhit olie in kastrol en skep lepelsvol beslag in warm olie. Braai tot goudbruin aan beide kante. Poffer is gaar indien 'n vurk skoon uitkom. Pasop vir te warm olie Poffers sal dan nog rou binne wees maar bruin buite. Dien warm op met kaneelsuiker.

PYNAPPELPOFFERS:

1 koppie meelblom
1 eier
1 eetlepel gesmelte botter
½ teelepel sout
2 eetlepels suurlemoensap
kaneelsuiker

3 eetlepels suiker
½ koppie fyn pynappel
2¼ teelepel bakpoeier
3 eetlepels pynappelstroop
olie vir braai

Meng al die droë bestanddele saam en voeg suiker by. Klop die eier in 'n groot mengbak, voeg melk, suurlemoensap en gesmelte botter by. Meng deeglik. Voeg die droë bestanddele alles gelyk by en meng totdat die droë bestanddele klam is. Skep eetlepelsvol in warm olie en bak albei kante tot goudbruin. Dreineer op kombuispapier. Bedien warm.

SAMPIOENPOFFERJIES:

250ml koekmeelblom
knippie sout
75ml melk
15ml botter(gesmelt)
500g knopiesampioene
(stingels gelyk afgesny)

5ml bakpoeier
1 eier (geklits)
75ml melk
olie vir diepvetbraai

Sif die koekmeelblom, bakpoeier en sout saam. Voeg die eier, melk en botter by en vermeng dit tot 'n gladde beslag. Voeg nog 'n bietjie melk by as dit te styf is. (Moenie te veel by voeg nie, aan gesien die poffertjies dan nie vorm sal behou nie.) Vee sampioene af met kombuispapier. Doop die sampioene in die beslag sodat dit heeltemal bedek is. Braai dit in warm olie totdat die poffertjies liggies uitgepof en goudbruin is. Dreineer dit op kombuispapier. Plaas die sampioenpoffertjies op 'n opdienbord rondom 'n bakkie tartaresous

VIS POFFERS:

Dit lewer 4 porsies.

4 knoffelhuisies, gekneus	20 swart peperkorrels
4 koljanderstingels, fyngekap	knypie suiker
3 groot gedroogde rooi rissies	750 g visfilette, ontvel
15 ml koekmeelblom	15 ml sojasous
75 ml sonneblomolie	

Plaas die knoffel, peperkorrels, koljander, suiker en droë rissie in 'n voedselverwerker en verwerk tot 'n gladde pasta. Voeg die visfilette bietjiesgewys by en hou aan om tot 'n gladde pasta te verwerk. Voeg die meel en sojasous by en verwerk 'n paar sekondes. Plaas vismengsel in 'n meng bak. Vorm 20 klein balletjies, ongeveer 2,5 cm in deursnee. Verhit die olie in 'n wok of diepbraaier en braai 'n paar balletjies op 'n slag tot 'n eweredige goudbruin. Verwyder dit met 'n gaatjieslepel, dreineer op papierhanddoek en hou warm.

ROQUEFORT TERTJIES

250 g broskorsdeeg	15 ml botter
15 ml gerasperde ui	15 ml meel
125 ml melk	1 eier, geskei
15 ml soet Madeira-wyn of sjerrie	75 g Roquefort-kaas
sout en swartpeper	

Rol die deeg uit en voer klein ronde tertpannetjies daarmee uit. Prik en bak 15 minute blind by 200 C. Smoor die ui in die botter. Voeg die meel by en kook 2 minute lank. Voeg die melk by en bring tot kookpunt. Koel af tot aanraak temperatuur en klop die eiergeel, Madeira-wyn en gekrummelde kaas by. Geur na smaak. Klop die eierwit en vou in die mengsel. Skep 15 ml in elke tert doppe en bak 20 minute by 200 C.

WORS EN MARMITE ROLLETJIES

8 snye dungsnyde brood	10g margarien
5ml Marmite	8 weense worsies

Verwyder korsies van brood. Rol snye brood plat aan kante met deegroller. Smeer dun met margarien. Smeer 'n dun lagie Marmite oor. Rol elke sny om worsies. Sny rande netjies en verdeel elke rolletjie in drie dele. Steek vas met tandestokkies. Steek oop punte in lemoen en plaas op tafel.

Lewer 24 rolletjies.

SOUTERIGE HAMHAPPIES:

6 dun skyfies gaar ham (fyn gemaal)	125ml Cheddarkaas (gerasper)
1 hardgekookte eiergeel	3ml aangemaakte mosterd
sout en peper na smaak	pietersielie (fyn gekap)

Meng al die bestanddele, behalwe die pietersielie, en vorm balletjies. Rol dit in die pietersielie en verkoel dit. Bedien dit met peuselstokkies.

CHINESE HAPPIES:

8 dun snye witbrood	200g garnale, gedreineer
1 klein uitjie, fyn gekap	25ml oester/sojasous
3ml fyn gemmer	25ml gekapte pietersielie
2 eiers	125ml melk
sout en peper	250ml witbroodkruummels
200ml sesamsaad	olie vir diepvetbraai

Verwyder die korsies van die brood en sny elke sny in 9 vierkantjies. Meng garnale, ui, oestersous, gemmer en pietersielie saam. Plaas 'n skeppie van die mengsel op 'n broodvierkantjie en plaas 'n ander stukkie bo-op. Maak so toebroodjies van al die vierkantjies en vulsel. Klits die eiers en die melk liggies en geur met sout en peper. Meng die krummels en sesamsaad. Doop elke toebroodjie in die eiermengsel en rol daarna in die krummelmengsel. Verhit die olie in 'n kastrol en diepvetbraai tot mooi bruin.

MAALVLEIS IN KOMBERSIES:

750ml olie	210ml koekmeelblom
knippie sout	8ml bakpoeier
1 groot eier geklop	80ml elk - melk en water, geklop
een derde basiese maalvleismengsel	

Verhit olie in 'n diep kastrol. Sif meel, sout en bakpoeier saam. Voeg melkmengsel by en klop tot glad. Vorm klein, plat koekies van die vleis, doop dit in die beslag en braai bolletjies twee minute aan 'n kant in die warm olie of tot goudbruin. Dreineer op kombuispapier.

BROS TUNA HAPPIES:

KORS:

7 snye witbrood (korsies afgesny)

50g botter (gesmelt)

VULSEL:

3 spekvleisrepies (gekap)

3 stingeluie (fyn gekap)

120ml knopiesampioene (fyn gekap)

25ml botter

30ml koekmeelblom

300ml ingedamppte melk (onversoet)

200g tuna (gedreineer en gevlok)

5ml rissiesous

1ml sout

1ml peper

KORS:

Sny die brood in blokkies van 65mmx65mm. Doop dit in die gesmelte botter en druk dit versigtig in kolwyntjiepanne. Bak dit 10-15 minute lank in 'n voorverhitte oond by 180C, of tot goudbruin en laat dit afkoel.

VULSEL:

Braai die spekvleis en soteer dan die ui en sampioene in die uitgebraaide spekvet. Voeg die botter by indien nodig. Roer die koekmeelblom by en braai dit 1 minuut lank. Haal dit van die plaat af en voeg dan die ingedamppte melk by. Verhit dit en roer dit totdat dit verdik. Voeg die tuna, rissiesous, sout en peper by. Plaas dit terug op die plaat en verhit dit tot deurwarm. Skep die vulsel in die broodtertjies.

AARTAPPELBALLETJIES:

4 aartappels
12,5ml margarien
fyn biltong

1 ui (fyn gekap)
sout en peper na smaak
grondboontjiebotter na smaak

Kook die aartappels en ui tot sag en druk fyn. Voeg die margarien by, asook die sout, peper en grondboontjie botter. Vorm klein balletjies en rol in die fyn biltong.

KAASGEVULDE FRIKKADELLETJIES:

(Dit lewer sowat 20 klein frikkadelletjies)

500 g maer beesmaalvleis
gerasper
1 medium ui, fyngekap
sout en varsgemaalde swartpeper na smaak
gesny
olie vir braai

1 kookappel, ontkern, geskil en
10 ml vars tiemie of 3 ml droë tiemie
250ml Tusser-kaas, in 1 cm blokkies

Meng die maalvleis, appel, ui, tiemie, sout en peper liggies met 'n vurk saam. Verdeel in 20 eweredige dele en vorm in balletjies, druk 'n blokkie kaas in die middel van die frikkadelletjie. Vorm die maalvleisballetjie om dit heeltemal te bedek. Bedek en verkoel tot benodig. Braai in verhitte olie tot gaar. Sit warm of koud voor.

HOENDERBROODTERTJIES:

6 dun snye vars brood (gebotter)
1 pakkie sampioensap opgelos in -
5ml voorbereide mosterd

85g Nestlé Cheddar kaassmeer
300ml melk
250ml gaar hoender (gekap)

Sny korsies van brood af. Druk elke sny met gesmeerde kant na onder in muffinpanne. Bak teen 180°C vir 10 minute. Voeg kaas en mosterd by die sampioensous en laat smelt. Roer hoender in. Laat sous opkook in kastrol, roer af en toe. Vul tertjies met mengsel en bak teen 180°C. vir 10-15 minute.