

Peterjasie se Feesresepteversameling

Ek word gereeld gevra of ek kan help met Kersfeesresepte, toe besluit ek om 'n versameling resepte in 'n eBook saam te vat. Hier is die resultaat.

Gaan besoek gerus my wewerf: <http://peterjasie.co.za> en teken in op my nuusbrieff om sodoende op 'n gereelde basis nog resepte en interessante leesstof in Afrikaans te kry: <http://peterjasie.co.za/nuusbrieff.html>

Lekker bak en brou!

Peter

peterjasie@netactive.co.za

Baie dankie aan Anna Eksteen en al die ander persone wat bygedra het om hierdie boek moontlik te maak.

[Koek en koekies](#)

[Vleisgeregte](#)

[Groentegeregte](#)

[Nagereg](#)

[Slaairesepte](#)

Geseënde Kerfees!

Koek-en koekieresepte

BLITSVINNIGE VRUGTEKOEK

2 pakkies Marie beskuitjies (grof gebreek)
2 eiers
1 koppie (250ml) sagte bruin suiker
1 koppie (250ml) botter of margarien (verkieslik botter)
3 koppies (750ml) gedroogde vrugtemengsel (fruit mix)
75g glanskersies
2 sopies brandewyn of sjerrie

Smelt botter en suiker, moenie kook nie. Voeg vrugte by en kook vir 3 minute. Voeg geklitste eiers by. Roer vinnig na elke byvoegsel en kook vir nog 2 minute. Voeg Marie beskuitjies, kersies, brandewyn of sjerrie by en roer goed. Roer goed tot alles goed gemeng is. Plaas in gesmeerde broodpannetjie wat uitgevoer is met waspapier wat ook gesmeer is. Druk mengsel stewig vas en laat afkoel. Keer uit en strooi met versiersuiker voor bediening.

SPEZIALE KERSKOEK

240 g Brasiliaanse neute (375 ml)
100 g pekannneute (250 ml)
75 g amandels (125 ml)
225 g dadels (grof gekap, 375 ml)
75 g pitlose rosyntjies (125 ml)
75 g glansvrugte (grof gekap, 125 ml)
120 g rooi en groen glanskersies 9200 ML)
120 g koekmeelblom (250 ml)
2 ml sout

3 ml bakpoeier
105 g strooisuiker (125 ml)
3 eiers
12.5 ml brandewyn

Plaas neute en vrugte in groot mengbak. Sif droë bestanddele daarvoor. Voeg suiker by en meng goed. Voeg eiers en brandewyn by en meng weer goed. Skep mengsel in 'n gesmeerde eenbroodpan en bak in voorverhitte oond van 150°C oneveer 2 uur 30 minute tot goudbruin en gaar.

LIGTE VRUGTEKOEK

250 g botter (270 ml)
250 g strooisuiker (300 ml)
2 ml vanieljegeursel
knypie sout
12.5 ml rum
6 eiers
350 g koekmeelblom (730 ml)
5 ml bakpoeier
400 g sultanas (665 ml)
50 g gemaalde amandels (85 ml)
100 g versuikerde lemoenskil
100 g gepelde amandels (gehalveer, 65 ml)

Voer 'n 230 mm ronde koekpan met vetpapier uit. Verhit oond tot 150°C. Klits strooisuiker, botter, vanieljegeursel, sout en rum tot lig en romerig. Voeg eiers een vir een by en klits goed na elke byvoeging. Indien mengsel skif, voeg 12.5 ml meelblom by. Sif meelblom en bakpoeier en meng. Voeg sultanas, gemaalde amandels en gekapte skil by. Vou meelblommengsel liggies in romerige mengsel in. Giet in voorbereide koekpan, rangskik amandels bo op en bak in voorverhitte oond vir 4 uur 30 minute. Toets met 'n vleispen of koek gaar is. Laat koek vir 15 minute in pan afkoel en keer dan uit.

BRANDEWYNKERSKOEK

225 g koekmeelblom (465 ml)
knypie sout
3 ml gemaalde kaneel
3 ml gemaalde neut
450 g sultanas (750 ml)
350 g rosyntjies (580 ml)
225 g glanskersies (375 ml)
100 g gepelde amandels (gesnipper, 165 ml)
60 g versuikerde skil
gerasperde skil van 'n halwe suurlemoen of lemoen
180 g botter (195 ml)
180 g donkerbruin suiker (225 ml)
4 eiers, geklits
25 ml brandewyn of sjerrie
50 ml brandewyn

Sif koekmeelblom, sout en speserye goed saam en plaas eenkant. Plaas sultanas, rosyntjies, glanskersies, amandels, versuikerde en gerasperde skil in mengbak en meng liggies. Plaas eenkant.

Klop botter tot romerig, voeg suiker by en klop tot lig en goed gemeng. Voeg geklitste eiers bietjiesgewys by en klop goed na elke byvoeging. Voeg gesifte koekmeelblommengsel geleidelik by en meng. Voeg vrugtemengsel en brandewyn by en meng. Skep mengsel in voorbereide koekpan en bak in voorverhitte oond van 160°C vir 2 uur. Verlaag temperatuur tot 150°C en bak nog 1¼ uur. Haar uit oond, giet brandewyn oor en laat effens afkoel in pan voor dit uitgekeer word.

LIGTE KERSKOEK

200 g koekmeelblom (420 ml)
2 ml sout
5 ml gemengde speserye
200 g botter (215 ml)
200 g strooisuiker (240 ml)
6 eiers
50 ml brandewyn of sjerrie
100 g glanskersies (165 ml gekap)
50 g gemmerkonfyt (gekap)
50 g okkerneute (125 ml)
200 g korente (330 ml)
200 g sultanas (330 ml)
150 g'pitlose rosyntjies (250 ml)
75 g gemengde, gesnipperde skil (125 ml)

Sif meelblom, sout en speserye. Klits botter en suiker tot lig en romerig. Voeg eiers een vir een by en klits goed na elke byvoeging. Voeg brandewyn of sjerrie by en klits goed. Voeg gekapte vrugte, neute, skil en gesifte meelblom by. Giet mengsel in gevoerde koekpan en bak in 'n voorverhitte oond van 160 grade C vir 45 minute. Verlaag hitte tot 150 grade C en bak 1 uur. Verlaag hitte verder tot 140 grade C en bak nog 1 uur tot gaar. Laat in pan afkoel.

SJERRIEKERSKOEK

100 g okkerneute (250 ml)
240 g Brasiliaanse neute (375 ml)
75 g amandels (125 ml) '
225 g pitlose pruimedante (grof gekap, 375 ml)
75 g pitlose rosyntjies (125 ml)
75 g glanspynappel (125 ml)
120 g glanskersies (200 ml)
120 g koekmeelblom (250 ml)
2 ml sout
3 ml bakpoeier
100 g bruin suiker (125 ml)
3 eiers
12,5 ml sjerrie

Plaas neute en vrugte in groot mengbak. Sif droë bestanddele daaroor. Voeg suiker by en klits goed. Voeg eiers en sjerrie by en meng goed. Skep mengsel in 'n gevoerde eenbroodpan. Bak in 'n voorverhitte oond van 150 grade C vir 2 uur 30 minute tot gaar. Laat koek in pan afkoel en keer dan uit.

OUMA SE VRUGTEKOEK

75 g ontpitte pruimedante (125 ml)
75 g droëvyne (125 ml)
175 g droëpere
50 g rosyntjies (85 ml)
50 g korente (85 ml)
50 g gekapte, gemengde ski!
300 ml warm, swart tee
50 g suiker (60 ml)
3 ml gemaalde kaneel
knypie elk wonderpeper, sout en gemmer
25 ml rum
25 ml suurlemoensap
200 g koekmeelblom (415 ml)
50 g haselneute (fyn gekap)
50 g okkemeute (fyn gekap)

Suurseldeeg

25 ml melk
50 ml water
5 ml olie
5 ml droë gis
25 ml warm water
5 ml strooisuiker

10 ml sout
50 g koekmeelblom (100 ml)
50 g broodmeel (100 ml)

Versiering

25 g gepelde amandels (gehalveer)
glanskersies
engelwortel

Maak eers suurseldeeg. Meng melk, 50 ml water en olie in 'n kastrol en

verhit tot kookpunt. Laat afkoel. Meng gis met 25 ml warm water en voeg suiker by. Laat staan vir 5 minute. Voeg by melkmengsel en roer sout by. Voeg hierdie mengsel by brood-en-koekmeelblommengsel en klits goed.

Bedek en laat staan vir 12-18 uur.

Kap pruimedante, pere en vye. Plaas in 'n mengbak saam met rosyntjies, korente en gemengde skil en giet tee oor. Bedek en laat oornag staan.

Voeg suiker, speserye, sout, rum en suurlemoensap by vrugte. Klits alle bestanddele goed saam, bedek en laat staan vir nog 30 minute. Voeg vrugtemengsel by suurseldeeg saam met gesifte meelblom en neut. Meng alles goed saam en plaas in 'n gesmeerde koekpan (200 mm). Versier met amandels, kersies en engelwortel. Bak in 'n voorverhitte oond van 180 grade C vir 1 uur 10 minute.

RYK, GEKOOKTE VRUGTEKOEK

1.2 kg gemengde droëvrugte
25 ml gouestroop
40 ml brandewyn, sjerrie of rum
187 ml water
250 g botter (270 ml)
265 g bruinsuiker (330 ml)
5 eiers
300 g koekmeelblom (625 ml)
70 g bruismeel (125 ml)
2 ml sout
10 ml gemengde speserye
2 ml gemaalde kaneel
2 ml gemaalde neut

Plaas gemengde vrugte, gouestroop, rum, sjerrie of brandewyn en water in 'n kastrol. Verhit tot kookpunt. Giet in 'n bak en laat oornag staan.

Klits botter en suiker saam tot lig en romerig. Voeg eiers een vir

een by en klits goed na elke byvoeging. Sif droë bestanddele saam en sif dan oor kokende vrugtemengsel. Meng goed. Roer bottermengsel by. Skep in gevoerde 230-mm ronde koekpan en bak in voorverhitte oond van 150°C vir 3 uur 45 minute.

KITS VRUGTEKOEK

150 g botter
1 bottel droëvrugtevulsel
150 g sagte bruin suiker (187.5 ml)
250 g bruismeel (450 ml)
2 groot eiers

Smelt botter in kastrol en roer die res van die bestanddele daarby. Meng goed. Skep in gesmeerde, gevoerde koekpan en bak in oond van 160°C vir 1 tot 1¼ uur of tot gaar.. Haar uit oond, laat effens afkoel en keer uit. Laat goed koud word en bewaar in lugdigte houers tot benodig

AMARULA SJOKOLADEKOEK

60 ml Kakao
125 ml kookwater
3 eiers
220 ml suiker
60 ml olie
250 ml koekmeel
10 ml bakpoeier
2 ml sout

STROOP

200 ml suiker
250 ml water
60 ml Amarula-likeur
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, voeg koue kakaomengsel by en meng deeglik.

Sif res van droë bestanddele by en meng goed.

Skep in 22 cm x 30 cm-pan en bak ongeveer 20 min. of tot toetspen skoon uitkom.

Stroop:

. Kook suiker en water saam vir 5 minute en verwyder van stoof en voeg Amarula by. Roer goed. .

Prik koek met 'n vurk sodra dit uit die oond kom en gooi warm stroop oor.

Versier:

Laat goed koud word, verwyder uit pan, smeer karamelkondensmelk en styf geklopte room oor.

Versier met Flake indien verkies (nie Peppermint Crisp nie, want dit belemmer die smaak). Dis 'n heerlike klam koek wat lekker klam bly.

WENK: Meer Amarula kan gebruik word indien verkies.

KERSBROOD

400 g droëpere
300 g pruimedante (500 ml)
400 g droëvye (665 ml)
150 g okkerneute (375 ml)
100 g rosyntjies (165 ml)
125 g sultanas (210 ml)
75 g gemengde, gesnipperde skil (125 ml)
200 g strooisuiker (240 ml)
15 ml gemaalde kaneel
3 ml gemaalde naeltjies
5 ml wonderpeper
3 ml sout
25 ml rum
1 kg koekmeelblom
40 g geperste suurdeeg

Brooddeeg

900g broodmeel
150 ml warm melk
25 g geperste suurdeeg
10 ml strooisuiker
5 ml sout
25 g gesmelte botter
12,5 ml olie

Week pere en pruimedante in 900 ml water. Sit deksel op en kook tot sag. Dreineer en hou vloeistof. Ontpit pruimedante en kap pere, vye en okkerneute. Voeg rosyntjies, sultanas, gemengde skil, suiker, speserye,

sout en rum by en bedek.

Klits 300 ml van warm water en 50 g van broodmeel saam om

meeldeeg te vorm. Bedek en laat staan vir 1 uur 30 minute.

Voeg dan warm melk by en klits goed. Meng suurdeeg, 150 ml warm water en suiker en laat staan vir 10 minute. Voeg by meeldeeg. Voeg sout, botter en olie by. Meng res van broodmeel by. Bedek en laat staan tot uitgerys.

Sit koekmeelblom in 'n groot bak en maak 'n holte in middel. Klits 40 g suurdeeg met 400 ml koue vrugtevloeistof en suiker en giet dit in meelholte. Strooi 'n bietjie meelblom oor en laat staan tot skuimerig.

Voeg vrugte-ennutemengsel by en klits tot 'n deeg gevorm word. Laat staan vir 15 minute. Verdeel vrugtedeeg in vier ovaal brode. Verdeel brooddeeg in vier en rol elke deel uit tot 'n groot ovaal gevorm is.

Plaas vrugtebrood op uitgerolde deeg. Bestryk vrugtebrood met water en draai in brooddeeg toe. Plaas op 'n gesmeerde bakplaat en verf met water. Laat staan vir 15 minute. Bak in voorverhitte oond van 190 grade C vir 1 uur en 20 minute.

. Hierdie gereg is nie geskik om lank te hou nie. Eet dit binne 'n week nadat dit gebak is

OUTYDSE KONFYTKOEKIES

5 K Meel

2 t koeksoda

2 k suiker

2 t kremetart

¾ k melk

2 eiers

125 g margarien

sout

910 g Appelkoos of Perske Konfyt

1. Klop botter en suiker tot room
2. Roer eiers in
3. Voeg melk wat in koeksoda opgelos is by
4. Voeg res van bestanddele by
5. Rol dun uit
6. Druk met wynglas sirkels uit
7. Meng die konfyt met 'n bietjie MAZIENA dit help dat die konfyt nie uitkook as dit gebak word)
8. Plaas konfyt op deeg. Sit nog 'n deegsirkel bo-op, druk vas met vingers in die rondte
9. Bak 10 min op 180° C of tot mooi bruin

KOFFIEKOEKIES

8 Koppies meelblom,
1 pond (500 g) maizena
1 ons (30 g) koeksoda
1 Koppie stroop
1 1/2 pond margarien
2 Koppies suiker
4 eetlepels koffie essence
1/2 teelepel sout
Melk indien nodig.

Meng botter, suiker, stroop. Voeg koffie essence by. Meng koeksoda met bietjie melk. Voeg by mengsel. Voeg droë bestanddele by en maak aan tot stywe deeg. Druk deur koekie masjien en bak in warm oond 200°C. Sit 2 - 2 opmekaar met konfyt.

KONDENSMELK KOEKIES

12 Koppies meel
4 eiers
1 pak cream of tartar
1 pak koeksoda
2 eetlepele stroop
1 blik kondensmelk
2 pond (1 kg) margarien
3 Koppies suiker
1 Koppie klapper

Meng Suiker en botter tot room. Voeg eiers een vir een by. Voeg stroop en melk by. Laaste word meel koeksoda, klapper en cream of tartar bygevoeg. Meng, druk uit en bak in oond 200°C tot gaar.

BOERE SOETKOEKIES

15 Koppies meel
3/4 Koppie stroop
15 teelepels bakpoeier
6 1/2 Koppies suiker
1 teelepel kaneel .
1 teelepel neut
1/2 teelepel naeltjies
1 teelepel gemmer
6 eiers
1 1/3 pond (660 g) margarien

Meng die droë bestanddele, vryf margarien in. Voeg stroop en eiers by, meng verder met melk tot 'n stywe deeg. Rol uit en druk af met drukkertjies. Bak in oond 200°C tot ligbruin.

LEKKER SOETKOEKIES

2 Koppies klapper
3/4 pakkie cream of tartar
1/4 pond gesnipperde kersies
1 eetlepel goue stroop
14 Koppies meel
3 Koppies suiker .
1 3/4 Koppie botter
knippie sout.
1 blik gekondenseerde melk
6 eiers
1 pakkie koeksoda

Maak koeksoda en cream of tartar met een eetlepel asyn aan.
Meng meel, suiker en sout saam. Meng gekondenseerde melk, goue stroop,
koeksoda mengsel, asook geklitste eiers saam. Voeg nou alles bymekaar en werk sagte botter met hande deur mekaar.
Rol uit, druk af en bak (Moenie gesmelte botter gebruik nie).

OUMA SE GEMMERKOEKIES

(Lewer sowat 100 koekies)
250 g botter
250 ml gouestoop
400 g geelsuiker (500 ml)
2 eiers
750 g koekmeelblom
40 ml fyn gemmer
5 ml fyn kaneel
5 ml sout
10 ml koeksoda
85-100 ml melk

Plaas botter in kastrol en smelt oor lae hitte. Voeg stroop en suiker by en roer tot suiker opgelos het. Verwyder van hitte en laat effens afkoel. Klits eiers en roer by botter mengsel. Sif droë bestanddele saam en voeg beurtelings met melk by bottermengsel. Meng goed. Bedek met kleefplastiek en plaas minstens 1 uur lank in yskas. Vorm okkerneutgrootte-bolletjies en plaas op bakplaat. Druk effens met vinger en bak in voorverhitte oond by 190 grade C 10-12 minute lank tot goudbruin en gaar. Verwyder uit oond, laat afkoel en sit voor.

OBLIETJIES

500 g bruinsuiker (625 ml)
2 eiers
250 g botter (gesmelt)
15 ml fyn kaneel
10 ml droë nartjieskil (fyn gestamp)
100-125 ml volroomsjerrie
480 g koekmeelblom (4x250 ml)

Klits suiker en eiers saam tot romerig. Voeg botter, kaneel en nartjieskil by en meng. Voeg sjerrie by en meng. Voeg gesifte meelblom by en meng tot stewige deeg.

Indien nodig voeg meer meel by.

Vorm bolletjies en plaas in middel van oblietjiepan. Maak toe en bak sowat 30-40 sekondes aan elke Kant tot goudbruin en gaar. Rol dadelik op deur gebruik te maak van dik steel van houtlepel op roomhorinkievorms. Vul met styf geklopte gegeurde room en sit voor.

JAN SMUTS-KOEKIES

Hierdie koekies is genoem na genl. Jan Smuts wat van 1919 tot 1924 en van 1939 tot 1948 die eerste minister van die Unie van Suid-Afrika was. Die resep lewer 4 dosyn koekies. Volgens oorlewering was die koekies destyds baie gewild onder genl. Smuts se aanhangers terwyl hul politieke opponente niks daarvan wou weet nie en net Hertzoggies gebak het.

Kors

400 g (750 ml, ongesif afgemeet)
koekmeelblom
10 ml bakpoeier
1 ml sout
250 g botter of margarien, by kamertemperatuur
200 g (250 ml) suiker
2 eiers, geklits

Vulsel

125 g botter of margarien, by kamertemperatuur
125 g (150 ml) suiker
2 eiers, geklits
125 g (225 ml, ongesif afgemeet)
koekmeelblom
5 ml bakpoeier
100 ml fyn appelkooskonfyt

Voorverhit die oond tot 190°C (375 F).

Smeer die holtes van kolwyntjiepanne, of bespuit hull met kleefwerende middel.

Sif die koekmeelblom, bakpoeier en sout saam. Vryf die botter of margarien met die vingertoppe hierin totdat die mengsel fyn gekrummel is. Voeg die suiker by en meng. Voeg die eiers by en meng tot 'n deeg.

Rol die deeg sowat 3 mm dik uit op 'n meelbestrooide deegplank. Druk sirkels, 8 cm in deursnee, met 'n koekiedrukker uit. Voer die holtes van die kolwyntjie panne met die deegsirkels uit.

Verroom die botter of margarien en die suiker saam. Voeg die eiers by en meng. Sif die koekmeelblom en bakpoeier saam en meng dit met die eiermengsel.

Skep 2 ml van die appelkooskonfyt in elke korsie. Skep 'n lepelvol vulsel daarop.

Bak die koekies 15 minute of tot goudbruin op die middelste oondrak. Keer hulle versigtig op 'n draadrak uit en laat afkoel.

KORENTEKOEKIES

Nog 'n resep wat dateer uit 'n 1914 resepteboek

130 g botter

400 g suiker (500 ml)

4 eiers (geskei)

375 ml melk

2 ml koeksoda

480 g koekmeelblom (4 x 250 ml)

150 g korente (250 ml)

5 ml kremetart

Klits botter en suiker saam tot lig en romerig. Voeg eiergele een vir een by terwyl voortdurend geklits word. Meng melk en koeksoda en voeg beurtelings met meelblom by bottermengsel. Roer korente daarby in. Klits eierwitte en kremetart saam tot styf en vou liggies by mengsel. Skep in gesmeerde kolwyntjiepanne en bak in voorverhitte oond by 200 grade C. 20-25 minute lank tot gaar.

GEMMERKOEKIES

185g margarine
250ml stroop
700g koekmeel
20ml koeksoda
20ml kremetart
60ml gemmer
550g bruinsuiker
5ml sout
3 eiers

Smelt botter en stroop in groot kastrol en laat afkoel. Voeg nou die eiers een vir een by die stroopmengsel. Gooi nou die bruinsuiker bo-oor en meng net tot die mengsel nat is. Sif dro bestandele en voeg by die die stroopmengsel en meng. Laat staan vir 2 ure, maak balletjies en bak 10 - 12 minute by 180• C. Die resepte lewer omtrent 13 dosyn. Ek voeg maar altyd • bietjie ekstra gemmer by, net vir liefde. Die is 'n regte outydse harde gemmerkoekie wat lekkerder word soos dit ouer word.



Vleisgeregte

BEESTONG MET MOSTERDSOUS

1 kg beestong
1 klein ui
1 klein geelwortel
vars seldery of pietersielietakkies
knippie sout
4 peperkorrels
2 heel naeltjies

Sous

125 ml suiker
60 ml mosterdpoer
30 ml koekmeel
250 ml kookwater
250 ml mayonnaise
125 ml witasyn
sap van 1 suurlemoen

Kook die tong met die groente, geurmiddels en speserye tot sag. Verwyder die buitenste membraam en oortollige vet. Laat afkoel. Sny in skywe en pak in 'n oondvaste bak.

Stel oond op 160°C. Vir die sous: Meng die droë bestanddele saam en voeg die res - buiten die broodkrummels - by. Kook stadig deur oor lae hitte. Giet sous oor skywe vleis in bak en strooi vars broodkrummels oor. Bak 25 - 30 minute.

Wenk: Die gereg vries maklik en kan net voor opdiening teen 'n lae hitte ontdooi word. Sit voor met 'n lekker bros slaai.

VINGER-LEK-LEKKER HOENDER

6 - 8 hoenderstukke
6 ml paprika
5 ml Aromat
5 ml hoenderspeserye
5 ml sout
3 ml vars gemaalde swartpeper
30 ml asyn
1 ui (in ringe gesny) & losgemaak
1 blikkie creamed mushrooms
1 pakkie cream of tomato sop
500 ml warm water
gevriesde groente (so twee hande vol)

Stel die oond op 180 ° C.

Plaas die hoenderstukke in 'n oondvaste bak met 'n deksel.

Meng die Aromat, hoenderspeserye, sout en peper saam en strooi bo-oor die hoender.

Sprinkel nou die asyn oor.

Plaas die uie-ringe nou bo-oor en volg daarna met die gemengde groente.

Skep dan die creamed mushrooms bo-oor.

Los die soppoeier nou op in die 500 ml water en skep bo-oor die hoender.

Bedek bak en bak vir 2 ½ ure lank tot gaar.

BIEF-EN-VARKWORSKASSEROL. (4-6 Porsies)

600g stowebeesvleis.

150g klein varkworsies.

25ml olie.

1 ui. 3 selderystingels.

1 appel.

25g meelblom.

250ml biefaftreksel.

250ml sider.

6-8 naeltjies.

3 suurlemoenblare(of vars lourierblare)

12,5ml gekapte pietersielie.

Verwyder vet van vleis en sny in blokkies.Sny worsies in twee.Verhit olie en braai vleis en worsies bruin.Skil en sny uie in skywe.Kap seldery,

Ontkern appel en sny in skywe.Sprinkel meel oor vleis en roer goed.

Giet aftreksel en sider oor en voeg seldery, uie, appel,

naeltjies,suurlemoenblare en smaakmiddels by. Plaas in kasserol met

deksel en bak 1 1/2uur in oond van 180 grade C tot sag.Garneer met pietersielie.

GESMOORDE BEESSTERT

1 beesstert, opgesny.

olie vir braai.

2 uie, in skywe gesny.

2 wortels, geskraap en in kwarte gesny.

3 selderystingels, in 5 cm.- stukke gesny.

15 ml. koekmeelblom.

500 ml. vleisaftreksel.

bouquet garni.

sout en peper na smaak.

Braai vleis in swaar-boomkastrol in vet tot goed bruin aan alle kante.

Skep uit en hou eenkant. Braai uie, wortels en selderye in dieselfde

kastrol tot effens bruin. Roer meelblom in, gooi vloeistof by en laat

opkook. Geur met kruie en geurmiddels. (bouet garni) Skep

groentemengsel in vuurvaste kasserolbak, skep vleis op groente, plaas

styfpassende deksel op en bak omtrent 1 1/2 tot 2 uur lank in

voorverhitte oond van 180 Grade C. of tot vleis sag is. Verwyder

bouquet garni sodra vleis van bene begin afval. Dien baie warm op,

saam met stampmielies of rys.

Let wel:

As die beesstert baie vet is, is dit goed om die vleis al die vorige dag

gaar te maak, te laat afkoel en dan die soliede vet te verwyder.

Verhit goed voor opdiening.

Bouquet garni is 'n kruie wat saam in 'n bossie in 'n moeselien-sakkie

toegebind en voor opdiening verwyder word.

VLEI SROL

4 eiers geskei

1 ml peper

50 g meel

2 ml sout

50 g suiker

15 ml pietersielie

Klop wit van eiers styf. Klop geel tot romerig. Voeg bestanddele by

die wit van die eiers in die volgende volgorde:

Sout, geel van eier, meel, pietersielie. Smeer pan ("swissroll") en voer

uit met waspapier wat gesmeer is. Smeer die deegmengsel in pan en

bak vir 8 minute by 200C. Gooi uit op waspapier wat met fyngekapte

pietersielie bestrooi is, en rol liggies op voor koud.

VULSEL

1 blik vleis

250 ml gerasperde cheddar

100 ml mayonnaise
15 ml aangemaakte mosterd
150 ml fyn uie of seldery
100 ml margarien
100 ml blatjang
Roer alles goed deurmekaar en smeer binne in rol en rool weer op

LAMSBLOUD

1 lamsboud, ± 2 kg-
Sout en peper
klein bossie vars roosmaryn
5 cm vars gemmerwortel, gerasper
1 knoffeltoontjie, fyngedruk
2 eetlepels heuning
Voorverhit die oond tot 160°C. Geur die lamsboud met sout en peper. Maak 15 snytjies oor die boud. Steek takkies roosmaryn in die snytjies. Meng die gemmer, knoffel en heuning tot 'n pasta en smeer oor die vleis. Plaas boud op 'n oondrakkie wat oor 'n oondbraaipan pas. Oondbraai vir 30 minute en draai die boud om en oondbraai vir nog 1½ uur tot goudbruin. Die vleissappe moet helder wees as 'n toetspen ingestek word.

SPRINGBOKBLOUD

1 springbokboud -± 2kg
250g varkspek
15ml olie

Marinade

5 ml fyn naeltjies
15ml koljander
2ml neut
3ml vars gemaalde peper
10ml sout
10ml bruinsuiker
250ml Port

Stop boud met spek (vries Spek). Meng al die bestandele van die marinade. Gooi oor boud en los in yskas vir 2 tot 3 dae. Haal uit marinade en druk droog. Braai boud in olie, in swaarboomkastrol tot bruin. Voeg marinade by en kook tot sag.

KORSLOSE KAAS- EN HOENDERTERT

Botter vir smeer
4 grt aartappels
3 eiers, geklits
grasuie
pietersielle
basiliekruid
1 k gerasperde sterk kaas
2 k fyn, gaar hoender
2 E mayonnaise
1 E tamatiepuree
½ k room
swartpeper

Voer 'n losboompan met aluminiumfoelie en smeer met botter

Kook die aartappels tot halfgaar en rasper.

Voorverhit die oond tot 180°C/350°F.

Meng die aartappels met die eiers, grasuie, kruie en helfte van die kaas.

Smeer helfte van die mengsel oor die pan se boom.

Meng die fyn hoender met die mayonnaise, tamatiepuree, room en bietjie peper. Smeer oor die mengsel in die pan.

Bedek met die res van die aartappelmengsel en sprinkle die orige kaas oor.

Bak 1 uur in die oond.

Bedien warm of koud.

KRUIE VARK LENDESKYF

510 g vark lendeskyf
5 lourierblare
5 takkies tiemie
5 takkies roosmaryn
4 uie, in kwarte gesny
4 knoffelhuisies, gehalveer
30 ml olie
125 ml witwyn
190 ml hoenderaftreksel

Geur die vark met sout. Bedek die vleis met die loerierblare, tiemie en roosmaryn en bind dit met kombuistou vas. Verhit die olie, voeg die vleis, uie en knoffel by en verbruin. Voeg die wyn en die aftreksel by en bring dit tot kookpunt. Bak dit in n voorverhitte oond van 200 Grade vir 25 minute. Draai die vleis toe in foelie en laat dit rus vir 4 minute. Bring die kook sous tot kookpunt en geur met sout en peper.

VARKNEK MET SJERRIESOUS

Vryf sout en fyn gemmer in die varknek in. Braai varknek in botter en olie tot bruin. Plaas in foelie met 8 halwe uitjies en bak in oond @ 200 grade vir ongeveer 1 en 1/2f tot 2 uur. Sjerriesous: 2 uie gekap 1/2 teelepels fyn vars knoffel Sorteer in botter Voeg 15ml koekmeel by en roer Voeg 250ml (1k) sjerrie by Voeg 250ml (1k) hoenderaftreksel by Voeg 20ml tamatiepuree by Voeg 2ml sout en 1ml vars gemaalde peper by Voeg 10ml suurlemoensap by Voeg ongeveer 10 ontpitte, klein gesnyde pruimedante by Laat prut Voeg al die sous en uitjies van vleis by die sjerriesous en laat goed deurkook Haal van stoof af en voeg 100ml room by Roer deur. Gooi oor gesnyde varknek Graneer met vars kruie Sit dadelik voor

LAMSBOD MET GROENVYE EN ROOIWYN

1 lamsboud, ongeveer 1,5 kg
 5 knoffelhuisies, skoongemaak
 3 - 4 groenvye in stroop, in klein sstukkies gesny
 1 blokkie beesvleisafreksel
 250 ml kookwater
 500 ml rooiwijn
 15 ml vars roosmaryn
 Sout en vars gemaalde swartpeper na smaak

Sous

500 ml pansappe van die boud
 54 ml bisto
 250 ml groenvyestroop

Voorverhit die oond tot 160 grade. Maak klein insnydings in die boud en stop die knoffel en die vye daarin. Los die vleisafreksel blokkie op in die kookwater en voeg die rooiwijn en die roosmaryn by. Gooi dit oor die boud en geur die boud met sout en peper. Bak die boud vir ongeveer 1 uur 45 minute. Laat die vleis rus vir 10 minute. Plaas al die bestandele vir die sous in n kastol en kook dit tot dik en stroperig.

GEVULDE LAMSKOOS

30 ml olyfolie
 100 g spek, gekap
 1 ui, gekap
 1 seldery, gekap
 2 knoffelhuisies, fyn gekap
 100 g spinasie, gestoom
 125 g varkworsies
 1 sny witbrood, korsies verwyder
 50 g feta kaas, gekrummel
 30 ml vars, gekapte pietersielie
 30 ml vars, gekapte kruisement
 2 ml gedroogde roosmaryn
 10 ml gerasperde suurlemoenskil
 1 eier, geklits
 2 - 2,5 kg skaapboud, ontbeen

Voorverhit die oond tot 160 grade. Verhit die olie en braai die spek oor medium hitte vir 2 minute lank, voeg dan die ui, seldery en knoffel by. Braai vir n verdere 2 minute en voeg die spinasie by. Plaas die deksel op en verwyder van die hitte. Laat die stoom vir 5 minute sonder om die deksel te verwyder. Druk die vleis uit die wors. Week die brood in water en druk die oortollige water uit. Voeg die brood, kruie en suurlemoenskil by die wors. Geur dit goed met sout en peper. Sodra die spinasiemengsel n bietjie afgekoel het, roer dit by die wors mengsel en meng dit deeglik. Rol die boud oop en slaan dit sodat die boud ongeveer dieselfde dikte is regdeur. Smeer die vulsel eweredig oor die boud, rol dit op en bind dit vas met kombuistou. Plaas die boud, met die naat na onder op n oondrak in n oondbak en bak dit vir ongeveer 2 ure lank. Laat die boud rus vir ongeveer 15 minute voordat dit gesny word.

TONG IN APPELKOSSOUS

2 sout beestonge
 Wortelskyfies
 1 lourierblaar
 1 groot ui in skywe gesny

SOUS:

1 groot blik ingelegde appelkose
 190ml bruinsuiker
 5ml droë mosterd
 125ml wit druiwe asyn
 3ml sout

1 blokkie beesboeljon
85ml sultanas
Aromat

15ml meel en water om pasta te vorm.

Laat prut tong vir 1uur lank. Voeg ui lourier blaar en wortels by en prut vir nog 1 uur. Doop tonge in koue water en trek vel af. Sit eenkant. Sit appelkose met stroop in pot. Voeg suiker, mosterd, sultanas asyn en sout by. Verhit en roer aanhoudend.. As dit te soet is voeg 1 boeljonblokkie by. Voeg meel wat tot pasta gemaak is, by en roer sodat die sous nie vasbrand nie. Sny tong in skywe en voeg by sous. Verhit dwarsdeur voor opdiening. Bedien 10 tot 12 persone.

KWARTELS IN DEEGKOMBERS

4 snye witbrood
75ml witwyn
1 knoffelhuisie, gekneus
4 repies swartwoud ham, fyngesny
gerasperde skil van 'n halwe suurlemoen
sout enpeper na smaak
25ml fyngekapte vars kruie (verskillende soorte)
4 kwartels of piepkuikens
40ml botter

DEEGKOMBERS:

1kg koekmeelblom
ongeveer 400ml water

Voorverhit die oond tot 180C. Sny die korsies van die brood af en breek die brood in stukkies, plaas in 'n mengbak. Verhit die wyn en knoffel tot kookpunt en giet oor die brood. Meng deeglik en verkoel. Voeg die kruie, suurlemoenskil, swartwoudham, sout en peper by. Geur die holtes van die kwartels met sout en peper en skep die vulsel in die holtes. Braai die kwartels in botter tot bruin reg-om en halfgaar. Laat afkoel.

DEEGKOMBERS:

Meng die water bietjies-bietjies by die meel tot 'n elastiese deeg. Die deeg moet nie taai wees nie. Knie goed en druk in 'n plat sirkel op die werkoppervlak. Pak die deeg om elke kwartel, maak seker dit is goed bedek. Maak 2 ventilasiegaatjies aan die agterkant. Bak vir sowat 35 minute. Kap die deeg stukkend net voor opdiening en skep die kwartels uit. (Die deeg word nie geëet nie)

EEND MET LEMOEN

2 kg jong eend
paprika
sout en peper na smaak
SOUS:
6 lemoene
1 suurlemoen
200ml droë witwyn
30ml bruinsuiker
1 hoenderekstrablokkie
50ml tamatiesous
10ml mielieblom gemeng met 'n bietjie water

Sny alle sigbare vet van vleis af. Geur met paprika, sout en peper. Braai vir sowat 90 minute by 180C. 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 suurlemoensap, wyn, suiker, hoenderekstrak blokkie 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.

GEROOSTERDE PIEPKUIKENS

2 piepkuike, deur bors en ruggraat gehalveer

SOUS:
30ml tamatiesous
30ml vrugte blatjang
20ml aangemaakte mosterd
10ml worcestersous
5ml sojasous

Voorverhit die oond tot 200C. Verwyder die been van die ruggraat en sny 2-3 diagonale kepe in die borsgedeelte van die kuikens. Meng sousbestanddele saam en verf oor die hoenderhelftes. Plaas op die oondroosterrak. Rooster vir sowat 20-25 minute terwyl gereeld met sous bedruip word.
Lewer 4 porsies.

LEKKER HOENDER

2 hoenders

MARINADE:

175ml sonneblomolie

125ml blatjang

125ml HP sous

125ml tamatiesous

125ml tamatiesous

125ml Worcestersous

50ml Aromat

25ml knoffelsout

20ml braaivleisspeserye

20ml borrie

5ml piri-piripoeier

5ml gemengde kruie

1 knoffelhuisie (geskil en gekneus)

Maak die hoenders skoon, sny in porsies en was dit af in koue water. Droog die porsies af met kombuispapier. Meng die bestanddele vir die marinade. Gebruik 'n bak met 'n deksel wat goed kan verseël. Pak die hoenderstukke daarin en bedek elke laag met marinade. Sit die deksel op, plaas in yskas en laat die porsies ongeveer 12 uur marineer. Draai dit twee keer in die tyd om. Plaas die porsies met die marinade in 'n enkele laag in 'n groot oondpan. Bak dit ongeveer 3 uur lank by 100C, maar hou dit teen die end dop en stel die hitte laer as die marinade te bruin word

KERSHAM

Kersham word uit die agterboud of skouer van die vark gesny en dan gepekel en gerook. Die ham kan gekook, gebak of oor die kole gaargemaak word.

GEKOOK:

Bedek die ham met water en bring tot kookpunt. Prut vir 30 minute per 500g of totdat vleisvesel maklik afgetrek kan word. Laat effens afkoel en verwyder die swoerd. Plaas die ham terug in die vloeistof en laat afkoel. Sny diamantpatrone in die vet. Verglans. (Sien beskrywing)

IN DIE OOND:

Voorverhit die oond tot 160C. Plaas die ham op die rakkie in die oondpan. Bedek heeltemal met tinfolie. Bak 15-20 minute per 500g. Verwyder die folie en sny die swoerd af. Sny die vetlagie in diagonale snye sodat diamantvormige blokkies gevorm word.

HOE OM TE VERGLANS:

Meng appelkooskonfyt met 'n bietjie suurlemoensap en voeg

mosterdpoeier by. Smeer die mengsel oor die vetlagie van die vleis en bak vir 'n halfuur teen 160C of tot goudbruin.

VARKBOUD MET APPELS

2-2.3kg varkboud, ontbeen
1 knoffelhuisie, in skywe gesny
vars gekapte salie
sout
2 rooi appels
30ml botter
30ml suiker
15ml koekmeelblom

300ml droë appelwyn (cider)

Voorverhit die oond tot 220C. Bind vleis in 'n rol en sny kepies in vel. Stop kepies met knoffel en salie en vryf sout oor die boud. Plaas in die oond en rooster 10 minute lank. Verlaag hitte na 190C en bak 20 minute per 450g plus nog 10 minute. Ontkern die appels en sny in skywe. Smelt botter in braaipan en bruin appels tot bruin. Voeg die suiker by terwyl die appels nog braai. Plaas die appels in oondpan rondom die vleis, vir die laaste 30 minute baktyd. Verwyder vleis en appels uit pan en plaas in lou-oond. Giet vet van pansap af, roer meelblom by en verhit tot kookpunt. Voeg die appelwyn by. Dien appelwynsous op saam met die varkvleis.

LAMSBOD MET KARRINGMELK MARINADE

1 lamsboud, ontbeen en soos 'n vlinder oopgesny
125ml karringmelk
10ml gegeurde seesout
2,5 ml gemaalde swartpeper

Bedruipsous:

100g gesmelte botter
2 knoffelhuisies, fyn gekap of gedruk
2,5ml suiker
sap van ½ suurlemoen

Giet die karringmelk in 'n glasbak en plaas die vleis daarin. Draai dit 'n paar keer om sodat die vleis goed bedek word. Laat 24 uur lank in die koelkas marineer. Karringmelk is 'n uitstekende versagter. Dit trek nie die vleissappe uit nie, en sal nie die smaak van die vleis op enige manier verander nie. Haal die vleis die volgende dag uit en droog versigtig met kombuispapier af. Geur met gegeurde sout en swartpeper. Meng die bestanddele vir die bedruipsous. Voorverhit

die oond tot 180C. Bedek met foelie en bak vir 1½ - 2 uur lank. Draai 1 maal om en drup lepelsvol bedruipsous oor die boud. Verwyder die foelie en braai 'n verdere 15 minute lank tot mooi bruin.

OUMA GERRY SE SKAAPBOUD

2½ - 3kg ontbeende skaapboud
sout en peper na smaak

braaivleis spesery (opsioneel)
fyn appelkooskonfyt (verdun met asyn)

½ tot 1 koppie room

Voorverhit die oond tot 180C. 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 oondpan en bak vir ongeveer 2 ure toets en sit voor.

HEUNING GEROOSTERDE VARKBOUD

1.5kg varkboud
60ml rosyne
30ml roosmarynblare
vars gemaalde swartpeper na smaak
125ml heuning
sout na smaak
410g(1 blik) heel tamaties
180ml appelwyn of ligte witwyn

Verwyder die vel van die boud. Maak met 'n mes diep kepies in die vetlagie tot in die vleis. Druk 'n paar rosyne en 'n paar roosmarynblare in elke keep. Geur vleis met peper en smeer heuning oor die vleis. Maak boud toe in foelie en plaas op 'n koel plek, maar nie in die yskas nie. Laat staan ten minste vir 12 uur lank. Voorverhit die oond tot 160C. Geur die varkboud met sout en bedruip weer met heuning. Plaas boud in oondpan en bak oop vir 1½ uur. Plaas tamaties in 'n versapper, voeg wyn by en verpulp. Voeg tamatiemengsel by vleis. Bak nog 30 minute lank. Gooi tamatiesous deur sif, sny vleis en sit voor saam met die sous.

BEESVLEIS BRAAI STUK

30ml olie
1.5kg beesbraaistuk bv binneboud
2 uie, gekerf
4 koppies biefaftreksel
10ml worcestersous
5ml suiker
2-3ml swartpeper
15ml margarien
2 wortels geskraap, in dik snye
65ml meelblom
45ml tamatiepuree
3ml gemengde kruie
2-3ml sout

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 1½ uur. Voeg weer die groente by en laat weer prut vir ongeveer 30 minute.

OUMA NANNA SE BEESVLEI SPOTBRAAD:

50ml olie
1.3kg binneboud of dikrib, in een stuk.

GEURIGE SOUS:

300ml tamatiesous
300ml water
50ml suurlemoensap
15ml aangemaakte mosterd
'n paar druppels tabascosous
75ml vrugte blatjang
13ml worcestersous
40ml heuning
3 lourierblare
7ml sout
40ml koekmeelblom
50ml pietersielie, fyn gekap

Verhit die olie oor hoë hitte in 'n kastrol. Braai die vleis alskante 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 1½ 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.

OUMA CORRIE SE SKAAPBOUD

500ml water
 1 vleisekstrablokkie
 5ml uievlokkies of 1 ui gekap
 10ml sout
 7,5ml mosterdpoeyer
 10ml suiker
 5ml swartpeper
 7,5ml fyn gemmer
 2 knoffelhuisies
 2kg skaapboud
 25ml meelblom
 25ml olie
 50ml tamatiesous
 25ml worcestersous
 25ml blatjang
 37,5ml botter of margarien, gesmelt
 10ml suiker
 5ml asyn
 1ml Tabascosous
 10ml mielieblom

Berei die aftreksel die dag vantevore deur die water, vleisaftrekselblokkie en ui 10 min lank saam te kook en dit dan deur 'n sif te gooi. Ook 'n dag vantevore: Meng die sout, mosterdpoeyer, suiker, swartpeper en gemmer en vryf dit oor die oppervlakte van die vleis. Laat staan oornag. Stel die oond op 200C. Skil en sny die knoffel in repies. Druk die knoffel op verskeie plekke naby die beeï 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

bietjie water aangemaak is en gooi dit oor die vleis.

APPELKOOS GEGEURDE VARKNEK

1 heel varknek, van ongeveer 750g
 botter en olie
 vars gemaalde swartpeper, paprika en sout
 1 klein ui, fyn gekap
 2 knoffelhuisies, fyngemaak
 375ml hoenderaftreksel
 410g appelkoosheltes, gedreineer, behou die sap
 3 heel naeltjies
 30ml korrel of Dijonmosterd
 1 kaneelstokkie
 125ml room

Geur varknek met peper en paprika. Verhit botter en olie en braai vleis weerskante goudbruin. Verwyder vleis en geur met sout. Laat vleis eenkant. Gooi uie en knoffel in die kastrol en verbruin liggies. Gebruik 125ml van appelkoossap en voeg dit by aftreksel, mosterd, naeltjies en kaneel. Sit die vleis terug in die kastrol, voeg die sous by, bedek en prut tot vleis sag is. Dit sal ongeveer 'n uur wees, na gelang van die dikte van die vleis. Verwyder vleis uit die kastrol en hou warm. Voeg room by en kook vinnig en onbedek tot sous verdik. Voeg appelkoosheltes by en maak deurwarm. Sny vleis in dik skywe en rangskik op dienbord. Giet warm sous oor en garneer met ekstra appelkoosheltes en vars kruie.
 Lewer 4-6 porsies.

GEBRAAIDE SPEENVARK

Maak die speenvark goed skoon en weeg dit. Sny vier 7cm lange snye aan weerskante van die rugstring en ewewydig aan mekaar die die vel van die speenvark. Plaas dit op 'n rooster in 'n oondpan en smeer die hele oppervlakte met botter of vet. Sprinkel sout binne-in en bo-oor. Gooi 500ml kookwater in die pan en bedek die varkie met vetgesmeerde papier.

(Botterpapier, bruinpapier of aluminium foelie). Sit dit 15 minute lank in 'n baie warm oond by 240C, verminder dan die hitte na 150C en laat dit bak tot dit gaar en bruin gebraai is. Bereken die tyd teen 40 minute vir elke 500g. Bedruip die vleis elke 15 minute met die vloeistof in die pan. Verwyder die papier nadat die vleis 2½ uur lank gebak het en borsel die oppervlakte met dik room. Dien dit op 'n groot vleisskottel op met 'n rooi appeltjie in die mond en versier rondom met aartappelnessies, gevul met appelmoes, en skyfies rooi appel.

FEESTELIKE FILET MET PORT-EN-KAASBOTTER

6 beesfiletskywe, 25 mm dik
sout en varsgemaalde swartpeper

Port-en-kaasbotter:

150ml botter
250g gerasperde Cheddar-kaas
60 ml gekrummelde Blaauwkrantzkaas
30 ml port
30 ml fyngekapte vars pietersielie

Room botter in voedselverwerker en voeg res van bestanddele geleidelik by. Skep botter op 'n stuk bladaluminium. Vorm in 'n rolletjie, draai toe en plaas in vrieskas. Rooster filet in 'n verhitte roosterpan na smaak: lig gaar 6-8 minute en medium gaar 8-10 minute. Sny botter in skyfies, plaas bo-op vleis en sit dadelik voor.

VARKBOUD MET APPELS

2-2.3kg varkboud, ontbeen
1 knoffelhuisie, in skywe gesny
vars gekapte salie
sout
2 rooi appels
30ml botter
30ml suiker
15ml koekmeelblom
300ml droë appelwyn (cider)

1. Voorverhit die oond tot 220C.
2. Bind vleis in 'n rol en sny kepies in vel.
3. Stop kepies met knoffel en salie en vryf sout oor die boud.
4. Plaas in die oond en rooster 10 minute lank.
5. Verlaag hitte na 190C en bak 20 minute per 450g plus nog 10 minute.
6. Ontkern die appels en sny in skywe.
7. Smelt botter in braaipan en bruin appels tot bruin. Voeg die suiker by terwyl die appels nog braai.
8. Plaas die appels in oondpan rondom die vleis, vir die laaste 30 minute baktyd.
9. Verwyder vleis en appels uit pan en plaas in lou-oond. Giet vet van pansap af, roer meelblom by en verhit tot kookpunt. Voeg die appelwyn by.
10. Dien appelwynsous op saam met die varkvleis.

LAMSBOD MET KARRINGMELK MARINADE

1 lamsboud, ontbeen en soos 'n vlinder oopgesny
 125 ml karringmelk
 10 ml gegeurde seesout
 2,5 ml gemaalde swartpeper

Bedruipsous:

100 g gesmelte botter
 2 knoffelhuisies, fyn gekap of gedruk
 2,5 ml suiker
 sap van ½ suurlemoen

Giet die karringmelk in 'n glasbak en plaas die vleis daarin. Draai dit 'n paar keer om sodat die vleis goed bedek word. Laat 24 uur lank in die koelkas marineer. Karringmelk is 'n uitstekende versagter. Dit trek nie die vleissappe uit nie, en sal nie die smaak van die vleis op enige manier verander nie. Haal die vleis die volgende dag uit en droog versigtig met kombuispapier af. Geur met gegeurde sout en swartpeper. Meng die bestanddele vir die bedruipsous. Plaas die vleis op die rooster oor matig-warm kole. Braai 15 minute lank tot mooi bruin. Draai om met 'n braaitang.

VARKBOUD MET PERSKES

410g perskes in stroop
 225ml warm water
 5ml wonderpeper
 2ml fyn kaneel
 1ml fyn gemmer
 50ml suurlemoensap
 100ml sjerrie
 2 kg varkboud
 5ml sout
 1ml vars gemaalde swartpeper
 4 kruienaeltjies

Voorverhit die oond tot 160C. Dreineer die perskehelftes en behou die stroop. Meng 225ml van die stroop met die warm water en voeg die wonderpeper, kaneel, gemmer, suurlemoensap en sjerrie by. Hou eenkant. Vryf die varkboud in met die sout en peper en steekdie kruienaeltjies in die vleis in. Plaas die varkboud op die roosterrakke van die oondroosterpan en gooi die stroopmengsel bo-oor. Oondbraai dit op die oonrak net onder die middel van die oond en bedruip dit af en toe met die stroopmengsel. Laat 30 minute per 500g vleis toe, plus nog 30 minute. Die gaarmaaktyd vir 'n varkboud van 2kg is dus 2½ uur. Skep die gaar varkboud uit op 'n warm dienbord, bedek dit met

tinfoelie en hou dit warm. Voeg die perskehelftes by die vloeistof in die pan en verhit dit 5-10 minute lank oor matige hitte. Rangskik die perskehelftes om die varkboud, bedek dit weer en hou dit warm. Voeg nog water by die vloeistof in die pan, indien nodig, sodat daar 100ml vloeistof in die pan is. Plaas die pan op 'n stoofplaat en verhit die vloeistof oor matige hitte. Skraap alle aanpaksels van die kante en die boom van die pan los. Verhit die vloeistof tot kookpunt en gooi dit uit in 'n souspotjie.

HEUNING GEROOSTERDE VARKBOUD

1.5kg varkboud
 60ml rosyne
 30ml roosmarynblare
 vars gemaalde swartpeper na smaak
 125ml heuning
 sout na smaak
 410g(1 blik) heel tamaties
 180ml appelwyn of ligte witwyn

Verwyder die vel van die boud. Maak met 'n mes diep kepies in die vetlagie tot in die vleis. Druk 'n paar rosyne en 'n paar roosmarynblare in elke keep. Geur vleis met peper en smeer heuning oor die vleis. Maak boud tot in foelie en plaas op 'n koel plek, maar nie in die yskas nie. Laat staan ten minste vir 12 uur lank. Voorverhit die oond tot 160C. Geur die varkboud met sout en bedruip weer met heuning. Plaas boud in oondpan en bak oop vir 1½ uur. Plaas tamaties in 'n versapper, voeg wyn by en verpulp. Voeg tamatiemengsel by vleis. Bak nog 30 minute lank.

Gooi tamatiesous deur sif, sny vleis en sit voor saam met die sous.

NAGEMAAKTE WILDSBOUD

2kg skaapboud
 250g varkspek
 5ml kruienaeltjies
 20ml koljander, gestamp
 20ml bruinsuiker
 20ml sout
 2.5ml peper
 1ml fyn neut
 250ml asyn
 125ml olie of vet
 125ml soetwyn

Vee die vleis met 'n klam doek af en verwyder die voorbeen. Sny die spek in lang repies omtrent 6mm dik en 5-7mm lank. Meng al die ander

bestanddele goed saam. Laat die spek in 'n mengsel van kruie en asyn lê. Stop die boud daarmee deur diep snye met 'n mes in die boud te maak.

Sit die vleis in 'n diep skottel en gooi die orige asynmengsel daaroor. Laat dit 2-3 dae lank in die mengsel lê en draai eenmaal om. Haal die boud uit die asynmengsel, droog dit effens af en braai dit vinnig bruin in die olie of vet wat intussen warm gemaak is in 'n groot genoeg kastrol. Moet nie die deksel opsit nie. Verminder die hitte en laat dit stadig stoom – ongeveer 2-3 uur. Voeg telkens 'n bietjies water by wanneer dit begin braai. Draai die vleis eenmaal om terwyl dit stoom en laat dit teen die end van die gaarmaakproses bruin braai. Voeg die soetwyn by 30 minute voordat dit klaar gebraai het. Sorg dat daar nog 'n bietjie vloeistof in die braaipot is, wanneer die wyn bygevoeg word anders sal die sous bitter smaak.

SKAAPBOUD TREFFER

1 skaapboud (ongeveer 1,6kg)
5 knoffelhuisies (in reepe gesny)
12,5ml droë tiemie
500ml karringmelk
12,5ml mielieblom (aangemaak met
1 eier (geklits)
bietjie water)
sout en vars gemaalde swartpeper

Steek gaatjies met 'n skerppuntmes in die boud en druk 'n knoffelreep in elke gaatjie. Meng die res van bestanddele buiten die sout en peper in 'n groot mengbak. Verhit tot die mengsel verdik. Laat goed afkoel. Plaas vleis in afgekoelde mengsel en laat 12 uur lank in die yskas staan. Voorverhit oond tot 160C. Verwyder die boud uit die mengsel, geur goed met sout en swartpeper en plaas bo-op 'n draadrakkie in 'n groot oondbak. Bak 25 minute lank per 500g plus 20 minute ekstra. Bedruip gereeld met die karringmelk-marinade. Sny in skywe en dien op

GRIEKSE LAMBOUD MET JOGURTSOUS

1.5 kg lamsboud
3 knoffelhuisies, gekerf
50ml botter
5ml roosmaryn
3ml tiemie
12.5ml suurlemoensap
sout en peper na smaak

SOUS:

250ml jogurt
2 knoffelhuisies, gekneus
10ml vars kruisement, gekap
10ml sprietui, gekap

Sny klein snytjies oral in lamsboud. Druk knoffelstukkies in snytjies. Klop botter, roosmaryn, tiemie en sap saam. Geur na smaak. Plaas vleis in oondbraaipan en oondbraai by 160C. Laat 20 minute toe vir elke 500g vleis plus 20 minute. Bedruip vleis af en toe met bottermengsel.

Berei sous: Meng jogurt met res van sousbestanddele. Geur na smaak. Sit voor saam met vleis.

SMULLEKKER SKAAPBOUD

500ml water
1 vleisekstrablokkie
5ml uievlokkies of 1 ui gekap
10ml sout
7,5ml mosterdpoeier
0ml suiker
5ml swartpeper
7,5ml fyn gemmer
2 knoffelhuisies
2kg skaapboud
25ml meelblom
25ml olie
50ml tamatiesous
25ml worcestersous
25ml blatjang
37,5ml botter of margarien, gesmelt
10ml suiker
5ml asyn
1ml Tabascosous
10ml mielieblom

Berei die aftreksel die dag vantevore deur die water,

vleisaftrekselblokkie en ui 10 min lank saam te kook en dit dan deur 'n sif te gooi. Ook 'n dag 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 200C. 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, Worcesterous, blatjang, gesmelte botter, suiker, asyn en Tabascosous te meng. Verdik die sous met die mielieblom wat met 'n bietjie water aangemaak is en gooi dit oor die vleis.

ROOSMARYN LAMSBOD

1 lamsboud, sowat 2kg
10ml gedroogde roosmaryn
sout en varsgemaalde swartpeper
45ml appeljellie
15ml suurlemoensap

Vee vleis af en plaas op 'n oondrakkie in 'n oondroosterpan met vetkant na bo. Meng die roosmaryn met sout en peper na smaak. Plaas appeljellie en suurlemoensap in 'n kastrolletjie, verhit tot gesmelt en roer tot glad. Verf die vleis oral goed hiermee. Druk die kruiemengsel vas op die vleis. Rooster vleis sowat 1 uur 45 minute of tot verlangde graad van gaarheid. Die orige gesmelte appeljellie kan in die helfte van die gaarmaaktyd versigtig opgeverf word. Laat die vleis 20 minute staan voordat dit gesny word. Verwyder vleis uit bakskottel.



Groentegeregte

AARTAPPELGEBAK MET GEKARAMELLISEERDE UIE

30ml olyfolie
2 uie, in dun ringe gesny
30ml balsemiekasyn
30ml bruinsuiker
6 groot aartappels, geskil, in dun skyfies gesny
sout en vars gemaalde swartpeper
500ml room
250ml parmesaan of pecorinoskaafsels

Voorverhit die oond tot 220C. Verhit die olyfolie in 'n braaipan en soteer die uie oor matige hitte tot sag en glansend. Gooi die balsemiekasyn en bruinsuiker by en roerbraai dit vir omtrent 5 minute of totdat die uie begin karamelliseer. 2 Pak 'n laag aartappelskyfies in 'n gesmeerde vuurvaste oondbak (sowat 32 x 21 cm), geur dit met sout en swartpeper en pak 'n laag gekaramelliseerde uie bo-op. Herhaal die lae met die orige aartappels en uie en eindig met 'n laag aartappelskyfies. Gooi die room oor, sprinkel parmesaan of pecorinoskaafsels oor en bak dit vir sowat 30-45 minute of totdat dit goudbruin en gaar is. sny dit in porsiegrootte blokkies en sit voor. Lewer 4-6 porsies.

UIE GEGEURDE AARTAPPELGEBAK

6 groot aartappels
botter
1 pakkie bruinuiessoppoeier
250ml gerasperde cheddarkaas
vars gekapte pietersielie vir garnering

Was die aartappels skoon en sny in skywe, maar nie regdeur nie. Smeer botter mildelik tussen die skywe in. Sprinkel die soppoeier tussen die skywe. Plaas die aartappels in 'n vlak, oondvaste bak en bedek met aluminiumfoelie (dowwe kant na bo). Bak 'n uur lank in 'n voorverhitte oond teen 180C. Sprinkel gerasperde kaas oor en bak nog 15 minute lank totdat die kaas gesmelt het. Garneer met pietersielie. Lewer 4-6 porsies.

BLOMKOOL EN FETAKAAS GREG

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 greg bedien word.

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-uienslaai en 'n bros groenslaai as 'n vegetariese ete of as 'n bygereg.

BOTTERSKORSIE GEBAK MET LEMOEN EN SJERRIE

500g botterskorsie, geskil en in skywe gesny
45ml lemoensap
15ml sjerrie
45ml bruinsuiker
30ml botter of margarien
knypie fyn kaneel
knypie sout

Rangskik die botterskorsieskywe in 'n vlak oondvaste bak. Sprinkel lemoensap, sjerrie en bruinsuiker eweredig oor. Stip met die botter of margarien. Geur met kaneel en sout. Bedek met foelie (blink kant na binne) en bak 'n uur lank in 'n voorverhitte oond by 180C. Verwyder die foelie en bak oop vir nog 20 minute tot effens bruin. Sit dadelik voor.

EIERVRUG, TAMATIE EN MOZZARELLA GEREG

4 eivrugte, besprinkel met sout
2 knoffelhuisies
410g blik tamatie en uie
100 ml tamatiesous
15ml origanum en basielie
200 g mozzarella kaas

Voorverhit die oond tot 180C. Vee die sout af van die eivrug, smeer met olie en braai onder die roosterelement tot gaar. Meng die res van die bestanddele, geur goed en laat prut tot lekker dik. Pak lae eers eivrug, dan die tamaties en dan die kaas; herhaal die lae. Bak vir 30 - 40 minute.

ERTJIES MET SPEK EN UITJIES

4 spekvleisrepies, gekap
15ml margarien
5 klein uitjies, geskil en fyn gekap
25ml koekmeelblom
3ml sout
varsgemaalde swartpeper na smaak
250ml hoenderaftreksel
1 kruiesakkie(***vars kruie toegebind***)
750g bevrore of vars ertjies

Indien bevrore ertjies gebruik word, laat dit eers ontdooi. Braai die spek tot bros en bruin. Skep dit met 'n gaatjieslepel uit en hou

eenkant. Voeg die margarien by die uitgebraaide vet en laat dit smelt. Braai die uie tot goudbruin. Skep die uie met 'n gaatjieslepel uit en voeg dit by die spek. Roer die koekmeelblom, sout en peper by die vet in die pan. Meng tot glad. Roer die hoender aftreksel geleidelik by en verhit dit tot kookpunt. Voeg die kruiesakkie, spek en uie by, asook die ertjies. Laat dit stadig prut totdat die ertjies sag is, ongeveer 6-8 minute lank. Verwyder die kruiesakkie en skep die ertjies op 'n warm opskepskottel. Bedien dit dadelik.

ROERBRAAI GROENTE MET APPELSAP EN KNOFFELBOTTER

45ml sonneblomolie
5ml donker sesamolie
1 groot ui, in dun ringe gesny
2 knoffelhuisies, fyn gedruk
200g wortels, in julliene repies gesny
350g geskilte murgpampoentjies, in julliene repies
200g wit sampioene, in skyfies gesny
500ml lensiespruite
125g mangetout, skoongeveer
250ml onversoete appelsap
15ml mielieblom
30ml sojasous
geroosterde sesamsaad
klontjies knoffelbotter

Verhit die olies in 'n groot braaipan. Voeg die uie, knoffel, wortels en murgpampoentjies by en roer aanhoudend oor medium hitte vir ongeveer 5 minute. Voeg die sampioene, spruite en mangetout by en roer nog vir 5 minute of tot alles glansend en gaar, maar nog bros is. Meng die appelsap, mielieblom en sojasous en voeg by. Roer tot die sous begin dik word en kook. Skep die groente uit in 'n groot, warm opdienskottel en strooi sesamsaad oor.

GEROOMDE GROENBONE EN SAMPIOENE

1 ui
1 rooipeper
1 knoffelhuisie
500g groenboontjies
125ml groenteaftreksel
sout en swartpeper
250g sampioene
125ml suurroom
125ml neute

Soteer die ui, peper en knoffel. Voeg die boontjies by en roerbraai 5 minute. Voeg die aftreksel en geurmiddels by, bedek en prut 15 minute tot die boontjies sag is. Voeg die sampioene by en prut nog 5 minute. Skep in 'n bedienbak, gooi die room en neute oor en bedien.

KOOL EN AARTAPPELGEREG

300g koue kapokaartappel
300g koue, gaar kool, gekerf
3ml sout
1ml vars gemaalde swartpeper
60ml botter
5ml asyn

Meng die kapokaartappel, kool, sout en peper goed. Verhit die botter oor matige hitte. Voeg die kool-en-aartappelmengsel by en roerbraai dit 5-6 minute lank totdat die groente deurwarm is. Sprinkel die asyn bo-oor en skep die groentemengsel uit in 'n warm opskepskottel. Bedien dit dadelik.

MIELIE EN KAAS GEREG

250ml melk
250ml gerasperde kaas
25ml botter
sout en peper na smaak
250ml droë broodkrummels
250ml ingemaakte groenmielies
2 eiers geskei

Meng alles saam behalwe die eiers. Klop eierwitte en gele apart. Voeg eers geel van eiers by, vou wit liggies in. Bak in gesmeerde bak in matige oond vir ongeveer 30 minute.

HEUNING MURGPAMPOENTJIES

15ml olyfolie
5ml karwysaad
500g murgpampoentjies
1 groen soetrissie
1 rooi soetrissie
250g sampioene
10ml mosterd
50ml heuning
50ml balsemiek-asyn

Halveer murgpampoentjies in lengte. Sny soetrissies in repe.
Halveer sampioene. Verhit olie en roerbraai groente tot sag en ligbruin.

BEREI DIE SOUS:

Meng mosterd, heuning en asyn in 'n toeskroeffles en skud goed.
Giet die sous oor die groente en dien op.

PAMPOEN GEBAK IN PORT

250ml donkerbruin suiker
250g botter
125ml Port
sout en peper
pampoene in skywe of blokkies gesny
kaneel

Smelt die botter. Meng die suiker, botter, Port, sout en peper saam.
Plaas die skywe of blokkies in 'n oond skottel. Gooi die mengsel oor die pampoene en strooi kaneel oor. Bak vir 1 uur teen 180C.

LEMOEN PATATS

2 lemoene se sap
10ml gerasperde lemoenskil
500ml gaar patats
60ml suiker
2.5ml sout
125ml sultanas (opsioneel)
37.5ml botter of margarien
1 eier geklits
60ml gesnipperde spekvleis (opsioneel)

Stel die oond op 180C. Meng die lemoensap, lemoenskil, patats, suiker, sout, sultanas, smeer en eier saam. Skep in 'n gesmeerde oondskottel met 'n inhoudsmaat van 1 liter. Strooi die gesnipperde spek bo-oor. Bak 30 minute lank in die voorafverhitte oond. Bedien dadelik.

SOETRISIE MET KNOFFEL EN VARS TAMATIE

2 rooi soetrissies
2 groen soetrissies
2 geel soetrissies
10ml knoffel, gekneus
20ml olyfolie
200g tamatieskruiesout en gemaalde swartpeper

Halveer en ontpit die soetrissies en sny dit in dun repies. Verhit die olie in 'n braaipan en braai die soetrissies liggies vir 3 minute, roer gereeld. Voeg die knoffel by en laat vir nog 3 minute braai. Kap die tamaties en voeg dit by die soetrissiemengsel, geur en laat prut vir ongeveer 15 minute totdat die soetrissies sag is en die tamatiesous verdik het. Indien die sous nie dik genoeg is wanneer die soetrissies gaar is nie, verwyder die soetrissies met 'n gaatjieslepel en kook die res van die sous vinnig totdat dit verminder en verdik, en plaas dan die soetrissies terug in die mengsel.

GEBAKTE ROOMSPINASIE

1,3kg vars spinasie, die dik, wit ribgedeeltes verwyder
3 eiers
500ml room
100g parmesaankaas, gerasper
2,5ml gerasperde neutmuskaat
sout en varsgemaalde swartpeper na smaak

Voorverhit die oond tot 180C. Was die spinasie en stoom dit net met die druppels wat daaraan kleef tot sag en verlep. Dreineer, druk die oortollige vloeistof met die hande uit en kap dit rofweg fyner. Klits die eiers en room en gooi die parmesaankaas, neutmuskaat en geurmiddels by. Wees versigtig met die sout omdat die kaas ook sout bevat. Gooi die roommengsel by die spinasie en roer dit deur. Giet die mengsel in 'n medium gesmeerde oondbak van sowat 5 cm diep en bak die spinasie in die boonste helfte van 'n voorverhitte oond vir 30 minute of totdat die bokant bros en goudbruin is. Die middel moet romerig wees. Lewer 6 porsies. Sit dit voor as bygereg.

TAMATIE EN FETAKAAS GEBAK

2 uie, in ringe gesny
2 knoffelhuisies, fyngedruk
olie om in te braai
sout en varsgemaalde swartpeper
5 medium tamaties, ontvel, in skywe gesny
15ml droë basielkruid
knippie suiker
150g fetakaas, gekrummel
5 eiers
50ml gladde maaskaas

Voorverhit die oond tot 180C. Spuit 'n oondvaste bak met kleefwerende kossproei. Soteer die ui en knoffel in 'n bietjie olie tot sag. Skep uit en hou eenkant. Braai die tamatieskywe in olie tot amper sag, maar die skywe moet nog heel wees. Skep uit op handdoekpapier en hou eenkant. Pak die gebraaide uie en tamatieskywe in lae in die voorbereide bak. Geur elke laag met sout en varsgemaalde swartpeper na smaak. Geur daarna met suiker en basielkruid en strooi ook 'n laag fetakaas oor elke laag. Eindig met 'n laag tamatieskywe en sprinkel laastens die fetakaas oor. Klits die eiers en maaskaas goed saam. Giet oor die lae. Bak 20-25 minute lank of tot die eiermengsel gestol en gaar is. Dien dadelik op.



Nagereg

KOUE KERSFEESPOEDING

1½ koppies fyn gerolde Marie beskuitjies
 8 malvalekkers
 ¼ koppie suiker
 ½ koppie gekapte neute
 125ml gemengde skil
 ¼ teelepel fyn neut
 250ml room
 ¼ koppie lemoensap
 mespunt kaneel
 125ml dadels
 gerasperde skil van 1 suurlemoen

Meng krummels, vrugte, neute, skil en speserye. Verhit die lemoensap en los die malvalekkers daarin op. Voeg die suiker by en gooi oor die krummels en vrugte. Klop die room styf en vou dit by die mengsel in. Plaas die nagereg in die yskas om styf te word.

BRANDEWYNPOEDING MET SOUS

5 ml koeksoda -
 250 ml kookwater
 125 g ('n halwe pakkie) ontpitte dadels, fyngekap
 125 g droëvrugte-koekmengsel
 100 g glanskersies, gehalveer
 125 g botter of margarien
 250 ml geelsuiker
 2 eiers
 375 ml koekmeel
 'n knippie sout
 5 ml bakpoeier
 100g pekan- of okkerneute, grof gekap

Sous:

375 ml suiker
 250 ml water
 15 ml botter
 5 ml vanieljegeursel
 190 ml brandewyn

Stel die oond op 140 °C. Spuit of smeer 'n vuurvaste bak van 35 cm x 22 cm x 5 cm. Los die koeksoda in die kookwater op en giet oor die dadels. Roer deur

en laat afkoel. Roer die koekmengsel en kersies by. Hou eenkant. Klits botter en geelsuiker saam tot romerig en klits eiers een-een by. Sif die koekmeel, sout en bakpoeier saam en roer geleidelik by eiermengsel. Voeg neute en laastens afgekoelde dadelmengsel by. Meng goed. Skep in voorbereide bak en bak sowat 50 — 60 minute. Maak intussen die sous wat dadelik oorgegiet moet word sodra die poeding uit die oond kom.

Vir die sous:

Meng suiker met water, bring tot kookpunt en prut sowat 5 minute. Haal van stoof af. Voeg die res van die bestanddele by en giet oor warm poeding sodra dit uit die oond kom. Dien op met geklopte room.

KERSFEES DROOMPOEDING

1 pakkie aarbeijellie
1 pakkie lemoenjellie
1 blik ingedampde melk
125ml wyn
250ml gesnipperde kersies
4 eierwitte
1½ koppie water
250ml gekapte okkerneute
vars aarbeie
room

Plaas ingedampde melk oornag in die yskas. Los die jellie op in 'n koppie kookwater en voeg nog $\frac{3}{4}$ koppie koue water by. Laat goed koud word. Voeg die wyn by die jellie. Klits die ingedampde melk tot styf en voeg die jellie by. Klits die eierwitte goed en vou dit by die poeding in. Voeg die neute en kersies by en meng goed. Gooi in 'n poedingbak en plaas in yskas om te stol. Versier met geklopte room en aarbeie.

OUTYDSE ASYNPOEDING

Sous

500 ml water
500 ml suiker
125 ml asyn

Deeg

30 ml botter
125 ml strooisuiker
2 eiers
375 ml koekmeelblom
5 ml koeksoda
10 ml gemmer

1 ml sout
2 ml neutmuskaat
30 ml appelkooskonfyt

Verhit die bestanddele vir die sous saam tot kookpunt. Laat prut vir 5 minute en laat afkoel. Voorverhit die oond tot 180C en smeer 'n oondbak van 26 cm met botter. Verroom die botter en suiker tot lig en romerig. Klits die eiers een vir een by. Sif die droë bestanddele saam en roer dit by. Roer die appelkooskonfyt by tot goed gemeng. Skep in die gesmeerde bak en giet die afgekoelde sous bo-oor. Bak vir 30-40 minute tot goudbruin. Sit voor met vla of roomys.
Genoeg vir ses mense.

BESKUITJIE STRUIF

1 pakkie aarbei jelliepoeier
250 ml kookwater
250 ml kouewater
1 blik karamel kondensmelk
1 pak beskuitjies 200g
500 ml vlasous
1 blik 410g vrugtekelkie gedreineer
125 ml neute (pekan)

Los die jelliepoeier in die kookwater op. Voeg die koue water by en meng. Gooi in biedjie van die jellie in 'n diep glasbak met 'n volume van 1.5 L . laat dit in die koelkas stol. Laat die oorblywende jellie afkoel totdat dit dik is, maar nie gestol nie. Smeer 'n dik laag karamelkondensmelk op die beskuitjies. Plaas 'n laag beskuitjies op die gestolde jellie in die bak. Gooi 'n laag vlasous oor. Skep van die vrugte daarop en strooi van die neute oor. Bedek dit met 'n laag jellie. Herhaal die lae totdat al die bestanddele opgebruik is. Plaas die beskuitjiestruif in die koelkas sodat die jellie kan stol. Dien dit yskoud op. Roomys of geklitste room smaak lekker hierby.

DOEKPOEDING

5 koppies meelblom
 1 koppie ontpitte rosyne
 5 eiers, geel en wit geskei
 1 koppie dadels
 1½ koppie appelkooskonfyt
 ½ teelepel gerasperde neut
 1 koppie botter
 2 eetlepels koeksoda
 1 koppie suiker
 ½ koppie melk
 ½ teelepel sout

Room botter en suiker saam en voeg die geklitste eiergele by. Voeg die appelkooskonfyt by. Snipper die dadels en voeg die rosyne by. Los die koeksoda op in die melk en gooi dit oor die vrugte. Voeg dit by die bottermengsel. Sif die droë bestanddele saam en voeg dit by die mengsel. Klop die eierwitte styf en vou dit in die mengsel in. Smeer 'n linnedoek met botter en sprinkel meelblom oor. Skep die mengsel daarin en bind die doek toe. Los egter genoeg spasie vir die poeding om te rys. Plaas die poeding in kokende water en plaas die deksel van die kastrol op. Stoom vir 3 uur lank. Bedien met 'n sous van jou keuse, maak 'n lekker wynsous smaak heerlik hierby.

GESTOOMDE VRUGTEPOEDING

Vulsel:

37.5 ml gouestroop
 500 g appels
 250 g korente
 40 g gemengde skil, gekap
 8 ml gemengde spesery
 50 ml sagte bruinsuiker

Deeg:

360 g bruismeel (645 ml)
 2 ml sout
 150 g gesnipperde niervet
 150 ml water
 50 ml water (ekstra)

Vulsel:

Smeer 'n stoompoedingvorm goed met botter en skep 12.5 ml gouestroop daarin. Plaas die res van die gouestroop in 'n mengbak. Skil, ontkern en kap appels en plaas saam met korente, gemengde skil, gemengde spesery en

suiker in mengbak met stroop. Meng goed.

Deeg:

Sif bruismeel en sout saam in 'n mengbak en roer niervet daarby. Voeg net genoeg water by om 'n sagte deeg te verkry. Plaas deeg op 'n meelbestrooide oppervlak en knie liggies. Vorm 'n bol met deeg en verdeel dit in vier van klein tot groot. Druk kleinste stukkie deeg plat sodat dit die bedem van die stoompot sal bedek en plaas dit op stroop in die vorm. Bedek deeg met 'n dik laag bereide vulsel.

Sprinkel hande met meel en druk tweede grootste stuk deeg plat. Plaas dit op vulsel in poedingvorm en bedek met vulsel. Hou so aan en eindig met deeg. Bedek poedingvorm met 'n stuk aluminiumfoelie met 'n vou in die middel om ruimte te laat vir die poeding om te rys. Bind die aluminiumfoelie goed om die vorm vas en plaas vorm in 'n kastrol met genoeg kookwater daarin om die poedingvorm halfpad te bedek. Sit deksel op die kastrol en stoom poeding vir 3 uur lank. Vul kookwater nou en dan met nog kookwater aan.

Haar poedingvorm uit kastrol wanneer kooktyd verstryk het en maak poeding met 'n paletmes van vorm se wande los. Keer poeding op 'n dienbord uit.

Indien verkies, kan sowat 12.5 ml goue stroop oor warm poeding gegooi word. Dien op saam met vla of room



Slaairesepte

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.

MAYONNAISE BEETVORM

80g braamjelliepoeier
5ml jelliepoeier 250ml
kookwater
400g ingemaakte beet
200ml mayonnaise
200ml ingedampde melk
pietersielie vir garnering

Meng die jelliepoeier en gelatien en los dit op in die kookwater. Laat dit afkoel totdat dit begin stol. Kap die beet en die inmaakvloestof in 'n voedselverwerker op. Roer die mayonnaise by die beet en roer dit dan by die jellie. Klits die ingedampde melk totdat dit in volume verdubbel het. Vou dit in by die beet. Gooi die beetmengsel in 'n slaavorm wat met koue water uitgespoel is. Verkoel dit totdat dit gestol het, keer dit uit op 'n bord en garner.

NOEDELSLAAI

1 pak Skroef of skulpnoedels
1 Ui
125 ml Asyn
200 ml Suiker
1 Green peper
250 ml Tamatiesous
125 ml Olie
25 ml matige kerriepoeier

METODE

Kook die noedels tot sag
Laat dit goed dreineer
Ontpit die green peper en sny fyn
Skil en kap die ui fyn
Meng die noedels, ui en soetrissie in 'n slaaibak
Meng die tamatiesous, asyn, olie, witsuiker, kerriepoeier, en
green peper saam
Giet dit oor die noedelmengsel en meng liggies.
Laat afkoel

TUNA SLAAI

500 ml Gaar rys (koud)
250 ml Gerasperde wortels
25 ml Gekapte ui
37 ml Blatjang
10 ml Suurlemoensap
200 g Tuna (gedreineer en gevlok)
250 ml Gekapte selderye
250 ml Mayonaise
5 ml Kerriepoeier
Sout en peper

METODE

Meng die rys, tuna, wortels, seldery en uit
Meng die Mayonaise, blatjang, kerriepoeier, suurlemoensap, en
sout en peper saam
Voet die sous net voor opdiening by die slaai en meng liggies
Bedien koud

WARM KAAS EN AARTAPPEL SLAAI

4 Groot Aartappels
2 Repe Spekvlis (gebraai en gekap)
120 g Soetvlei kaas (in blokkies gesny)
125 ml Franse slaaisous

METODE

Kook aartappels in kookwater tot sag
Trek skil af en sny in blokkies
Plaas in bak
Voeg kaas blokkies by en meng
Sprinkel spekvlis oor
Verhit slaaisous maar moenie kook nie
Giet oor slaai
Sprinkel grasuie oor en bedien dadelik

GEBAKTE AARTAPPELSLAAI

30 ml Botter
310 ml Melk
Swart peper
6 Medium aartappels (geskil en sag gekook)
30 ml Meelblom (koekmeel)
125 ml Mayonaise
Sout

METODE

Verhit die oond tot 180°C
Smeer oondbak
Smelt die botter in 'n pan
Voeg die koekmeel by en roer tot glad
Voeg die melk geleidelik by en roer tot die sous kook en verdik
Geur na smaak met sout en swartpeper
Verwyder van hitte en roer mayonaise by
Sny die aartappels in skywe en plaas in die gesmeerde oondbak
Giet die sous oor die aartappels

BROS AARTAPPELSKIL SLAAI

8 aartappels se skille
15ml olie
200g gekapte spekvleis
blaarslaai
100ml gekapte haselneute
60g fetakaas, in blokkies gesny
2 rooi, ongeskilde appels, in blokkies

Skrop aartappels onder koue, lopende water. Druk droog. Skil aartappels in eweredige repe en braai in verhitte olie tot goudbruin en bros. Braai spekvleis tot bruin en bros en dreineer. Voer 'n slaibak uit met slaaiblare. Meng neute, kaas, appel, spekvleis en aartappelskille liggies. Plaas in slaibak en verkoel. Lewer 4 porsies.

AVOKADO EN MAASKAAS SLAAI

2 avokado's
150ml korrelrige maaskaas
2 pynappelringe, in die helfte gesny
slaaiblarer
2 hardgekookte eiers

Halveer en ontpit die avokado's
Skep gelyke hoeveelhede maaskaas in die avokado helftes.
Plaas 'n halwe pynappelring bo-op elkeen.
Plaas die avokado helftes bo-op slaaiblarer en garneer met eierskywe.

WARM KAAS EN AARTAPPEL SLAAI

4 groot aartappels
120g Zoetvlei kaas, in blokkies gesny
2 reepe spekvleis, gebraai & gekap
125ml Franse slaaisous
gekapte grasuie

Kook aartappels in kookwater tot sag. Trek skil af en sny in blokkies. Plaas in opdien-bak. Voeg kaasblokkies by en meng. Sprinkel spekvleis oor. Verhit slaaisous maar moenie kook nie. Giet oor slaai, sprinkel grasuie oor en dien dadelik op.

AVOKADOSLAAI MET SPEK EN NEUTE

1 pak gemengde slaaiblarer
6 sprietuie, in ringe gesny met groen lowwe
8 reepe swoerdlose streepspek
4 snye witbrood sonder korsies
1 groot, ryp avokado
125 ml pekanneute, grof gekap
125 ml Franse slaaisous

Breek die slaaiblarer in kleiner stukkies en plaas in die slaaibak saam met die gesnyde sprietuie. Sny die spek in 1 cm-stukkies en roerbraai in 'n bietjie olie tot bros. Haal uit en dreineer op kombuis papier. Sny die brood in blokkies (1 cm x 1 cm) en braai in die dieselfde pan as die spek tot goudbruin. Voeg 'n bietjie ekstra olie by indien nodig. Haal uit en dreineer. Sny die avokado en rangskik op die slaaiblarer. Bedek met slaaisous. Sprinkel neute, spek en bros broodblokkies oor slaai net voor opdiening.

