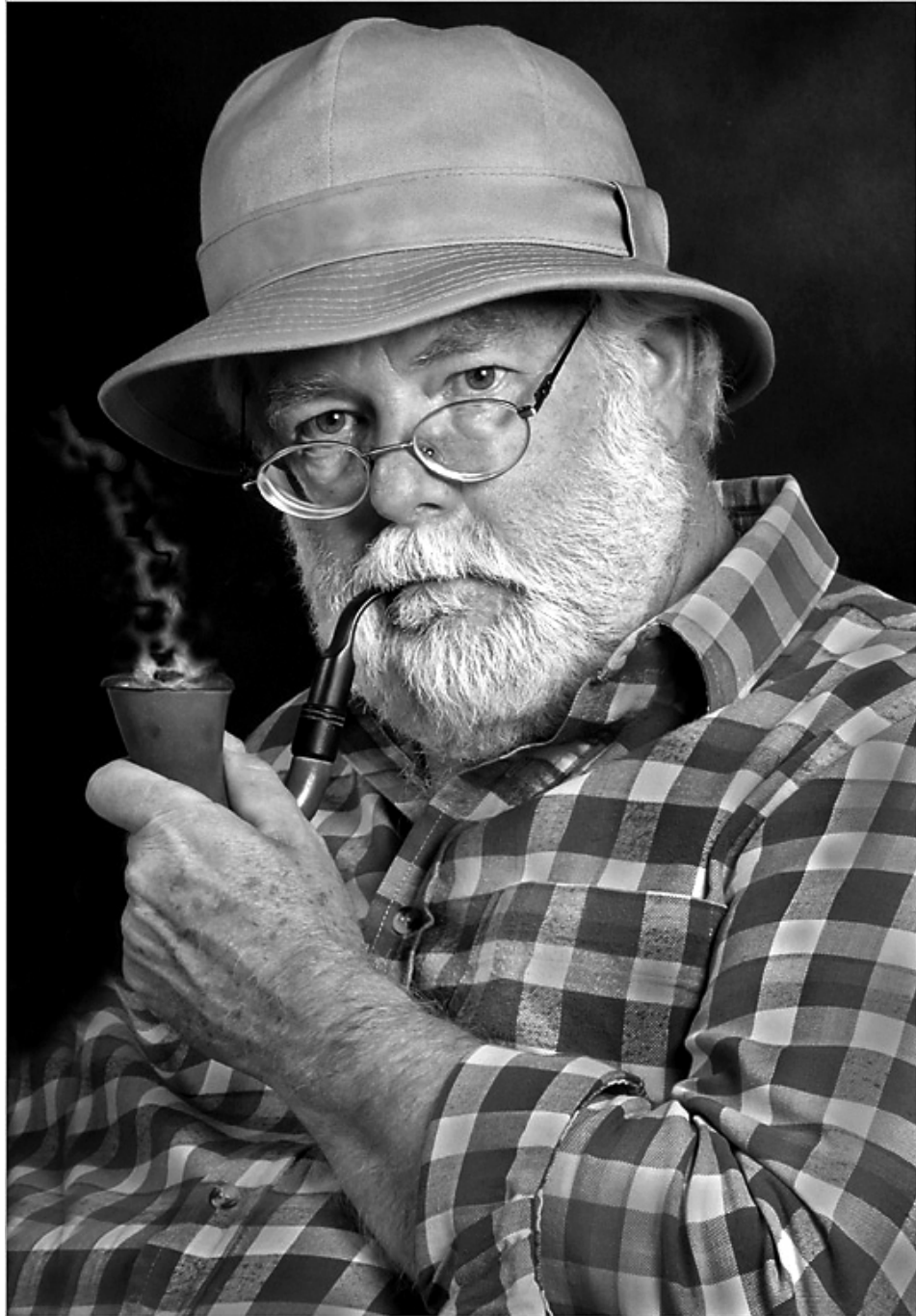


PETERJASIE SE BOEK



Die grootste plesier van eet hang nie van duur speserye of 'n verruklike geur nie, maar van jouself.

Persoonlik vir Peter saamgestel deur Anna Eksteen.

Besoek die Peterjasie webwerf: www.peterjasie.co.za

Teken in op die Peterjasie Patriot nuusbrief:
www.peterjasie.co.za/nuusbrief.html

INHOUDS OPGAWE

AARBEI BOTTERBROODJIE RING	4	HOENDERROL MET FETA EN DRAGON	
AARTAPPEL EN PARMESAANTERT		HOENDER-EN BOTTERSKORSIE LASAGNE*	
AARTAPPELSLAAI MET KAAS EN BILTONG*		HOENDERKASSEROL MET PIKANTRIJSIES (PEPPADEWS)	28
APPEL EN AMANDEL VRUGTEKOEK	5	HOENDERSLAAI MET GEMMER	
APPEL EN APPELKOOSBLATJANG		HOENDERTAGLIATELLE	29
APPEL SOUFFLE		JAMAICA HOENDER-STOWEGEREG	
APPELKOOS PAASBROOD		JASMYNRYE EN FETA KOEKIES	
APPELKOOSKOEK MET KARRINGMELK VERSIERSEL	6	KAAP MALEISE GEELRYSSLAAI	30
ASERSIE EN UIETERT		KAAS SAMOESAS	
BAHAMA RUMKOEK	7	KAAS VARKTJOPS MET OONDGEBRAAIDE BOTTERSKORSIE	
BASMATI KROKETTE		KAPOKAARTAPPELS MET HEEL KORREL MOSTERD	31
BEENMURGSOUFFLE		KARRINGMELK-KNOFFELBROOD*	
BESSIEBLOKKIES*	8	KERRIEVISPASTEI*	
BIEF STROGANOFF MET ROMERIGE SAMPIOENSOUS		KOFFIE EN PEKANNEUTROLKOEK	
BIERBREDIE		KORINGSLAAI MET EIER	32
BOERBONE EN BEETSLAAI	9	KRUISSKYF MET UIE EN PEPERSOUS	
BOEREWORS SMOORTJIE		LAMSTJOP EN BONE GEBAK	
BOEREWORS SOMERSLAAI	10	LAMSVLEIS IN TAMATIESOUS	33
BOEREWORS, MAROG EN PASTA ROERBRAAI		LAMSVLEIS MET APPELKOSE EN PIETERSIELIE-KLUITJIES*	
BOEREWORSSLAAI		LEMOEN EN BOTTERKARAMELDOOPSOUS	
BOTTERBOON-EN-EIERVUGKERRIE		LOLLIE SE VRUGTETERT	34
BOTTERSKORSIE EN FETAKAASPASTA	11	MAALVLEIS EN GROENTE PILAF*	
BOTTERSKORSIETERT		MAALVLEISBREDIE	
BRIE MET SOETUI EN RISSIEBLATJANG		MAASKAASSOUFFLE	
BROCCOLI EN BLOUKAASSOP		MACARONI MELKKOS	35
BRUIN BASMATI-RYS EN GROENTE SLAAI	12	MACARONI EN MELKSOP	
BRUINSUIKER SKUIMPIES		MAKLIKE DROËVRUGTEBLOKKIES*	
BRUSSELSE SPRUITE MET WIT CHEDDARKAASSOUS EN		MAKLIKE FUDGE	
OKKERNEUTE		MAKLIKE LENSIE MOESAKA	36
BYBELKOEK	13	MALVAPOEDING MET ROOIWYNSOUS	
CALAMARI EN MANGOSLAAI		MASCARPONE EN HEUNING DOOPSOUS	
CHAI-TEE KAASKOEK		MEKSIIKAANSE BIEF EN AARTAPPELGEBAK	37
DADELBLOKKIES*	14	MEKSIIKAANSE MALLIGHEID	
DONKER GEMMERKOEK		MEKSIIKAANSE MIELIE EN MAALVLEIS PASTEI	
DOUGNUTS MET KONFYT GEVUL		MEKSIIKAANSE SOP	38
DOZI SE BROODJIE	15	MIELIEBOLLE	
DRIEKAASMACARONI MET ORIGANUM		MURGPAMPOENTJIE-CARBONARA	
EIERVRUGLASAGNE	16	NACHOS MET TAMATIE EN KOLJANDER SALSA	39
ERTJIESLAAI*		OKKERNEUT EN UIEBROOD	
FEESLAAI		ONGEKOOKTE RISSIESOUS*	
FORTUINKOEKIES	17	OORSKIETGROENTE BROODTERT	40
FRIKKADELLE IN SUURROOM		PADDA IN DIE GAT (Toad in the hole)	
GARNAALKELKIE MET NOEDEL EN KOKOSNEUTROOM		PAMPOEN EN ROOI UIE MET HEUNING	
GEBAKTE AARTAPPELS MET SOETRISSIESMOOR	18	PEKAN EN KONDENSEMELKBESKUIT	41
GEBAKTE HOENDER MET SAMPIOENE EN SJERRIE		PIENANGKERRIE ('N WELBEKENDE INDIENSE KERRIE)	
GEKRUMMELDE LAMTJOPS MET APPELKOOSOUS		PIESANG EN CHRUNCHIE ROOMYS	
GEMENGDE SAMPIOEN EN NEUTRYS ROERBRAAI	19	PIKANTE VOLSTRIJS	42
GEMMER EN KANEELMADELEINTJIES		PLAASBROOD	
GEMMERBIERHOENDER		POLPETTE (ITALIAANSE FRIKKADELLE)	
GEMMER-EN-LEMOENBLOKKIES*		PYNAPPEL EN SOETRISSIEHOENDER	43
GEMSBOK EN PATATPOTJIE	20	ROOIUI EN MIELIEBROOD	
GEROLDE VARKNEK MET UIEMARMELADE		RUWE JUWEELTERT MET ROOM	
GEROOSTERDE GROENTE MET MOZZARELLA*	21	SALSA RYSSLAAI	
GEROOSTERDE HOENDER EN MANGOSALSA		SAMPIOEN-EN-SPAGHETTI-GEBAK*	44
GEROOSTERDE PAMPOEN EN HOENDERSLAAI		SARDYN TAMATIES*	
GRAANSTAFIES	22	SEEKOS EN LIETSJIE KELKIE	45
GRENADILLA EN JOGURTERT		SJOKOLADE BROOD EN BOTTERPOEDING	
GROENTE EN KAASGEBAK		SJOKOLADEKOEK MET BAR ONE VULSEL	
GROENTKAASKOEK	23	SOET KAASNAGEREG*	
GROENTE-NOEDELROERBRAAI		SOET PATAT SAMOESAS	46
GRONDBOONTJIEHAPPIES		SOETPATATS MET SUURLEMOEN	
HAM EN BLOUKAASPASTA	24	SOETSUUR HOENDER MET SUIKER ERTJIES	
HAM, SPEK EN KAAS SKILFERDEEGROL		SOJA BOBOTIE	
HASELNEUT EN LEMOENSLAAI		SOJA BOLOGNAISE	
HASELNEUT PEERKOEK	25	SPAGHETTI BOLOGNAISE*	
HAWERMOUTBLOKKIES MET TOFFIE-NEUTEBOLAAG*		SPEK EN EIERSLAAI	48
HEUNING-EN-KLAPPERKAASKOEKBLOKKIES*		SPEK EN GARNAALSLAAI	
HEUNINGKOEK (SOOS AAN DIE BINNEKANT VAN DIE		SPEK EN SPINASIEPENNE	49
CRUNCHIE SJOKOLADE)	26	SPINASIE EN BOONTJIEBREDIE	
HOENDER DER HOENDERS		STADIGGEROOSTERDE TAMATIE-EN-3-KASE-GEBAK*	
HOENDER EN AARTAPPELKERRIE		SUURLEMOEN POLENTA KOEK	
HOENDER EN BABA-UI KERRIE	27	SWARTWOUDE TRIFLE	50
HOENDER EN BILTONG RYSSLAAI		SYGLADDE FRAMBOOS EN WITSJOKOLADE KOEKSTRIEF	

TAGLIATELLE MET MASCARPONE-KAAS*		VINNIGE TEEBROODJIE MET KLAPPERROOMKAAS	56
TAMATIE EN KOESKOESSLAAI	51	VIS BIRYANI	
TOFOE EN KASJOE KERRIE		VOLKORING HEUNINGBROOD	
TOFOE ROERBRAAI		WARM HALLOUMI-SLAAI	57
TUISGEMAAKTE VISVINGERS EN SKYFIES	52	WATERBLOMMETJIE EN BLOUKAASPASTEI	
TUNAKOEKIES MET TARTARESOUS		WATERTAND BEESVLEIS EN KLUITJIES	58
TUNAROULLADE	53	WORSIES MET TAMATIE EN AARTAPPEL*	
UIE EN ROSYNE SLAAI		WORSPOTJIE	
VARKBREDIE MET MOSTERD EN SJERRIESOUS		WORTEL EN GROENRISSIESLAAI	59
VARKNEK MET BLOUKAASVULSEL	54	WORTEL EN LEMOENSOP	
VARKREEP-BONE-KASSEROL*			
VARKSOSATIES			
VARKVLEIS-FRIKKADELLE MET TAMATIE-SOUS*	55		
VARKVLEIS SPRINGROLLS			
VEELDOELIGE WARM SAMPIOENGEREG*			



Geloof kan net lewend en betekenisvol wees as dit deur liefde gedra word. Eers dan word jou godsdienst 'n praktiese werklikheid in jou lewe. Dan kyk jy weg van jouself en jou probleme en sien met nuwe oë die wêreld in nood rondom jou raak. Dan is jou geloof nie meer net vroom woorde nie, maar word dit liefde in werksklere.

AARBEI BOTTERBROODJIE RING

600ml bruismeel
30ml botter
45ml aarbeikonfyt
1 eiergeel, effens geklits

knippie sout
230ml melk
45ml sultanas, effens gekap
kaneel om oor te sprinkel

Voorverhit die oond tot 200C. Sif die meel en sout saam in 'n mengbak. Vryf die botter in die mengsel totdat dit die tekstuur van fyn broodkrummels het. Voeg die melk geleidelik by en meng tot 'n sagte deeg. Plaas die deeg op 'n meelbestrooide oppervlak en knie liggies. Rol dit uit in 'n reghoek van ongeveer 300 x 350mm. Smeer die konfyt oor tot swat 25mm van die kante af. Sprinkel die sultanas eweredig oor die konfyt Rol die deeg op (soos gedoen word met 'n rolkoek) en plaas dit op 'n gesmeerde bakplaat. Vorm 'n netjiese sirkel en druk die twee ente stewig aan mekaar vas. Maak insnydings ongeveer 50mm uit mekaar in die rol. Moenie dwarsdeur sny nie, ongeveer 25mm moet nog heel wees. Borsel die eiergeel oor die deeg en sprinkel kaneel oor. Bak 10-15 minute tot goudbruin. Verwyder die rol onmiddellik van die bakplaat en laat dit afkoel op 'n draadrak. Indien verkies kan 'n glasuur oor die warm ring gesmeer word. Sit voor saam met geklopte room.

GLASUUR

Skep 30ml gelatien, 10ml suiker en 80ml water in 'n pan. Verhit dit stadig totdat al die suiker opgelos het. Smeer dit oor die ring.

AARTAPPEL EN PARMESAANTERT

500ml kapokaartappels
150g Bulgaarse volroom-jogurt
2 groot eiers
500g blaardeeg

60ml botter
100g Parmesaankaas + bietjie ekstra
seesout en varsgemaalde swartpeper

Voorverhit die oond tot 180C. Meng botter, Bulgaarse jogurt en Parmesaankaas by kapokaartappels. Klits eiers en voeg ook by kapokaartappelmengsel. Geur met seesout en varsgemaalde swartpeper. Plaas bakpapier op bakplaat. Rol blaardeeg uit op bakplaat en vou die kante sowat 2cm na binne. Skep kapokaartappelmengsel bo-op blaardeeg. Bak vir 20-25 minute tot goudbruin. Bedien saam met vars groenslaai. Lewer 4-6 porsies.

AARTAPPELSLAAI MET KAAS EN BILTONG

Meng saam in 'n bak: 600g gaar aartappelblokkies, 1 klein gekapte ui, 2 gekapte selderystingels (blare opsioneel), 1 rooi soetrissie gekap, 1 groen soetrissie gekap, 125g gekerfde biltong in klein blokkies gesny en 125g kaas in klein blokkies gesny of 125g fetakaas gekrummel. Die kaas kan met blokkies ferm avokado of met blokkies appels of pere vervang word. Die biltong kan met salami of ham vervang word. Maak 'n sous deur 1 bakkie (250g) maaskaas met 100ml ligte mayonnaise of slaairoom vir 2 minute met 'n handklitser te klits tot romerig. Maak 5ml mosterdpoëier aan in 10-15ml suurlemoensap en voeg 'n knippie rooipeper by. Meng goed. Voeg suurlemoensap by maaskaas-mengsel en klits weer tot goed gemeng. Vou die kaassous in die aartappelmengsel in en skep in slaai bak wat met slaai blare uitgevoer is. Garneer met iets groen bv pietersielie of suurlemoenwiggies.



APPEL EN AMANDEL VRUGTEKOEK

30ml botter om pan mee te smeer
100g gekapte amandels
150g gemengde vrugtekoekmengsel
5ml vanielje geursel
1ml sout
5ml koeksoda

420g blik tertappels
100g witsuiker
50ml kookolie
200g koekmeelblom
5ml bakpoeier
5ml gemengde speserye

Voorverhit die oond tot 180C. Smeer ses groot muffinpanne met botter. Plaas appels, suiker, amandels, vrugtemengsel en olie in swaarboomkastrol en bring tot kookpunt. Roer sodat die mengsel nie aanbrand nie. Haal van die hitte af sodat die mengsel kan afkoel. Voeg vanielje geursel by en meng. Sif meel, sout, bakpoeier, koeksoda en gemengde speserye in 'n mengbak. Voeg vrugtemengsel by en meng deur. Skep in voorbereide muffinpanne(so twee derdes vol) en bak vir sowat 60 minute of tot 'n toetspen skoon uitkom. Haal uit oond en los in pan vir sowat 10 minute. Keer uit op draadrak. Bedien met vla of vars room. Lewer 6 porsies.

APPEL EN APPELKOOSBLATJANG

15ml olie
125ml droë appelkose, in 1cm blokkies gesny
2 appels, geskil, ontpit en in blokkies gesny
1 rooi ui, geskil en in 1cm blokkies gesny
60ml lemoensap
30ml lemmetjiesap

15ml vars gemmer, gerasper
2 knoffelhuisies, gerasper
80ml bruinsuiker
60ml rooiwynasyn
30ml soetrissiesous

Verhit die olie. Voeg die appels, ui, appelkose, gemmer en knoffel by. Laat prut vir sowat 10 minute totdat die uie deursigtig is. Roer af en toe. Voeg die suiker, asyn, lemoensap en rissiesous by en laat prut. Roer totdat die suiker gesmelt is. Verlaag die hitte en prut nog 7-8 minute. Moenie te veel kook nie. Verwyder van die hitte en laat afkoel. Voeg die lemmetjiesap by en roer goed deur. Bêre in 'n lugdigte houer vir tot 'n week lank.

APPEL SOUFFLE

1 pakkie beskuitjies (Marie of Tennis)
397g blik kondensmelk
1ml kaneel
15ml gerasperde suurlemoenskil

25ml gesmelte botter
410g blik appelsous
3 eiers
25ml suurlemoensap

Voorverhit die oond by 175C. Rol die beskuitjies fyn met 'n rolstok. Meng fyngemaakte beskuitjies, kaneel en gesmelte botter. Versprei 'n laag van die beskuitjiemengsel onder in 'n gesmeerde vuurvaste skottel. Skei eiers en klop die eiergele tot dik en romerig. Voeg kondensmelk, suurlemoensap, suurlemoenskil en appelsous by. Klop die eierwitte goed styf en vou by die mengsel in. Gooi die mengsel oor die krummels in die skottel en strooi die res van die krummels bo-oor. Bak vir ± 1uur. Bedien loutwarm.

APPELKOOS PAASBROOD

1 pakkie gis
100ml loutwarm melk
20g botter gesmelt
400g broodmeel
50g amandels, gerooster, gekap
30ml heuning

250ml loutwarm water
25g suiker
5ml sout
100g gedroogde appelkose
10ml suurlemoenskil

Meng gis, water, melk, suiker en botter. Sif sout en broodmeel saam en voeg by gismengsel. Knie deeg totdat dit elasties word. Laat deeg rys in 'n loutwarm plek vir 30 minute. Meng appelkose, amandels, suurlemoenskil en heuning. Rol verdubbelde deeg uit en skep appelkoosmengsel bo-op. Rol deeg op en plaas in langwerpige broodpan. Laat rys vir 30-45 minute. Bak teen 190C vir 20-30 minute of totdat die brood ligbruin en uitgerys is. Verwyder uit oond en laat afkoel. Lewer 4 porsies.

APPELKOOSKOEK MET KARRINGMELK VERSIERSEL

KOEK

250g droë appelkose, gekap
350ml strooisuiker
knypie sout
7ml bakpoeier
2 eiergele
3ml vanielje geursel

500ml water
450ml koekmeelblom
3ml koeksoda
125g sagte botter
5ml lemoengeursel
60ml water

VERSIERSEL

60ml strooisuiker
3 eiergele, geklits
5ml lemoengeursel
gekapte droë appelkose vir afronding

30ml mielieblom
500ml karringmelk
2ml vanieljegeursel



Voorverhit die oond tot 180C. Smeer 'n 20cm koekpan met margarien of bespuit met kleefwerende kossproei. Kook die appelkose, water en 100ml van die strooisuiker 15-20 minute saam. Verpulp. Sif droë bestanddele saam. Verroom die botter en orige strooisuiker tot lig en romerig. Klits die eiergele by. Vou droë bestanddele om die beurt met appelkoospulp en water by bottermengsel in. Voeg geursel by, en roer deur. Giet in pan, maak gelyk bo-op en bak vir 45 minute of totdat toetspen skoon uitkom. Laat afkoel, keer uit pan en versier met karringmelkversiersel.

Meng die strooisuiker en mielieblomsaam in 'n kastrol en voeg eiergele by. Roer karringmelk by en verhit oor stadige hitte. Roer gedurig tot mengsel verdik en die agterkant van 'n houtlepel bedek. Meng die geursel by en verkoel. Verdeel die koek horisontaal in twee, smeer van die versiersel oor een laag, plaas die ander laag bo-op en

versier met die res van die versiersel. Besprinkel met die gekapte appelkose. Lewer 1 groot koek.

ASPERISIE EN UIETERT

KORS

250ml koekmeelblom
125g botter of margarien

5ml sout
215g geroomde mielies

VULSEL

45ml botter of margarien
430g geblikte aspersiestukke, gedreineer
2 ekstra groot eiers, geklits
5ml droë of 15ml vars gekapte tiemie

3 medium uie, grof gekap
250ml gerasperde cheddarkaas
250ml suurroom
sout en varsgemaalde peper na smaak

Sif die meel en sout vir die kors saam. Vryf botter in met vingerpunte totdat mengsel soos fyn broodkrummels lyk. Voeg geroomde mielies by en meng goed. Smeer die mengsel oor die basis en sykant van 'n gesmeerde oondvaste bak. Verhit die botter in 'n braaipan en braai uie vir 'n paar minute tot sag. Laat effens afkoel. Skep bo-op die kors, gevolg deur aspersies en kaas. Klits die eiers, suurroom, kruie en geurmiddels saam en giet oor die vulsel. Bak vir 45-60 minute in 'n voorverhitte oond teen 180C of tot geset en goudbruin. Lewer 4-6 porsies.

Christenskap is nie 'n godsdienst nie, dit is 'n liefdesverhouding.

BAHAMA RUMKOEK

KOEK

315g koekmeel
15ml bakpoeier
110g botter, gesmelt
2 eiers, liggies geklits
5ml vanieljegeursel

270g suiker
1ml sout
250ml melk
60ml rum
250ml gemengde, gekapte neute

RUMSOUS

125g botter
65ml water

250ml suiker
125ml rum

Voorverhit die oond tot 180C. Smeer 'n ringkoekpan van 22cm. Sif die meel, suiker, bakpoeier en sout saam. Plaas die botter, melk, eiers en rum in 'n mengbak van 'n elektriese menger, gebruik die menger se spaan om die mengsel te verroom. Voeg die meelmengsel by en klop tot die beslag goed gemeng is. Roer die vanielje geursel en neute by. Giet die beslag in die voorbereide pan en bak 30-40 minute of tot die koek terugwip wanneer jy liggies in die middel daarop druk. Smelt die botter en suiker vir die sous in die water in 'n klein kastrol. Bring tot kookpunt, verwyder van die hitte en voeg die rum by. Giet oor die warm koek – laat heeltemal wegsink voor jy die koek uitkeer.

BASMATI KROKETTE

15ml botter
500ml basmati rys
100ml witwyn
sout en varsgemaalde swartpeper na smaak
200g mozzarella kaas, in blokkies gesny
500ml fyn broodkrummels

1 klein ui, fyngekap
1 knoffelhuisie, fyngekap
1 liter hoenderaftreksel
250ml pecorinokaas, fyn gerasper
2 eiers, geklits
750ml sonneblomolie

Smelt die botter in 'n kastrol. Braai die ui en knoffel tot deursigtig. Voeg die basmati rys by en braai vir sowat 1 minuut. Voeg die wyn by en laat vinnig afkook. Voeg die hoenderaftreksel bietjie vir bietjie by en hou aan met roer, amper soos wanneer jy risotto sal maak. Wanneer die rys sag en gaar is, voeg die gerasperde pecorinokaas by en meng goed. Geur met sout en varsgemaalde swartpeper. Laat die rys heeltemal afkoel. Vorm 'n balletjie met die rys in jou hand en sit 'n stukkie mozzarella kaas in die middel. Maak die kaas toe met die rys en vorm 'n balletjie. Rol elke balletjie eers in die eier en dan in die broodkrummels. Verhit die olie. As jy 'n klein stukkie witbrood in die olie gooi en dit braai onmiddellik goudbruin, is die olie reg. Braai die krokette tot mooi goudbruin. Dreineer op kombuispapier. Sit warm voor.

BEENMURGSOUFFLE

125g botter
5ml Dijon mosterd
150ml room
sout, peper en neutmuskaat na smaak
beenmurg van 5 gesaagde murgbene, sowat 3cm dik

125ml koekmeel
500ml volroommelk
5 ekstra groot eiers geskei
125ml gerasperde pamesaankaas

Smeer 8 ramekinbakkies goed met botter. Smelt die botter. Roer die meel stadig by en roer sowat 'n minuut oor 'n lae hitte. Geur met mosterd. Voeg die melk stadig by terwyl aanhoudend geroer word. Maak seker dat die mengsel glad en sonder klonte is. Voeg dan die room by en bring tot kookpunt terwyl gedurig geroer word. Geur met sout, peper en neutmuskaat en roer die kaas by. Laat effens afkoel. Klop die eiergele deeglik en voeg dit by afgekoelde witsous mengsel. (tot hier kan jy dit 2 uur voor die tyd berei en laat staan – bedek dan met 'n vel waspapier om te voorkom dat dit 'n velletjie vorm. Vou egter die eierwitte teen die einde in.) Voorverhit die oond tot 190C. Klits die eierwitte styf. Vou dit liggies by die witsous in. Skep in die voorbereide bakkies en druk 'n paar stukkies beenmurg in elk. Bak sowat 15-20 minute of tot goudbruin en gepof. Sit onmiddelik voor.

BESSIEBLOKKIES

250ml bruismeel	250ml klapper
125ml strooisuiker	100g botter, gesmelt
1 blik (397g) kondensmelk	125ml suurlemoensap
60ml bessiepuree (druk vars bessies met 'n vurk fyn) of 45 ml bessiekonfyt	

Voorverhit die oond tot 180C en smeer 'n vlak koekpan van 20 cm x 25 cm met botter. Voer uit met bakpapier wat oor die kante hang en smeer weer. Meng die meel, klapper, suiker en botter in 'n bak tot die krummels aan mekaar vassit. Druk die deeg goed teen die basis van die pan vas. Bak vir 12-15 minute tot liggoudbruin. Laat eenkant afkoel. Verlaag die oondtemperatuur tot 150C. Klits die kondensmelk en suurlemoensap goed saam. Skep op die kors en smeer gelyk. Skep die puree (of konfyt) met 'n teelepel oral op die kondensmelklaag. Gebruik die punt van 'n mes om marmerpatrone daarop te maak en dit sodoende in die kondensmelklaag te laat insak. Bak vir 15 minute tot ferm. Laat afkoel, lig uit die pan en sny in blokkies. Bêre in die yskas in 'n lugdigte houer. Lewer 36 blokkies.

BIEF STROGANOFF MET ROMERIGE SAMPJOENSOUS

700g kruisstuk	2 klein uie
120g sampioene	85g botter
15ml tamatiepuree	240ml suurroom
20ml meel	5ml sout
knypie peper	2ml mosterdpoer

Sny die kruisstuk in repies van 2cm en geur na smaak. Kap die uie fyn en braai in 'n groot braaipan in 'n bietjie botter tot goudbruin. Sny die sampioene in skywe en voeg dit by die uie. Braai tot gaar. Gebruik intussen die oorblywende botter om die vleisrepies in 'n ander braaipan te verseël. Voeg die vleis dan by die uie en sampioene. Meng die room, meel, mosterdpoer en tamatiepuree. Roer dit by die vleis, bedek en prut vir 10 minute. Lewer 4-6 porsies.

BIERBREDIE

60ml olie	1 groot ui, gekap
2 knoffelhuisies, gekap	80ml koekmeel
sout en varsgemaalde swartpeper na smaak	250ml bier
1kg stowe beesvleis, in 15mm blokkies gesny	250ml rooiwyn
375ml beesvleisaftreksel	50g tamatiepasta
15ml gekapte vars of 5ml droë gemengde kruie	3 wortels in ringe gesny
3 aartappels, geskil en in kwarte gesny	

Verhit 2 eetlepels van die oli in 'n groot kastrol oor matige hitte en braai die ui en knoffel tot sag en bruin. Skep dit met 'n gaatjieslepel uit en hou eenkant. Geur die meel met sout en peper en rol die vleisblokkies in die meel om dit te bedek. Die meel kan ook in 'n plastieksak gesit word en dan kan die vleisstukkies daarin geskud word. Braai die vleisblokkies in kleiner hoeveelhede in dieselfde kastrol as waarin die ui gebraai is tot bruin. Voeg nog olie by indien nodig. Nadat al die vleis gebraai is, skep dit terug in die kastrol saam met die gebraaide ui en knoffel. Voeg die bier, rooiwyn, aftreksel, tamatiepasta en kruie by. Sit die deksel op, bring tot kookpunt, verlaag die hitte en laat dit 30 minute prut. Voeg die wortels en aartappels by en laat nog 50-60 minute prut tot die vleis sag is. Sit voor saam met rys. Lewer 4-6 porsies.

'n Lewende geloof in God is 'n seker middel teen vrees. Dit stel ons in staat om vol, ryk en sterk te leef met die vertroue dat God ons lewe in Sy hand het.

BOERBONE EN BEETSLAAI

SLAAISOUS

1-2 lemoene se sap en skil
60-90ml natuurlike jogurt
10ml appelasyn

90ml bloukaas, gekrummel
suiker na smaak

SLAAI

1-2 bossies jong beet, gekook en geskil
vars, jong ertjiepeule
vars koljanderblare

50g boerbone, gestoom en uitgedop
paar stukke bloukaas

Meng al die bestanddele vir die slaaisous en hou eenkant. Sny die beet in kwarte en pak in 'n bord. Sprinkel die bone, ertjiepeule en kaas oor en rond af met koljanderblare. Giet die slaaisous oor en sit voor.

BOEREWORS SMOORTJIE

500g boerewors
3 knoffelhuisies, fyn gekap
1 groot ui, in skywe gesny
1 klein elk groen en rooi soetrissie, in repies gesny
3ml sout
2ml vars gemaalde swartpeper
150ml blatjang

10ml vars gemmer, geskil, gerasper
30ml olyfolie
2 ryp tamaties, in blokkies gesny
3ml suiker
15ml koljander, fyngekap
3ml mosterdsaad
ekstra koljanderblare vir garnering

Draai die boerewors in 5cm stukke vir kleiner porsies. Braai dit tot amper gaar en sny dit in stukke. Sit die gemmer, knoffel en brandrissies in 'n voedselverwerker en meng dit tot 'n fyn pasta. Verhit die olyfolie en braai die gemmer-knoffel-en-brandrissiepasta, ui, soetrissies, tamaties, suiker, sout, koljander, peper en mosterdsaad tot goudbruin en geurig. Roer die blatjang by en skep die gaar worsstukkies by die smoor. Garneer dit met vars koljanderblare. Sit voor met vars brood, rys of koeskoes. Lewer 4-6 porsies.



BOEREWORSSLAAI

1kg gaar boerewors, in happiegrootte stukkies gesny
2 seldery stingels, in skywe gesny
100g kasjoeneute, gerooster
12 jong aspersies, gestoom (opsioneel)

2 rooi soetrissies, in repe gesny
200g wit sampioene, in skywe gesny
200g jong spinasie
15ml sesamsaad

SLAAISOUS

30ml vissous
15ml heuning
45ml Full cream sjerrie
30ml oestersous

30ml sesamolie
1 knoffelhuisie, gekneus
15ml gemmer, fyn gekap

Meng al die slaaibestanddele met 2 groot lepels. Klits die bestanddele vir die slaaisous saam en sprinkel dit mildelik oor die slaai. Garneer dit met sesamsaad. Lewer 4-6 porsies.

BOEREWORS SOMERSLAAI

SLAAISOUS

50ml olyfolie
1 klein rooi ui, gekap
1 selderystingel, in dun repies gesny

20ml wynasyn
sout en varsgemaalde swartpeper na smaak

SLAAI

500g boerewors
12 peppadews, goed gedreineer

24 slaphakskeentjies met sous en al
grof gekapte pietersielie

Meng die bestanddele vir die slaaisous en geur liggies met sout en peper. Braai die wors tot gaar, verwyder uit die pan en laat effens afkoel. Sny die wors in dun skyfies. Giet alle sappe en vet wat uitgebraai het, uit die pan. Plaas dit terug op die plaat en giet die slaaisous in die pan. Verhit oor lae hitte tot meer as die helte van die vloeistof verdamp het. Voeg die worsskyfies by, verwyder van die plaat en laat heeltemal afkoel. Skep die slaphakskeentjies in 'n opdienbak en skep die wors bo-op. Sprinkel die peppadews en pietersielie oor. Lewer 4 porsies.

SLAPHAKSKEENTJIES

Kook 24 afgeskilte piekeluitjies sowat 10-15 minute tot sag. Dreineer en hou eenkant. Klits 2 eiers in 'n metaalbakkie. Voeg 60ml suiker, 2ml sout, 60ml asyn en 60ml water by en klits weer goed. Plaas bakkie oor 'n kastrol pruttende water en klits tot die mengsel verdik. Giet oor die uitjies en meng.

BOEREWORS, MAROG (spinisie) EN PASTA ROERBRAAI

20ml olyfolie
1kg boerewors in klein stukkie gesny
½ bossie beetblare
165g Chinese eiernoedels, al dente gekook
30ml braaisous
1 bossie stingeluie, gesny

15ml botter
2 brandrissies, gekap
½ bossie spinasie
45ml klaarbereide, sterk geursous
80ml sojasous
sout en varsgemaalde swartpeper

Verhit die olyfolie en botter in 'n diep braaipan tot baie warm, maar nie soveel dat dit rook nie. Voeg die boerewors by en braai 3 minute. Voeg die rissies by en braai nog 3 minute. Voeg al die blare en spinasie by en roerbraai nog 3 minute. Voeg die gaar noedels, geursous, braaisous en sojasous by en laat prut vir 5 minute. Voeg die stingeluie by en geur met sout en peper. Sit onmiddellik voor. Lewer 6 porsies.

BOTTERBOON-EN-EIERVRUGKERRIE

Voedsaam, heerlik en perfek vir 'n koue wintersaand.

1kg baba-eiervrugte, gehalveer
1 groot ui, fyngekap
4 knoffelhuisies, gekneus
1 duimgroot stuk vars gemmer, geskil en gerasper
2 steranyse
4 kardemompeule
1 blik gekapte tamaties
4 blikke botterbone, gedreineer en afgespoel
1 bossie vars koljanderblare, blare afgetrek en stingels gekap

olie
'n hand vol vars kerrieblare
1 groen brandrissie, gekap
5ml fyn komyn
1 kaneelstokkie
15ml garam masala
250-500ml hoenderaftreksel
sout na smaak

Braai die eiervrugte tot goudbruin in verhitte olie in 'n kastrol. Dreineer dit op kombuispapier. Braai die ui en kerrieblare in dieselfde kastrol in 'n bietjie olie tot sag en voeg dan die knoffel, gemmer, brandrissie en speserye by. Roerbraai dit vir sowat 'n minuut en voeg dan die gekapte tamaties by. Voeg die hoenderaftreksel by en laat dit kook. Voeg die koljanderstingels, eiervrugte en botterbone by en prut dit vir sowat 45 minute oor lae hitte. Geur na smaak met sout, strooi die vars koljanderblare oor en sit dit voor met bruinrys en lensies. Lewer 6 porsies.

BOTTERSKORSIE EN FETAKAASPASTA

250g pasta	45ml olie
1kg botterskorsie, geskil en in 2cm blokkies gesny	1 ui, gekap
4 knoffelhuisies, gekneus	sout en varsgemaalde swartpeper
knippie droë roosmaryn	3 sirkels fetakaas, in blokkies gesny
60ml gerasperde cheddarkaas	30ml vars pietersielie

Voorverhit die oond tot 180C. Maak die pasta gaar volgens die aanwysings op die pakkie/ Dreineer goed, roer 30ml van die olie deur en hou eenkant. Plaas intussen die botterskorsie, ui en knoffel in 'n oondpan en sprinkel die res van die olie, sout, peper en roosmaryn oor. Roer die botterskorsie, feta, cheddarkaas en pietersielie by die pasta en sit dadelik voor. Lewer 4 porsies.

BOTTERSKORSIETERT

250g tennisbeskuitjies	150g botter, gesmelt
4 eiers	75g strooisuiker
5ml vanieljegeursel	5ml fyn kaneel
50g koekmeel	200g gewone roomkaas
250g gaar, fyngemaakte botterskorsie	30ml bruinsuiker

Voorverhit die oond tot 160C. Verkrummel die beskuitjies baie goed. Voeg die gesmelte botter daarby en druk dan die mengsel in 'n losboomterpan. Plaas in die yskas vir 15minute. Klits die eiers en strooisuiker tot dik en liggeel. Voeg die vanieljegeursel, kaneel en koekmeel by die eiers en klits tot glad. Klits die roomkaas in en roer dan die fyngemaakte botterskorsie in. Giet die mengsel binne in die koue tertkors en bak vir 40 minute of totdat die tert net-net begin ferm raak. Verwyder uit die oond en laat afkoel. Strooi die tert met bruinsuiker en smelt onder 'n verhitte oondroosterelement. Bedien met suurroom. Lewer 8-10 porsies.

BRIE MET SOETUI EN RISSIEBLATJANG

2 groot soetuie, opgesny	1 knoffelhuisie, gesny
4 groot rissies, sade verwyder en gesny	1 appel, geskil en gerasper
150g suiker	100ml asyn
125g brie	

Sauté die uie, knoffel, rissies en appel saam. Gooi die suiker en asyn by en laat dit effens weggook. Skep dit bo-oor die wig brie en bedien saam met beskuitjies. Lewer 4 porsies.

BROCCOLI EN BLOUKAASSOP

30ml sonneblomolie	15ml botter
1 klein ui, gekap	2 groot aartappels, in skyfies gesny
300g broccoli sonder die harde stingels	1 liter hoenderaftreksel
paar takkies pietersielie	2ml sout
2ml gerasperde neutmuskaat	125ml melk
150ml room	200ml gekrummelde bloukaas

Verhit die olie en botter in 'n groot kastrol, voeg die uie en aartappels by, sit deksel op en laat prut oor lae hitte tot sag. Skud die kastrol nou en dan sodat dit nie aanbrand nie. Voeg die broccoli by en meng. Voeg nou die aftreksel, pietersielie, sout en neutmuskaat by. Bedek en laat prut liggies vir sowat 20 minute. Voeg die melk by. Puree in 'n vermenger tot glad. Giet die puree weer terug in die kastrol en verhit versigtig. Roer die room by om dit fluweelagtig te maak. Voeg nog geurmiddels by indien nodig. Strooi gekrummelde bloukaas oor net voor opdiening. Lewer 4-6 porsies.

Die sleutel tot hemelse harmonie is liefde

BRUIN BASMATI-RYS EN GEROOSTERDE GROENTE SLAAI

250ml ongekookte basmati rys	30ml olyfolie
100g vars aspersies, geblansjeer	200g suiker-ertjies, geblansjeer
100g lemoenpampoentjies, in kwarte gesny	1 rooi peper, gekap en sade verwyder
250g rosa tamaties	125ml fetakaas, gekrummel
sout en vars gemaalde swartpeper, na smaak	80g vars roketblare

SLAAISOUS

125ml balsamiese asyn	60ml olyfolie
60ml heuning	30ml gekapte kappertjiesaad

Kook die rys volgens die instruksies. Laat heeltemal afkoel. Intussen, plaas die pampoentjies en rooi peper in 'n roosterpan. Rooster in 'n voorverhitte oond teen 200C vir 10-12 minute of totdat die pepers gekreukel en sag is. Voeg die tamaties by en meng ligweg. Rooster vir nog 3-5 minute of totdat die tamaties begin om van kleur te verander en gekreukel te raak. Verwyder uit die oond en laat tot kamertemperatuur afkoel. Meng die rys, aspersies, suiker-ertjies, geroosterde peper, tamaties en pampoentjies ligweg in 'n bak. Plaas oor in 'n slaabak en sprinkel die fetakaas bo-oor. Voeg sout en peper na smaak by. Meng al die bestanddele vir die slaaisous deeglik saam. Gooi oor die slaai en meng dit deur. Rangskik die roketblare bo-oor en bedien. Lewer 4-6 porsies.

BRUINSUIKER SKUIMPIES

MERINGUES

310ml ligte bruin suiker	4 eierwitte
15ml mielieblom	5ml wit asyn
silwer balletjies	

GANACHE

100g donker sjokolade, in blokkies gebreek	60ml room
30ml botter	

Voorverhit die oond tot 100C. Voer bakplate met bakpapier uit. Sif mielieblom oor. Verwerk die bruinsuiker tot fyn in 'n voedselverwerker. Klits die eierwitte tot dit sagte punte vorm, voeg die suiker lepelsgewys by en klits tot lig en blink. Vou die mielieblom en asyn met 'n metaallepel in. Spuit rosette op bakplate taamlik ver uitmekaar. Besprinkel elke skuimpie met silwerballetjies. Bak 40 minute. Skakel die oond af en laat uitdroog binne in die oond. Smelt die sjokolade en room saam in die mikrogolf tot glad. Voeg botter by en klop tot dik en glad. Smeer die helfte van die skuimpies met ganache en plak twee-twee op mekaar. Hou in lugdigte houer. Maak 20-30 meringues.

BRUSSELSE SPRUITE MET WIT CHEDDARKAASSOUS EN OKKERNEUTE

400g brusselse spruite	250ml vars room
80g ryp wit cheddarkaas, gerasper	20ml korreltjemosterd
sout en swartpeper	100g okkerneute, gerasper
2.5ml mielieblom gemeng tot 'n pasta met sowat 30ml koue water	

Kook die brusselse spruite in borrelende kookwater vir sowat 5-8 minute tot gaar, maar nie pap nie. Maak die sous deur die room apart te verhit in 'n kastrol. Roer die gerasperde kaas by. Laat die sous vir 3 minute liggies prut en roer dan die mielieblompasta by. Geur die sous met sout, peper en korreltjemosterd. Giet die sous oor die brusselse spruite en strooi die okkerneute net voor bediening bo-oor. Lewer 4-6 porsies.

Dankie Here, dat U my laat weet wat U wil hê ek moet doen met die ure in elke dag. In U liefde is ek toegevoeg, elke oomblik van elke dag.

BYBELKOEK

50ml melk (Rigt 4:19)
1 koekie vars of 10ml droë suurdeeg (Matt 13:33)
5ml kaneel (Hoogl 4:14)
500g gedroogde vye (Hah 3:12)
100g gepelde amandels (Num 17:8)
300ml suiker (Jer 6:20 in Engelse Bybel)
100ml water (Gen 8:3)

15ml heuning (1Sam 14:26)
850g koekmeelblom (Matt 13:33)
1ml sout (Lev 2:13)
250g rosyntjies (1 Sam 30:12)
250g botter (Spr 30:33)
3 eiers (Jer 17:11)

Smeer 'n diep koekpan van 23cm in deursnee en voer die boom en sye met waspapier uit. Plaas die oondrak op die tweede posisie van onder af en voorverhit die oond tot 160C. Verhit die melk en heuning saam tot sterk lou. Voeg die suurdeeg by en laat dit staan totdat dit 'n skuimbol bo-op vorm. Sif die koekmeelblom, kaneel en sout saam. Sny die vye fyn. Sny die rosyntjies en amandels ook fyn en meng dit met die helfte van die vye. Meng hierdie vrugtemengsel met die meelmengsel. Verroom die botter en suiker saam. Roer die eiers een vir een hierby en klop goed na elke byvoeging. Voeg die vrugte-en-meelmengsel by en meng. Voeg die suurdeeg by en roer tot gemeng. Skep die deeg in die pan en maak dit gelyk. Bak dit vir 90 minute of tot gaar. Laat dit effens in die pan afkoel en keer dit dan versigtig uit. Kook die oorblywende vye en water saam tot 'n smeerbare pulp. Smeer dit oor die koek en laat dit afkoel.

CALAMARI EN MANGOSLAAI

500g calamari ringe
3-4 knoffelhuisies, grof gekap
15ml heuning
5 groot blare Ice-berg blaarslaai, in repies gesny
4 tamaties, in groterige blokkies gesny
½ komkommer, pitte verwyder, in dun repies gesny

1 geel of rooi soetrissie, in repies gesny
50ml vars gekapte pietersielie
50ml sojasous
30ml water
1 groen soetrissie, in repies gesny
2 mango's, geskil en in skyfies gesny

Meng die calamari-ringe, soetrissie, knoffel, pietersielie, heuning, sojasous en water. Verhit 'n groot wok of braaipan en roerbraai die calamarimengsel in kleiner hoeveelhede tot gaar. Hou eenkant om af te koel. Meng die blaarslaairepies, tamaties, groen soetrissie en komkommer. Skep dit op 4 borde en rangskik die mangoskyfies bo-op. Skep die calamarimengsel met die pansouse oor die slaai. Lewer 4 porsies.

CHAI-TEE KAASKOEK

480ml room
100g tennisbeskuitjies
100g gemaalde amandels
100g botter, gesmelt
250ml suiker

60ml chai-tee
200g Nutticrost koekies
4 eiers, 1 daarvan geskei
500g roomkaas



Voorverhit die oond tot 180C. Smeer 'n klein losboompan liggies. Plaas die room en chai-tee in 'n mediumgrootte pot op die stoof. Bring tot kookpunt en verwyder dan van die hitte. Laat eenkant staan om af te koel. Maak die koekies fyn en meng dit saam met die gemaalde amandels. Voeg een eierwit asook die gesmelte botter by. Meng goed. Druk die mengsel teen die bodem asook teen die kante van die voorbereide pannetjie vas. Bak vir 10 minute, verlaag dan die temperatuur tot 170C. Meng die roomkaas en suiker saam in 'n bak, en voeg die eiers een op 'n slag by. Voeg dan die roommengsel daarby. Giet die mengsel in die gebakte kors en plaas in die oond vir 1 uur. Verkoel oornag in die

yskas, en besprinkel met versiersuiker en bedruip met stroop voor bediening. Lewer 10 porsies.

DADELBLOKKIES

500ml koekmeel	3ml sout
5ml fyn kaneel	250ml sagte botter
375ml suiker	2 eiers
5ml koeksoda	60ml warm water
250ml okkerneute of pekanneute, fyn gekap	500g ontpitte dadels, fyn gekap

Voorverhit die oond tot 180C en smeer koekpan van 15 cm x 25 cm met botter. Voer uit met foelie of bakpapier en smeer weer. Meng die meel, sout en kaneel goed saam. Verroom die botter en suiker tot lig en romerig en voeg die eiers een vir een by. Klits goed na elke byvoeging. Meng koeksoda, water en dadels en laat staan vir vyf minute. Voeg dit saam met die neute en droë bestanddele by die bottermengsel. Meng goed en skep in voorbereide pan. Bak vir 50-60 minute tot gaar. Laat vir 15 minute in die pan afkoel, keer uit en sny in blokkies. Bêre in 'n lugdigte houer tussen lae waspapier. Lewer sowat 25 blokkies.

DONKER GEMMERKOEK

125g margarien	125g strooisuiker
2 eiers, geklits	10ml gouestroop
15ml melasse	220g meelblom
3ml gemmerpoeier	3ml bakpoeier
125g verglansde gemmer, grof gekap	30g gekapte okkerneute

Voorverhit die oond tot 180C. Smeer 'n ronde koekpan liggies en voer die boom met bakpapier uit. Verroom die margarien en suiker deeglik. Klits die eiers, stroop en melasse by. Sif die meel, gemmerpoeier en bakpoeier saam en roer by die mengsel in. Vou laastens die gemmerstukkies in en skep die mengsel in die voorbereide koekpan. Sprinkel die gekapte neute oor en bak 60-70 minute of tot 'n toetspen skoon uitkom. Keer die koek uit en laat op 'n draadrak afkoel. Lewer 1 klein koek.

DOUGNUTS MET KONFYT GEVUL

250ml melk	90ml ongesoute botter
10g droë kitsgis	90ml suiker
3 eiergele, liggies geklits	420g koekmeel
7.5ml sout	olie vir diepbraai
1 houer aarbeï of frambooskonfyt	sowat 100g strooisuiker

Verhit die melk in 'n klein kastrol totdat borrels teen die kant van die kastrol begin vorm. Die melk moet nie oorkook nie. Verwyder van die hitte en klits die botter by sodat dit smelt. Laat vir 10 minute afkoel. Gooi die melk in 'n menger met 'n deeghak. Sprinkel die gis bo-oor die warm melk. Gooi die suiker by en roer liggies om op te los. Laat vir 10 minute staan totdat skuim begin vorm. Dit dui aan dat die gis aktief is. Skakel die menger op laag aan en gooi die eiergele, dan stadig die meel by. Wanneer die mengsel soos deeg begin lyk kan jy die spoed na medium verhoog en die sout bygooi. Stop die masjien af en toe om die deeg van die hak af te skraap. Meng tot soepel en elasties, sowat 5 minute. Wanneer glad kan jy die deeg op 'n meelbestrooide oppervlak uitkeer. Knie liggies vir 2 minute. Plaas die deeg in 'n gesmeerde bak en draai dit dan om, om seker te maak dat al die kante gedek is. Bedek met kleefplastiek en laat dit rys totdat dit in volume verdubbel het (sowat 1 uur). Rol die deeg op 'n meelbestrooide oppervlak tot sowat 1cm dik uit, en sny met 'n koekiedrukker of drinkglas wat in meel gedruk is, sirkels uit die deeg. Plaas die sirkels op 'n gesmeerde bakplaat en laat vir 30minute rys. Verhit die olie tot warm in 'n diep kastrol. Plaas die sirkels in die olie en braai sowat 4 minute per kant tot goudbruin. Braai 3 op 'n slag om die temperatuur konstant te hou. Dreineer op kombuispapier. Plaas 'n dun tuit op 'n versiertuit en vul met konfyt. Maak 'n klein gaatjie aan die kant van elke doughnut en spuit konfyt daarin. Rol die doughnuts in strooisuiker terwyl dit nog effens warm is. Lewer 8 porsies.

DOZI SE BROODJIE

500ml witbroodmeel
5ml koeksoda
125ml sagte botter
2 eiers, goed geklits
2ml vanieljegeursel
185ml geblikte fyn pynappel, gedreineer
125ml rooi of groen glanskersies, gekap

12.5ml bakpoeier
2ml sout
185ml sagte bruinsuiker
5ml amandelgeursel
80ml pynappelsap
250g droëvrugte koekmengsel

Sif die witbroodmeel, bakpoeier en sout saam. Room dië botter, suiker en eiers. Voeg die amandel en vanieljegeursel by en meng. Roer die meelmengsel by die eiermengsel in. Giet die pynappelsap by en vou die pynappel, koekmengsel en kersies in. Giet dit in 'n voorbereide broodpan en bak 1 uur of tot deurgaar by 180C. Laat die koek eers heeltemal in die pan afkoel voor jy dit uitkeer.

DRIEKAASMACARONI MET ORIGANUM

500ml rou macaroni
30ml botter
30ml gekapte origanum
sout en varsgebraaide swartpeper
200ml emmenthalerkaas, gerasper
250g kersietamaties

250ml melk
30ml meel
knypie neutmuskaat
100ml parmesaankaas, gerasper
100ml bloukaas, gekrummel

Voorverhit die oond tot 180C. Kook die macaroni in soutwater volgens die aanwysings op die verpakking. Dreineer die macaroni. Verhit die melk. Smelt die botter in 'n kastrol en roer die meel by totdat dit gemeng is. Gooi die melk baie geleidelik by terwyl jy dit aanhoudend klop om 'n gladde, romerige sous sonder klonte te vorm. Roer die sous totdat die verdik en begin kook. Haal dit van die plaat af, gooi die origanum, neutmuskaat en sout en peper na smaak by en roer dan die kaas in. Meng die sous met die gaar pasta en gooi die kersietamaties by. Roer die tamaties deur en skep die pastamengsel in 'n gesmeerde oondvaste bak. Bak die gereg ongeveer 30-45 minute totdat dit gaar en mooi goudbruin is. Lewer 4 porsies.

Gebruik my Heer, soos ek gebruik kan word.
Laat dit wat ek het om te gee, gegee word.
Laat niemand ooit sê, hy of sy het geweier
nie. Laat niemand ooit dink, ek het nie
probeer nie.

Gebruik my Heer, dit is al wat ek vra. Net
waarvoor U wil, groot of klein, sodat ook ek,
net hier te wees, ook andere tot seën kan
wees.



EIERVERUGLASAGNE

EIERVERUG IN BESLAG

2 eiervrugte, in skywe gesny
3 eiers, geklits

250ml koekmeel
30ml olie

MAALVLEISSOUS

1 ui, fyn gekap
1kg maaltvleis
410g tamatiepuree
sout en vars gemaalde swartpeper

2 knoffelhuisies, gekneus
25g tamatiepasta
80ml blatjang
20ml pietersielie, fyn gekap

WITSOUS

120ml botter
1 liter melk

160ml koekmeel
250ml cheddarkaas, gerasper

Voorverhit die oond tot 180C. Sny die eiervrugte in 1cm skywe en doop elkeen in meel. Skud die ergste meel af en doop die skywe daarna in eier. Verhit van die olie en braai die eiervrugskywe aan albei kante tot gaar. Verhit die res van die olie en braai die ui en knoffel tot sag. Voeg die maaltvleis by en braai tot amper gaar. Roer die tamatiepasta en puree, blatjang, sout, peper en pietersielie by en laat prut vir 20 minute. Verhit die botter vir die witsous in 'n kastrol, roer die meel by en meng tot dit 'n pasta vorm. Giet die melk by en roer tot 'n dik witsous vorm. Geur met sout en peper. Bedek 'n oondbak met 'n dun laag witsous, daarna 'n laag eiervrug en dan maaltvleis. Herhaal die laag tot al die bestanddele gebruik is. Eindig met witsous, sprinkel kaas bo-oor en bak vir 40 minute of tot gaar. Lewer 4-6 porsies.

ERTJIESLAAI

letsie anders. As jy nie fetakaas het nie gebruik cheddarkaas. As jy nie ham het nie gebruik gebraaide ontbyt spek. As daar vars pynappel in die yskas is, sny dit by. Of gekapte neut, of piesangskywe. Die slaai moet nooit twee maal dieselfde te wees nie.

Ontdooi 1kg gevriesde ertjies en plaas in bak. Kap 50g kruisement (of soetment as jy het) fyn en roer deur ertjies. Sny 2 x soetrissies in repies en voeg by ertjies. Gebruik 'n rooi en 'n geel rissie vir kleur. Sny 200g fetakaas in blokkies en voeg by. Voeg 250g ham wat in blokkies gesny is by. Sny 6 gepiekiekelde uitjies in kwarte en voeg by. Laastens. Breek genoeg slaai-blare fyn om die volume van die slaai te verdubbel. Meng goed en bedek met 'n slaaisous wat jy maak deur 3 eetlepels kondensmelk, 3 eetlepels mayonaise, 5 eetlepels agurkiesous en 5 eetlepels melk saam te meng. Plaas in yskas. Bedien koud.

FEESLAAI

3 medium uie, grof gekap
15ml balsamiese asyn
1 Franse brood
120g cheddarkaas
1 rooi soetrissie, gerooster, skil verwyder
60ml olyfolie
100g feta (kruiegeur)

15ml botter
15ml bruinsuiker
30ml olyfolie
100g jong spinasie
100g bronkors (watercress)
30ml witwynasyn
grofgemaalde swartpeper

Verhit uie in kastrol met botter, balsamiese asyn en suiker. Laat prut oor laag hitte tot uie sag is. Laat afkoel. Sny Franse brood in dun snytjies, smeer met olyfolie en plaas in oond by 180C vir 5 minute. Laat afkoel. Sny soetrissies in dun skyfies. Skep lepelvol uie op broodjies en garneer met skyfies cheddar en soetrissie. Rangskik spinasie en bronkors op 'n groot opdienbord. Meng olyfolie en witwynasyn en drup oor slaai. Breek feta bo-oor. Rangskik broodjies bo-oor en geur liggies met swartpeper.

Kommer ontnem nie môre van sy smart nie. Dit ontnem net vandag van sy krag.

FORTUINKOEKIES

2 eierwitte
80ml koekmeel, gesif
45ml botter, gesmelt

80ml strooisuiker
vanieljegeursel
fyn gerasperde skil van 1 lemmetjie



Voorverhit die oond tot 160C. Klop die eierwitte met 'n elektriese klitser tot sagte punte vorm. Klop die suiker geleidelik by. Vou eers die meel by, dan die vanielje, botter en lemmetjie. Sny 'n sirkel van 8cm uit asetaat (transparantpapier). (Die deel met die gat in word gebruik) Sny twaalf 12cm lange papiertjies met boodskappe op uit. Sit die uitgesnyde asetaatstensil op 'n bakplaat met silikoonmat (silpad). Skep 'n plat eetlepel van die deeg in die middel van die tensil. Smeer plat en egalig, herhaal. Makk twee koekies op 'n slag. Bak vir sowat 5 minute tot die rande begin verkleur. Hou die bakplaat in doe oond om die koekies langer buigbaar te hou.

Maak die koekies met 'n paletmes los. Sit 'n boodskappapiertjie in die middel van elke sirkel, vou in die middel toe en vorm oor die rand van 'n koppie. Laat afkoel. Herhaal. Lewer 12 koekies.

FRIKKADELLE IN SUURROOM

700ml gemaalde beesvleis
250ml witbroodkrummels
sout en peper na smaak
25ml tamatiepuree
250ml suurroom

1 gekapte ui
1 geklitste eier
olie
250ml sop of vleissous

Meng vleis met ui en krummels en voeg eier by. Geur na smaak. Vorm klein frikkadelletjies en braai vinnig bruin aan albei kante met 'n bietjie olie. Voeg tamatiepuree en sop geleidelik by en prut vir 15 minute. Verwyder van stoof en laat vir 30 minute staan. Verhit weer en voeg suurroom by net voor opgedien word. Lewer 4 porsies.

GARNAALKELKIE MET NOEDELN EN KOKOSNEUTROOM

30ml sonneblomolie
18-20 steurgarnale, die dermkanaal verwyder
5cm vars gemmer, geskil, gerasper
skil en sap van een suurlemoen
5ml sojasous

3 knoffelhuisies, gerasper
1 rooi brandrissie, sade verwyder, gekap
5-6 sprietuie, gekap
1 blik kokosneutroom
5ml suiker

120g 2 minuut noedels of rysnoedels, vir 3 minute in kookwater geweek
½ komkommer met groenteskiller in die lengte in linte geskil (laat lê in yswater voor gebruik sodat die linte begin opkrul)

Verhit die olie in 'n diep braaipan. Plaas garnale in warm olie en roerbraai tot amper pienk. Voeg die knoffel, gemmer en brandrissie by en braai vir sowat 2 minute. Voeg dan die sprietuie, suurlemoensap en skil by. Roer deeglik. Giet die kokosneutroom by en geur met sojasous en suiker. Prut vir 3 minute. Dreineer die noedels, verdeel in 6 porsies en skep in 6 kelkgelase. Skep 3-4 garnale bo-op die noedels in elke glas en giet die sous bo-oor. Dreineer die komkommerlinte, druk droog en garneer die kelkies daarmee. Lewer 6 porsies.

Die grootste bemoediging kom dikwels nie van woorde nie,
maar van liefdevolle dade.

GEBAKTE AARTAPPELS MET SOETRISSES MOOR

8 aartappels	20ml olyfolie
2 uie, in skywe gesny	15ml bruinsuiker
1 blik gekapte tamaties	250g wit sampioene, in skywe gesny
4 rooi soetrissies, in dun skywe gesny	sout en vars gemaalde swartpeper
5ml gemengde droë kruie	

Verhit oond tot 200C. Sny 'n kruisie bo-op elke aartappel. Jy kan hulle eers vir 8 minute teen 'n hoë temperatuur in die mikrogolf gaarmaak. Plaas hulle dan in die warm oond vir sowat 20 minute. Die skil sal lekker bros word. Verhit die olyfolie in 'n diep pan. Voeg die uieskywe en bruinsuiker by. Braai vir so 5 minute tot die suiker gesmelt is. Voeg tamaties, sampioene en soetrissies by. Geur met sout, swartpeper en gemengde kruie. Laat oop kook tot lekker dik. Sny die aartappels oop en skep die smoor bo-oor. Lewer 4 porsies.

GEBAKTE HOENDER MET SAMPIOENE EN SJERRIE

30ml olyfolie	sout en gemaalde swartpeper
8 x 150g hoenderdytjies, met vel	250g portobello sampioene
250g spekblokkies	2 knoffelhuisies, gekap
'n handvol salie	80ml droë sjerrie
310ml room	

Voorverhit die oond tot 180C. Verhit die olie oor hoë hitte in 'n groot pan. Geur die hoender na smaak en braai in die olie tot die vel goudkleurig is. Skep die vleis uit en sit saam met die sampioene in 'n oondvaste bak. Braai die spek en knoffel in dieselfde pan tot goudbruin en skep oor die hoender en sampioene. Strooi die salie oor. Meng die sjerrie en room en gooi oor die hoender en sampioene. Bedek die bak met foelie en bak vir 15 minute. Verwyder die foelie en bak nog 15 minute of tot hoender gaar is. Sit voor met sagte polenta. Lewer 4-6 porsies.

GEKRUMMELDE LAMTJOPS MET APPELKOSSOUS

8 lamtjops	150ml koekmeelblom
2 eiers, geklits	375ml vars broodkrummels

APPELKOSSOUS

125ml gedroogte appelkose	water om appelkose te bedek
20ml margarien	1 ui, gekap
12,5ml kerriepoeier	60ml sultanas
25ml suurlemoensap of duiwe asyn	2ml sojasous
1 beesvleisekstrablokkie, opgelos in 375ml warm water	25ml appelkooskonfyt
25ml bruinsuiker	3ml sout
1ml swartpeper	

Rol tjops in meel, skud oortollige meel af en doop in geklitste eier. Rol in broodkrummels. plaas in yskas vir ten minste 30 minute. Braai tjops weerskante in 'n pan of bak in 'n warm 220C oond tot goud-bruin.

APPELKOSSOUS

Bedek appelkose met water in 'n kastrol. Bring tot kookpunt, verminder hitte en prut dan tot sag. Dreineer appelkose en maak fyn. verhit margarien in 'n kastrol, soteer uie, voeg kerriepoeier by en roerbraai vir 1 minuut. voeg sultanas, suurlemoensap of asyn, beesvleisekstrak en sojasous by en meng goed. Voeg appelkoospuree, konfyt en suiker by en bring tot kookpunt. voeg sout en peper na smaak by. Bedien appelkoossous met gebraaide of gebakte tjops.

Die geheim van suksesvolle menseverhoudinge is om alle mense opreg lief te hê en te respekteer ten spyte van hul swakhede en mislukkings.

GEMENGDE SAMPIOEN EN NEUTRYS ROERBRAAI

350ml langkorrelrys	45ml olyfolie
1 klein ui, grof gekap	2 knoffelhuisies, grof gekap
125g wit sampioene, gesny	125g Portabellini sampioene, gesny
sout en vars gemaalde swartpeper	6ml vars pietersielie gekap
50g elk, haselneute, pekanneute en amandels, grof gekap	

Kook rys vir 10-12 minute in 750ml water. Gooi helfte van olie in 'n wok of swaarboompan en roerbraai rys 'n paar minute lank daarin. Haal rys ui en hou eenkant. Gooi oorblywende olie in pan/wok en roerbraai ui en knoffel vir 2 minute tot sag. Roer sampioene by en roerbraai vir 2 minute. Voeg al die neute by en roerbraai vir 3 minute. Geur met sout en swartpeper. Kombineer al die bestanddele. Roer pietersielie deur en sit dadelik voor. Lewer 4 porsies.

GEMMER EN KANEELMADELEINTJIES

2 groot eiers	80ml heuning
80ml sagte bruinsuiker	210ml koekmeel
3ml bakpoeier	knypie sout
3ml elk fyn gemmer en kaneel	125ml botter, gesmelt
kaneelsuiker om oor te strooi	kolwyntjiepannetjie

Voorverhit die oond tot 180C en spuit 'n kolwyntjiepannetjie met kleefwerende kossproei. Bring 'n kastrol halfvol water tot kookpunt. Meng die eiers, heuning en suiker in 'n hittebestande glasbak. Sit die bak op die kastrol met kookwater en klop die eiermengsel met 'n elektriese klitser tot lig en skuimerig. Maak seker die boom van die glasbak word nie warm nie, anders kan die mengsel skif. Haal van die hitte af. Sif die droë bestanddele by die eiermengsel en vou in. Vou die botter in en bedek met kleefplastiek. Laat staan vir 30 minute. Skep die mengsel in die pan en maak die bokante gelyk. Bak vir sowat 10 minute tot goudbruin. Keer uit en laat op 'n draadrakke afkoel. Strooi kaneelsuiker oor. Lewer 8 porsies.

GEMMERBIERHOENDER

As jy onverwags mense kry, is hierdie gereg ideaal. Dit het 'n besondere "anderse" smaak.

1 hoender in stukke	500ml gemmerbier (Stoney)
1 pakkie sampioenroomsoppoeier	1 pakkie wit uiesoppoeier
sout en peper	

Stel oond op 160C. Sit hoender in 'n oonbak. Strooi altwee pakkies sop oor die hoender. (Indien jy aartappels wil byvoeg, kan jy die sop ook oor hulle strooi) Gooi dan die gemmerbier oor. Dit moet die hoender net halfpad bedek. Bedek en bak vir 1½ uur. In die hele baktydperk draai jy nie die hoender om nie. Bedien. Lewer 4 porsies.

GEMSBOK EN PATATPOTJIE

1kg gemsbokrugstring, in kleiner blokkies gesaag	50ml olie
1 ui, in ringe gesny	1 groot knoffelhuisie, gekneus
sout en vars gemaalde swartpeper	1 lourierblaar
5ml droë tiemie	3 naeltjies
750ml vleisaftreksel	2 groot patats, geskil, in skywe gesny
50ml mediumroom sjerrie	

Verhit 2 derdes van die olie in 'n groot pot en braai die vleis daarin tot goudbruin. Skep die vleis uit en hou eenkant. Verhit die res van die olie en braai die ui en knoffel 'n minuut lank. Skep die vleis weer terug en geur met sout en vars gemaalde swartpeper. Voeg die kruie en speserye asook vleisaftreksel daarby. Bedek, verlaag die hitte en laat prut tot vleis sag is. Rangskik die patats bo-op die vleis, besprinkel met die sjerrie en kook not 20-30 minute tot die patats ook sag gekook is. Geur met sout en peper indien nog benodig. Lewer 4-6 porsies.

GEMMER-EN-LEMOENBLOKKIES

KORS

60ml gemaalde amandels
fyngerasperde skil van 1 lemoen
375ml koue botterblokkies

60ml versiersuiker
280ml koekmeel

BOLAAG

2 eiers, teen kamertemperatuur
60 ml vars lemoensap
5ml fyn gemmer

180ml strooisuiker
3ml bakpoeier

Voorverhit oond tot 180C en smeer 'n koekpan van 22 cm x 22 cm met botter. Voer uit met bakpapier en smeer weer.

Kors: In 'n voedselverwerker, pols die gemaalde amandels, versiersuiker, lemoenskil en 250ml van die koekmeel goed saam. Voeg die botter by en pols tot klam krummels vorm wat aan mekaar vassit. Druk die deeg eweredig op die boom van die voorbereide koekpan vas en prik met 'n vurk. Bak vir 15-20 minute tot liggoudbruin. Laat afkoel terwyl die bolaag berei word.

Bolaag: Klits die eiers goed tot lig en donsigtig. Voeg die suiker bietjie vir bietjie by terwyl geklits word tot die mengsel liggeel en dik is (dit duur sowat 10 minute). Voeg die lemoensap, die res (30ml) van die meel, bakpoeier en gemmer by en klits tot goed gemeng. Giet oor die kors en bak vir 25 minute tot goudbruin. Laat afkoel, lig versigtig uit die pan en sif 'n laag versiersuiker oor. Sny in blokkies en bêre in 'n lugdigte houer in die yskas. Lewer sowat 30 blokkies.

GEROLDE VARKNEK MET UIEMARMELADE

UIEMARMELADE

60ml botter
60ml sagte bruinsuiker
sout en varsgemaalde swartpeper

6 uie, in skywe gesny
60ml balsemieke asyn

VULSEL

1 groot varknek ± 1.3kg, ontbeen en gevelek
70g jong spinasie
100g mozzarellakaas, gerasper

sout en vars gemaalde swartpeper
85g bloukaas, gekrummel
50ml olyfolie

Voorverhit die oond tot 160C. Begin om die marmelade voor te berei. Verhit die botter in 'n kastrol en braai die uie oor matige hitte tot sag. Roer die bruinsuiker, balsemieke asyn, sout en peper by. Verlaag die hitte en laat die marmelade ongeveer 20-30 minute liggies kook tot gekaramelliseer. Laat dit afkoel.

Berei die vulsel: Vou die gevekte nek oop op 'n werkoppervlak en geur dit met sout en vars gemaalde swartpeper. Versprei die spinasie oor die varknek, gevolg deur die marmelade, bloukaas en mozzarellakaas. Rol die varknek toe en bind dit vas met tou. Sit die gevulde nek in 'n gesmeerde oondbak, bedruip met olyfolie en bak 25 minute per elke 500g plus 25 minute tot gaar. Sit dit voor saam met brosgebraaide aartappelwiggies. Laat rus die snit 10 minute nadat dit gaar gemaak is; Dan is dit makliker om die vleis te sny. Lewer 6-8 porsies.

Liewe Here, dit is my opregte begeerte om die gedagte te dink wat U wil hê ek moet dink, en om die woorde te spreek wat U wil hê ek moet spreek, en om te gaan waar U wil hê ek moet gaan en om te doen wat U wil hê ek moet doen. Liewe Here, gaan my vooruit maak my weg veilig en suksesvol. Amen.

GEROOSTERDE GROENTE MET MOZZARELLA

Dié reseep is só veelsydig dat jy groente, kaas of brood na smaak kan weglaat of byvoeg.

1 van elk middelslag rooi, geel en groen soetrissie	15ml olyfolie
4 medium murgpampoentjies, in diagonale skywe gesny	15ml botter
2 medium uie, gehalveer en in skywe gesny	1 groot knoffelhuisie, gekneus
5ml gedroogde tiemie	sout en vars gemaalde swartpeper
15ml balsamiese asyn	300g mozzarellakaas, in skywe gesny
1 groot Italiaanse of Portugese brood	

Rooster die soetrissies tot swart onder die element. Sit in 'n plastieksakkie, knoop toe, laat sweet en trek die skille af. Hou eenkant. Verhit die olie en botter in 'n groot pan en braai die murgpampoentjies en uie saam tot goudbruin. Voeg die knoffel by en braai 'n verdere paar minute. Roer die tiemie by en geur na smaak met sout en peper. Laat mengsel eenkant staan. Sny soetrissies in lang repies. Roer in by uie-mengsel en geur weer, indien nodig. Roer balsamiese asyn by. Sny brood in lengte deur in twee helftes. Rooster of verhit in oond sodat die brood lekker bros is. Skep groentevulsels op die onderste helfte van brood. Plaas die kaasskywe bo-op en rooster onder warm element tot gesmelt. Die boonste helfte kan net so met botter geëet word of ook 'n vulsel kry. Heerlik saam met braaivleis. Genoeg vir 4 mense.



GEROOSTERDE HOENDER EN MANGOSALSA

60ml olyfolie	6 hoenderdye
sap van 1 suurlemoen	2 knoffelhuisies, fyngekap
10ml droë tiemie	sout en varsgemaalde swartpeper

Verhit oond tot 180C. Gooi olyfolie in 'n oondroosterbak. Plaas hoenderdye in die bak. Gooi suurlemoensap oor en dan die knoffel en tiemie. Geur met sout en swartpeper. Rooster vir sowat 1 uur totdat die hoender gaar en die vel lekker bros is. Berei solank die mango salsa.

MANGOSALSA

1 ryp mango, geskil en in klein blokkies gesny	2 sprietuie, gekap
½ komkommer, pitte verwyder, in klein blokkies gesny	1 rooi brandrissie, gekap
hanvol vars koljander, grofgekap	sap van 1 suurlemoen

Meng al die bestanddele saam. Laat staan vir 15 minute voor jy dit voorsit. Lewer 4-6 porsies.

GEROOSTERDE PAMPOEN EN HOENDERSLAAI

1 gaar hoender	50ml olyfolie
2 pakke pampoen in blokke gesny (500 g elk)	4 rooi uie, in kwarte gesny
8 groot knoffelhuisies	2 groot brandrissies
3 wiele fetakaas	1 hand vol vars basiliekruid
5 ml sout en vars gemaalde swartpeper na smaak	

Bedek die pampoenstukke, uikwarte, knoffelhuisies en brandrissie met olyfolie. Geur met sout en vars gemaalde swartpeper. Rooster in 'n warm oond teen 200C vir sowat 40 minute totdat die pampoen sag en effens gekaramelliseer is. Laat eenkant staan om heeltemal af te koel. Breek die hoender van die been af en verwyder die vel. Maak die slaaisous deur al die bestanddele saam te meng en gooi oor die hoender. Breek die fetakaas in groterige stukke. Rangskik al jou bestanddele op 'n opdienbord. Breek vars basiliekruidblare oor en geur met sout en vars swartpeper. Die knoffelhuisies sal lekker sag wees: wanneer jy die slaai eet, druk die knoffel uit die skil oor jou slaai. Lewer 4 porsies.

GRAANSTAFIES

125g sagte botter	125ml strooisuiker
45ml gladde grondboontjiebotter	60ml gouestroop
5ml vanielje	1 eier
60ml melk	250ml koekmeel
knypie fyn kaneel	2.5ml koeksoda
5ml bakpoeier	125ml volkoringmeel
100g pekanneute, fyn gekap	30ml papawersaad
125ml graanvlokkies, fyn gedruk	187ml klapper
187ml hawermout	200g donkersjokolade vir afronding

Stel oond op 180C. Room botter, grondboontjiebotter en suiker tot romerig. Klits gouestroop, eier, vanielje en melk by bottermengsel. Sif meel, kaneel, koeksoda, bakpoeier en sout. Roer hawermout, volkoringmeel, neute, papawersaad en klapper by meelmengsel tot goed gemeng. Skep deeg in oondpan wat met bakpoeier gevoer is. Bak vir 15-20 minute. Sny in stafies van ongeveer 2cm x 8cm. Laat in oondpan om af te koel. Pak stafies uitmekaar op bakplate en droog by 100C vir 35 minute tot bros. Laat heeltemal afkoel. Smelt sjokolade oor dubbelkoker of in mikrogolf op 70% krag. Laat sjokolade effens afkoel en doop helfte van stafies daarin. Plaas op bakpapier tot gestol. Lewer ongeveer 36 stafies.

GRENADELLA EN JOGURTTERT

6 x 40g elk muesli energiestafies soos Jungle Energy Bar vir die kors.

VULSEL

1 pakkie 80g pynappeljellie	200ml kookwater
397g blik kondensmelk	60ml suurlemoensap
500ml grenadella jogurt	50ml grenadellapulp

Plaas energiestafies in 'n mengbak en breek lossies met jou hande. Plaas sowat 10 sekondes in die mikrogolfoond net om meer hanteerbaar te maak. Smeer 'n tertpan of spuit met kleefwerende kossproei. Gebruik jou vingers en druk die korsmengsel stewig teen die bodem en kante van die tertpan vas. Los die jellie op in die kookwater en laat afkoel. (moenie dat dit stol nie). Klits die kondensmelk en suurlemoensap saam; dit sal effens verdik. Roer die afgekoelde jellie en jogurt hierby in. Giet die mengsel in die voorbereide tertpan en plaas in die yskas tot gestol. Garneer met grenadellapulp. Lewer 4-6 porsies.

GROENTE EN KAASGEBAK

500g Golden cloud Savoury muffin mengsel	2 eiers
150ml olie	320ml melk
250ml gemengde soetrissies, in blokkies gesny	250ml gerasperde cheddarkaas
gekookte groen aspersies of peppadews vir bolaag	knoffel en kruie geurmiddels

Voorverhit die oond tot 180C. Smeer of spuit 'n oondvaste skottel of tertbak. Meng die deeg soos die aanwysing op die klaarvoorbereide muffin pak. Roer die soetrissies en die helte van die kaas daarby in. Skep die mengsel met 'n lepel in die skottel. Rangskik die aspersies of peppadews bo-op en sprinkel die res van die kaas en geurmiddel bo-oor. Bak vir ± 25 minute tot ferm en goudbruin. Bedien warm. Lewer 10 porsies.

God gebruik net wat jy in Sy hande plaas. As jy Hom slegs die oorskiet van jou lewe gee, moet jy nie kla indien die seëninge wat jy ontvang , gelykwaardig is aan die gawe wat jy bring nie.

GROENTEKAASKOEK

750ml grof gerasperde jong murgpampoentjies
15ml olie
250ml gerasperde wortel
15ml droë gemengde kruie
50ml gekapte vars pietersielie
450ml ricottakaas
250ml gaar dik witsous
125ml gerasperde cheddarkaas
2 tamaties in skywe gesny
handvol basilieblare

sout na smaak
1 groot ui, fyn gekap
30ml koekmeel
5 knoffelhuisies, gekneus
15ml suurlemoensap
3 eiers, geklits
250ml gerasperde mozzarellakaas
swartpeper na smaak
45-60ml broodkrummels

Voorverhit oond tot 180C. Smeer 'n 20cm veerklampan. Plaas murgpampoentjies in 'n vergiettes, besprinkel liggies met sout en laat 15 minute staan om die vog te onttrek. Druk dan die meeste van die vloeistof uit deur die murgpampoentjies tussen 2 borde te druk. Verhit die olie in 'n groot, diep pan en soteer die ui 5 minute oor matige hitte. Voeg die pampoentjies, wortel, meel, kruie en sout by en soteer nog 5 minute. Verwyder van die hitte en roer die knoffel, pietersielie en suurlemoensap by. Klits die ricottakaas in 'n groot mengbak tot glad, voeg die eiers by en klits 2 minute vinnig. Voeg die witsous, mozzarella, cheddar en groentemengsel by en geur met peper en nog sout indien nodig. Skep dit in die pan, rangskik die tamatieskywe bo-op en sprinkel die broodkrummels bo-oor. Bak sowat 50 minute. Laat 10 minute afkoel en verwyder uit die pan. Garneer met vars basilieblare. Lewer 6 porsies.

GROENTE-NOEDELROERBRAAI

45ml sonneblomolie
2 knoffelhuisies, fyngekap
250g wit sampioene in kwart skywe gesny
4 sprietuie, in lang skywe gesny
100g broccoli, in klein stukke gesny
100g kasjoeneute

5 klein piekeluitjies, fyn gekap
1 groen brandrissie, in lang skywe gesny
¼ kool, in dun skywe gesny
100g boontjie spruite
50ml bamboeslote (te koop in blikkies)
180g noedels

SOUS

1 sitroengras-stingel, fyngekap (net die witgedeelte)
1 knoffelhuisie, fyngekap
5ml suilemoensap

45ml sojasous
5ml suiker
5ml brandrissiesous

Sorg dat al die groente omtrent in dieselfde grootte gesny is sodat dit gelyk kan gaar word. Verhit die olie in 'n wok of diep pan. Braai die uie, knoffel en brandrissie vir sowat 2 minute. Voeg die res van die groente en neute by en braai vir sowat 5-8 minute. Die groente moet nie pap gebraai wees nie, maar nog lekker bros. Kook intussen die noedels volgens die aanwysings op die pak. Meng al die bestanddele vir die sous saam. Wanneer jou groente en noedels reg is, gooi eers die sous oor die groente en voeg dan die noedels by. Meng goed deur. Lewer 6 porsies.

GRONDBOONTJIEHAPPIES

625ml Rice Crispies
125ml gouestroop
ekstra klapper vir bedekking

125ml grondboontjebotter
60ml droë klapper

Meng al die bestanddele saam totdat dit egalig gekombineer is. Neem opgehoopte teelepels van die mengsel en rol dit in bolletjies in die palm van jou hand. Plaas in 'n skottel wat ekstra droë klapper bevat en rol die bolletjies daarin om die buitekant deeglik te bedek. Plaas eenkant om uit te droog in 'n lugdigte houër. Lewer 32 snoepbolletjies.

Dankbare mense het geleer om nie altyd meer te wil hê as wat hul reeds het nie,
maar om die seëninge wat God vir hulle gee elke dag te tel
en Hom daarvoor te dank.

HAM EN BLOUKAASPASTA

400g fettucini
1 ui, fyngekap
125g pak knopiesampioene, in skyfies gesny
15ml sampioensoppoeier
5 gerookte hamskywe, in dun repe gesny
15ml sjerrie
droë gemengde kruie
150ml gefrummelde bloukaas

30ml olyfolie
1 knoffelhuisie, gekneus
15 ml koekmeelblom
500ml melk
50ml vars room
sout en varsgemaalde swartpeper
garneer met gekapte vars pietersielie

Kook pasta in vinnig kokende soutwater, waarby 'n bietjie olie gevoeg is, tot net sag (al dente). Dreineer en hou eenkant. Verhit 30ml olie in 'n pan en soteer ui en knoffel tot sag en deurskynend. Roer die koekmeelblom by en laat 1 minuut prut. Verwyder van die stoof. Meng die soppoeier en melk saam en voeg bietjesgewys by die pan terwyl aanhoudend geroer word. Verhit die mengsel weer totdat dit kook en verdik. Voeg ham, room en sjerrie by en verhit tot goed deurwarm. Roer die gefrummelde bloukaas deur en geur na smaak met sout, peper en kruie. Giet die sous oor die pasta. Lewer 4 porsies.

HAM, SPEK EN KAAS SKILFERDEEGROL

20ml olie
250g sampioene, in skyfies gesny
200ml groen-rooi en geelrissies in blokkies gesny
1 rol skilferdeeg, ontdooi
1 eiergeel, liggies geklits

250g spekvleis, in repies gesny
5ml swartpeper
200g ham, in blokkies gesny
250ml gerasperde cheddarkaas
50ml ekstra cheddarkaas, gerasper

Voorverhit die oond tot 200C. Spuit 'n bakplaat met kleefwerende kossproei. Verhit olie in 'n braaipan. Braai spekvleisrepies, sampioene en rissies liggies saam. Geur met swartpeper en laat koud word. Meng hamblokkies met spekvleismengsel. Rol die skilferdeeg effens dunner uit op 'n meelbestrooide oppervlakte. Sprinkel die ham en spekvleismengsel egalig oor die skilferdeeg. Strooi die kaas bo-oor. Rol deeg met vulsel versigtig op. Druk die rande stewig toe. Verf bokant met eiergeel en strooi ekstra kaas bo-oor. Bak vir 45 minute – 1 uur. Lewer 4-6 porsies.

HASELNEUT EN LEMOENSLAAI

100g haselneute sonder vel
2 selderystingels, in repies gesny
2 lemoene, in skyfies verdeel

½ komkommer, in blokkies gesny
250g vars boontjiespruite
100g fetakaas, in blokkies gesny

SLAAISOUS

50ml lemoensap
10ml haselneutolie of enige neutolie

5ml heelkorrelmosterd
sout en varsgemaalde swartpeper

Rooster die neute onder die oondrooster en laat afkoel. Meng die komkommer, seldery, boontjiespruite, lemoenskyfies en fetakaas in 'n slaabak. Meng al die bestanddele vir die slaaisous en meng met die vars bestanddele. Lewer 4-6 porsies.

Ons behoort nie net dankbaar te wees vir God se gawes nie, maar God verwag dat ons in alles dankbaar sal wees. Dus ook vir dié dinge wat jy liefers anders wou hê, die dinge wat jou frustreer en ongelukkig maak.
Sê nou vir God dankie vir een van laasgenoemde dinge.

HASELNEUT PEERKOEK

375ml haselneute	10ml gerasperde lemoenskil
125ml koekmeel	125ml suiker
40g botter	1 ekstra groot eier
1 eierwit	15ml marsala of enige ander soetwyn
6 vars pere	
gekapte aarbeie en skywe droëpeer vir versiering	

Voorverhit die oond tot 180C. Smeer 'n reghoekige tertpan van ongeveer 32cm x 11cm en 2cm diep. Maak die haselneute goed fyn in die voedselverwerker en voeg die res van die bestanddele, behalwe 4 van die pere, een vir een by en verwerk tot goed gemeng. Druk vas in die pan. Sny die orige pere in dun skywe en pak bo-op die koek. Bak sowat 50-60 minute tot stewig. Laat afkoel en sny in skywe. Versier met droëpeerskywe en gekapte aarbeie. Lewer 1 langwerpige koekbrood.

HAWERMOUTBLOKKIES MET TOFFIE-NEUTEBOLAAG

BLOKKIES

250ml hawermout	125ml koekmeel
125ml ligte bruinsuiker	125ml meliameel
2ml sout	3ml bakpoeier
90ml gesmelte botter	1 eier

BOLAAG

375ml ligbruinsuiker	180ml gouestroop
180ml sagte botter	10ml vanieljegeursel
300g pekanneute of gepelde amandels	

Voorverhit die oond tot 180C en smeer 'n koekpan van 20cm x 25cm. Voer goed uit met foelie en smeer weer. Meng die hawermout, meel, bruinsuiker, sout en bakpoeier in 'n groot bak. Klits die botter, eier en vanieljegeursel saam en voeg by. Meng goed en skep in die pan. Versprei eweredig en druk goed vas met die agterkant van 'n lepel. Bak vir sowat 10 minute en haal uit die oond. Terwyl die basis bak, berei die bolaag: Smelt die suiker, gouestroop en botter oor baie lae hitte terwyl aanhoudend geroer word tot al die suiker opgelos is. Verhit tot kookpunt en kook vinnig vir drie minute. Voeg die vanieljegeursel en neut by en roer goed. Giet oor die halfgebakte basis en bak vir 'n verdere 20 - 25 minute tot die bolaag dik en borrelend is. Laat afkoel en sny in blokkies. Lewer 25 blokkies.

HEUNING-EN-KLAPPERKAASKOEKBLOKKIES

KORS

250ml koekmeel	180ml ligbruinsuiker
3ml sout	250ml klapper
180ml hawermout	180ml koue botter, in blokkies gesny

VULSEL

1 houer (230g) roomkaas	60ml heuning
15ml koekmeel	1 eier

BOLAAG

250ml suurroom of crème fraîche	15ml heuning
5ml vanieljegeursel	60ml klapper

Voorverhit oond tot 180C. Smeer 'n koekpan van 20 cm x 25 cm en voer uit met bakpapier. Smeer weer. Verwerk meel, suiker, sout, klapper en hawermout in 'n voedselverwerker tot fyn. Voeg botter by en pols tot die mengsel klam krummels vorm. (Indien mengsel te droog lyk, voeg yswater bietjie vir bietjie by tot krummels vorm wat aan mekaar vassit.) Druk deeg in die voorbereide pan. Bak kors vir sowat 25 minute tot goudbruin. Verwyder uit oond. Klits bestanddele vir die vulsel goed saam en giet in die kors. Bak sowat 20 minute tot net ferm. Meng al die bestanddele vir die bolaag saam en skep versigtig oor die kaaskoekvulsel. Bak vir vyf minute tot dit teen die kante borrel. Haal uit die oond en laat afkoel tot kamertemperatuur. Verkoel vir minstens twee uur en sny dan in blokkies. Bêre in die yskas. Lewer sowat 25 blokkies.

HEUNINGKOEK (SOOS AAN DIE BINNEKANT VAN DIE CRUNCHIE SJOKOLADE)

500ml strooisuiker
125ml botter

160ml heuning
15ml koeksoda

Spuut 'n 'n koekpan met kleefwerende kossproei. Smelt die suiker, heuning en botter in 'n groot kastrol oor matige hitte en roer deurentyd. Sit 'n suiker termometer in die kastrol en laat prut vir 7-8 minute of tot dit 150C bereik het. By 150C bereik suiker die hardekraakstadium. Die stadium kan ook getoets word deur die suiker in 'n glas water te drup. Die suiker is bros wanneer dit gebyt word en dit nie aan jou tande vas sit nie. Verwyder van die hitte en verwyder die termometer. Voeg die koeksoda by en roer tot goud en skuimerig. Gooi in die bereide koekpan en laat hard word. Haal uit en breek in stukke. Lewer 8 porsies.

HOENDER DER HOENDERS

1-1.2kg hoenderdye en boudjies
410g heel, geskilde tamaties
250ml rys
2 middelslag uie
125ml water
15ml pietersielie
10ml bruinsouspoeier

geurmiddels en sout na smaak
hoenderaftreksel
125ml stampkoring
15ml sonneblomolie
10ml tamatiepasta
1 lourierblaar
410g perskeskywe in hul sap

Verwyder alle vet en velle aan die hoenderstukke. Plaas die stukke in 'n groot mikrogolf bestande bak met die dikste dele aan die buitekant. Bedek en mikrogolf dit 10 minute by 100% krag. Draai hoenderstukke om en mikrogolf dit 'n verdere 5 minute by 70% krag. Haal die hoenderstukke uit en hou die aftreksel. Geur die hoenderstukke. Dreineer die tamaties en vul die sap met hoenderaftreksel aan tot 750ml. Giet dit in die bak waarin die hoenderstukke gaargemaak is. Voeg die rys en stampkoring by en geur met sout. Bedek en mikrogolf die mengsel 20 minute by 100% krag. Roer dit goed, bedek weer en hou dit eenkant. Skil en kap die uie fyn. Verhit die olie 'n minuut by 100% krag. Roer die uie by, bedek en mikrogolf 2-3 minute by 100% krag. Rangskik intussen die hoenderstukke op die rysmengsel in die bak. Skep die tamatiemengsel oor. Rangskik die perskeskyfies bo-op en giet die perskesous ook oor. Bedek en mikrogolf dit 10 minute of totdat die hoenderstukke gaar is by 70% krag. Bedien warm saam met groen groente of 'n mengelslaai. Lewer 6 porsies.

HOENDER EN AARTAPPELKERRIE

1kg hoenderborsies, gefileer
125ml meelblom
45ml botter
2 groot uie, in dun skywe gesny
1 lourierblaar
410g heel tamaties
5ml borrie
500ml jogurt
½ bossie vars koljander, gekap

15ml masala
sout en peper na smaak
30ml kookolie
10ml elk komynsaad en vinkel
5ml fyn gedrukte knoffel
10ml masala
2 groen brandrissies fyn gekap
5ml gharum masala
4 aartappels in kwarte gesny

Meng masala, meelblom, sout en peper. Rol hoenderborsies in hierdie mengsel, skud oortollige meel af. Verhit kookolie en botter in 'n kastrol en braai hoenderborsies aan albei kante tot liggies verbruin. Verwyder hoender en hou eenkant. Soteer uie, komynsaad, vinkel en lourierblaar tot uie sag en deurskynend is. Kap tamaties en voeg by uie in kastrol. Voeg masala, borrie, knoffel en brandrissie asook aartappel kwarte by. Plaas hoender terug in kastrol en prut tot die hoender gaar en aartappels sag is. Voeg die jogurt by en verhit tot deurskynend. Moenie die mengsel laat kook nie aangesien die jogurt sal skif. Sprinkel die gharum masala en koljander oor net voor die hoender voorgesit word.

**Ons het net een lewe, en dit is gou verby.
Net wat vir Christus gedoen is sal vir ewig bly.**

HOENDER EN BABA-UI KERRIE

1.8kg hoenderstukke
25ml matige kerriepoeier
3 lourierblare
2 x 410g blikke opgekapte tamaties
hoenderaftreksel vir kook

1kg piekeluie
5ml gemaalde komyn
3 selderystingels, opgekap
4 wortels, opgekap
handvol vars koljander

Verbruin die hoender aan albei kante in 'n bietjie olie. Verwyder en plaas eenkant. Braai die uie en speserye in dieselfde pot. Plaas die hoender terug in die pot, roer om te meng, en gooi dan die tamaties by. Prut vir 5 minute. Gooi die groente by en bedek met hoenderaftreksel. Prut, bedek vir 45 minute – 1 uur. Haal die deksel af en kook vir nog 25 minute, tot die sous verdik. Geur na smaak met sout en peper en roer die vars koljander by. Bedien warm saam met gestoomde basmatirys. Lewer 6 porsies.

HOENDER EN BILTONG RYSSLAAI

SLAAISOUS

250ml suurroom
gerasperde skil van een lemoen
3ml fyn komyn

30ml vars lemoensap
sout en peper na smaak

SLAAI

500ml gaar rys
500g hoenderbors-repies, in botter gebraai
6 stingeluie, gekap

1 avokado, in repies gesny
250ml biltong, dun gekerf
handvol vars koljanderblare vir garnering

Meng die slaaisousbestanddele. Klam die rys liggies met die sous aan en skep die res in 'n bakkie om apart voor te sit. Skep die rys op 'n dienbord en rangskik die res van die bestanddele bo-op. Rond af met koljanderblare. Lewer 6 porsies.

HOENDERROL MET FETA EN DRAGON

'n Geurige én kleurige gereg wat warm of koud voorgesit kan word.[]

1 hoender (so 1,5 kg)
125 ml wit wyn
sout en swart peper
15ml vermicelli
1 eiergeel
handvol vars dragon, grof gekap
geel van 1 eier, gemeng met melk
6 klein agurkies

1 groot ui, gekap
kruisakkie: tiemie, vinkel en dragon
15ml botter
15ml sago
sap van een suurlemoen
1 rol (400 g) blaardeeg
8 dun jong worteltjies, geskraap
1 skyf fetakaas, in repe gesny

Sny hoender in stukke en plaas saam met gekapte ui in 'n swaarboompot. Voeg wyn by. Bind kruie in 'n moeseliensakkie en plaas by vleis in pot. Kook stadig tot vleis sag is en maklik van die been afval. Voeg botter, vermicelli en sago by en roer versigtig om te voorkom dat dit aanbrand. Verwyder sakkie kruie, haal al die groot bene uit en voeg een eiergeel en suurlemoensap by. Roer dragon by. Stel oond solank op 180CC. Rol deeg uit en smeer hoendervulsel dik daaroor. Rangskik worteltjies, agurkies en fetakaas bo-op. Rol op en smeer deeg met eiergeel en melk. Maak dwarssnitte in die deeg. Bak 30 minute tot goudbruin. Sny in skywe sodat groente in elke skyf sigbaar is. Sit warm of koud voor met slaai of roerbraai-groente.

Daar is geen kroondraers in die hemel wat nie kruisdraers op aarde was nie.

HOENDER-EN BOTTERSKORSIE LASAGNE

LASAGNE

20ml kookolie	1 ui, gekap
4 hoenderborsie, in blokkies gesny	750g botterskorsie, in blokkies gesny
400ml hoenderaftreksel	5ml paprika
5ml gedroogde knoffelpoeier	sout en pepper, na smaak
125g wit lasagne-velle	500ml witsous
250ml cheddarkaas, gerasper	

WITSOUS

25ml margarien	25ml koekmeelblom
knippie sout	250ml melk

Voorverhit oond by 180C. Verhit kookolie in 'n groot pan en braai die uie en hoender tot goudbruin. Hou eenkant. Kook die botterskorsie en hoenderaftreksel in dieselfde pan tot gaar en die vloeistof letterlik weggekook het. Voeg die hoender by die botterskorsie saam met die geurmiddels. Skep 'n derde van die hoendermengsel in 'n gesmeerde oondbak en pak 'n laag lasagne-velle op, gevolg deur nog 'n derde van die hoendermengsel. Giet die helfte van die witsous oor en pak nog 'n laag lasagne op. Skep die orige hoendermengsel en die res van die witsous oor, sprinkel kaas bo-op en bak 30 minute tot goudbruin.

WITSOUS

Smelt die margarien oor lae hitte in 'n kastrol. Voeg die koekmeelblom en sout by en roer baie goed met 'n houtlepel. Voeg die melk bietjie-bietjie by en roer aanhoudend tot die sous verdik.

HOENDERKASSEROL MET PIKANTRISSIONS (PEPPADEWS)

8 hoenderporsies	sout en varsgemaalde swartpeper
125ml koekmeelblom gekeur met hoenderspeserye	90ml botter
1 ui, fyn gekap	1 knoffelhuisie, gekneus
150g knopiesampioene, in skywe gesny	1 klein soetrissie, in blokkies gesny
100ml gekapte peppadews	250ml hoenderaftreksel
5ml bruinsuiker	200ml room
20ml pietersielie, fyn gekap	

Geur die hoender met sout en peper en rol in die meel. Verhit 60ml botter in 'n groot pan en braai die hoender tot goudbruin en byna gaar. Hou eenkant. Verhit die res van die botter en soteer die ui, knoffel, sampioene en soetrissie 'n paar minute. Voeg die hoender, peppadews, aftreksel en pietersielie by. Geur met suiker en prut sowat 20 minute of tot gaar. Roer room by en verhit oor lae hitte tot verdik. Garneer met pietersielie. Lewer 4 porsies.

HOENDERSLAAI MET GEMMER

6 hoenderborsie filette	250ml wit wyn
250ml hoenderaftreksel	2ml swart peperkorrels
3 lourierblare	bossie gemengde kruie
2 selderystingels, gekap	45ml pietersielie, gekap

GEMMER MAYONNAISE

200ml mayonnaise	200ml suurroom
1 suurlemoenskil, gerasper	30ml suurlemoensap;
10ml heuning	1 stuk gemmerwortel, geskil, gerasper
sout en peper na smaak.	

Meng alle mayonnaise bestanddele saam, geur en verkoel. Kook hoender liggies gaar in wyn en hoenderaftreksel, asook met kruie, peperkorrels en lourier blare. Sodra gaar, verwyder lourierblare, en sny hoender in stukkies. Meng hoender met seldery en pietersielie. Meng met gemmer mayonnaise.

HOENDERTAGLIATELLE

250g tagliatelle
250g sampioene, in skyfies gesny
6 hoenderborsies, ontvel, ontbeen, in blokkies gesny
knypie sout en peper
250ml cheddarkaas, gerasper
30ml blatjang

bietjie olie
2.5ml droë gemengde Italiaanse kruie
knippie droë salie
45ml whisky
30ml parmesaankaas, fyn gerasper
250ml room

Kook pasta in borrelende soutwater met bietjie olie daarin tot net gaar. Dreineer en roer bietjie bietjie olie by, sodat pasta nie aanmekaar vassit nie. Bedek en hou eenkant. Verhit olie en soteer sampioene vir 3 minute. Voeg hoenderblokkies by en soteer tot gaar. Voeg kruie, sout en peper by en soteer nog bietjie. Voeg whisky by en laat kook sodat die alkohol kan verdamp. Roer kase, blatjang en room by. Voeg pasta by. Roer deur en laat prut met deksel op tot deurwarm. Sit dadelik voor. Lewer 4 porsies.

JAMAICA HOENDER-STOWEGEREG

'n Smaaklike manier om hoender op die spyskaart af te wissel..

125ml koekmeelblom
5ml droë mosterd
12 hoenderporsies
2 uie, in skywe gesny
2 hoenderekstrablokkies, opgelos in 500ml kookwater
125ml gedroogte perskes

5ml kerriepoeier
10ml sout
60ml olie
1 groot selderystingel, in skyfies gesny
2 aartappels, geskil en in blokkies gesny

Meng die meel, kerriepoeier, mosterd en sout saam. Rol die hoender in die mengsel tot goed bedek. Verhit die olie en braai die hoenderporsies tot goudbruin. Verwyder, dreineer en hou warm. Braai die uie en seldery in die oorblywende olie, dreineer oortollige olie en voeg dan die voorbereide ekstrak by. Voeg die hoender, aartappels en perskes by en prut vir 30 minute.

JASMYNRYS EN FETA KOEKIES

250ml jasmynrys
70ml droë broodkrummels
3 sprietuie, fyngekap
6 eiers, geklits
250ml cheddarkaas, gerasper
sout en varsgemaalde swartpeper

15ml botter, gesmelt
410g gekapte tamaties
125ml melk
250g fetakaas, gekrummel
handvol vars basiliekruid, gekap
3 mediumgrootte tamaties, gesny



Kook of stoom die rys vir sowat 15 minute. Dreineer goed en laat afkoel. Voorverhit die oond tot 180C. Smeer muffinpannetjies met 'n bietjie gesmelte botter en sprinkel broodkrummels in. Maak seker die broodkrummels bedek die holtes van die muffinpannetjies. Skud die oortollige broodkrummels uit. Meng die res van die bestanddele, buiten die vars tamaties. Verdeel die mengsel in die pannetjies en sit 'n tamatieskyfie bo-op elke koekie. Bak vir 35-45 minute. Toets met 'n dun pennetjie of koekies gaar is. Laat effens afkoel in pannetjies voor jy dit uithaal. Sit warm of koud voor. Lewer 12-14 koekies.

KAAP MALEISE GEELRYSSLAAI

250ml witrys
1 klein houertjie gewone jogurt
seesout en gemaalde swartpeper
50g rosyne

5ml borrie
30ml koljandersaad, gerooster
50g geroosterde, gevlokte amandels
60g vars koljander, grof gekap

Berei die witrys volgens die aanwysings op die pakkie en voeg die borrie by terwyl dit kook. Laat dit afkoel sodra gaar. Vir die slaaisous, meng die koljandersaam met die jogurt en geur met sout en peper. Gooi die slaaibestanddele by die rys en meng goed. Jy kan die slaaisous bo-oor gooi, of jy kan dit apart bedien. Lewer 6 porsies.

KAAS SAMOESAS

125g bloukaas, gekrummel
100g cheddarkass, gerasper
100ml gekapte okker of pekanneute
60ml soet peppadew konfyt

150g fetakaas, gekrummel
9 velle filodeeg
80ml gesmelte botter

Voorverhit die oond tot 180C en spuit 'n bakplaat met kleefwerende kossproei. Meng die verskillende kase liggies saam met die neute in 'n bak. Smeer 3 filovelle met botter en plaas bo-op mekaar. Sny dit in die breddste in 5 stroke. Skep 'n opgehoopte eetlepel vol van die kaasmengsel op die punt van elke strook en skep ongeveer 3ml van die konfyt bo-op. Vou soos samoesas en smeer die bokant met van die botter. Plaas dit op die voorbereide bakplaat en bak tot ligbruin. Lewer 5 porsies.

KAAS VARKTJOPS MET OONDGEBRAAIDE BOTTERSKORSIE

6 varklendejtops, 25mm dik en vet afgerand sout en peper na smaak

Sny 'n sakkie in elke tjop en vul met vulsel. Steek vas met peuselstokkie en rooster in verhitte riefelpan of oor kole vir: Medium gaar: 7 tot 10 minute Goed gaar: 10 tot 12 minute Geur tjops met sout en peper.

VULSEL

20ml botter
1 knoffelhuisie, gekneus
150ml vars broodkrummels
knippie rooipeper
250ml mozarellakaas (of enige ander kaas), gerasper)

1 ui, fyngekap
100g sampioene, gekap
5ml gemengde droë kruie
sout en peper na smaak

Soteer ui en knoffel in verhitte botter tot deurskynend. Voeg sampioene by en braai. Verwyder van hitte. Voeg oorblywende bestanddele behalwe kaas by. Laat vulsel afkoel, voeg kaas by. Lewer 6 porsies.

OONDGEBRAAIDE BOTTERSKORSIE

3kg botterskorsie, geskil en in blokke gesny
45ml olie

vars salieblaartjies
sout

Voorverhit oond tot 190C. Plaas die botterskorsie in 'n gesmeerde oondpan en sprinkel kruie oor. Drup olie oor en geur met sout. Bak sowat 20 minute tot gaar. Dien op saam met die varktjops en gemengde roerbraairys.

Mag die Here jou die genade en wysheid skenk om nie maar net kleurloos te bestaan nie, maar om tintelend en bruisend voluit te lewe.

KAPOKAARTAPPELS MET HEEL KORRELMOSTERD

12 groot aartappels, geskil	100 g botter
30 ml korrelmosterd	sout en vars gemaalde swartpeper
sowat 250 ml warm melk (die hoeveelheid gaan afhang van hoe groot jou aartappels is)	

Verhit genoeg water (wat die aartappels sal bedek) tot kookpunt in 'n groot kastrol. Plaas die aartappels versigtig in die kokende water. Kook tot sag - gebruik 'n dun pennetjie om die aartappels te toets. Sit intussen die bak waarin jy die aartappels gaan voorsit, in die lou-oond. Druk die aartappels fyn in die warm bak. Voeg onmiddellik die botter by en bedek die botter met van die fyn aartappel. Dit sal die botter laat smelt. Wag so 1 minuut en roer die botter deur. Maak intussen die melk in die mikrogolfoond warm. Gooi die melk bietjie-bietjie by tot die gewenste dikte verkry is. Voeg die korrelmosterd by en geur met sout en vars gemaalde swartpeper. Skep die kapokaartappels in 'n bak of borde en bedien saam met gebraaide uie en varkworsies. Lewer 6 porsies.

KARRINGMELK-KNOFFELBROOD.

Meng 750ml bruismeel met 10ml gekneusde knoffel, 5ml origanum, 5ml marjolein, 10ml gedroogde pietersielie, 5ml tiemie en 5ml sout. Klits nou 1 eier en voeg dit by 500ml karringmelk. Meng karringmelk mengsel by droë bestanddele om 'n deeg te vorm en gooi in gesmeerde broodpan. Strooi 'n dik laag gerasperde kaas oor. Bak vir ± 60 minute teen 180C.

KERRIEVISPASTEI

Die resep is amper soos bobotie maar het sy eie unieke lekker smaak. smaak ook lekker as snoek gebruik word maar onthou om al die grate uit te haal.

Kook 400-500g witvis in water tot gaar maar nie pap nie, onthou die vis word nog gebak ook. Skep die vis uit en maak fyn. hou die water. Week 'n dik (2,5cm) sny witbrood in die viswater. Braai 2 gekerfde uie tot sag. voeg 12,5ml kerriepoeier, 125ml sultanas, 25ml asyn, 125ml water, 2 eetlepels apeldooskonfyt, 1 teelepel gerasperde suurlemoenkil en sout en peper na smaak by. Laat prut tot dik terwyl aanhoudend geroer word. Druk brood uit, maak fyn en voeg by vis. Meng vis en kerriesous goed met 'n vurk. Plaas in 'n gesmeerde oondskottel. Klits 2 eiers en 375ml melk saam. giet oor vis en bak teen 160C tot melk gestol is.

KOFFIE EN PEKANNEUTROLKOEK

4 groot eiers, geskei	100ml strooisuiker
5ml vanieljegeursel	60ml koekmeel
20ml bakpoeier	15ml koffiepoeier
'n knippie sout	

VULSEL EN VERSIERSEL

1 blik karamel kondensmelk	2 stafies Cadbury's Flake-sjokolade
125-250ml room (vars of Orley-Whip)	15ml strooisuiker
125ml gekapte pekanneute	

Stel die oond op 180C. Klits die eierwitte styf en hou eenkant. Klits die eiergele, strooisuiker en geursel saam tot lig en donsig. Sif die meel, bakpoeier, en sout saam. Vou koffiepoeier in. Vou dit by die eiermengsel in. Vou laastens die eierwitte versigtig met 'n metaallepel in. Giet die mengsel in 'n gesmeerde rolkoekpan van (20 - 27cm) wat met waspapier uitgevoer is en maak beslag gelyk bo-op. Bak sowat 10 minute lank. Keer versigtig uit op 'n klam doek wat met suiker bestrooi is. Trek die waspapier af. Rol die koek met die klam doek op en laat so afkoel. Rol weer die koek oop en verwyder die klam doek. Klop die karamel effens en smeer oor die koek. Breek die sjokolade in stukkes en strooi die helfte oor die karamel. Strooi ook die helfte van die neute oor. Rol die koek op. Klits die room en suiker saam tot styf en bedek die koek daarmee. Strooi die res van die sjokolade-stukkies en neute bo-oor. Verkoel goed voor opdiening.

KOFFIE-EN-AMARULA-NAGEREG

20ml koffiepoeier
300g malvalekkers
30ml Amarula-room

125 ml kookwater
1 blik (410) verkilde, ingedamppte melk
125ml gekapte neute

Los die koffie in die water op. Giet in groterige kastrol en plaas die malvas daarin. Laat eenkant tot die lekkers feitlik heeltemal gesmelt is. Klits intussen die koue melk tot styf. Roer die koffie-malvamengsel deur om seker te maak dat al die lekkers opgelos is. Roer die mengsel dan by die styfgeklitste melk in. Voeg Amarula en neute by en roer deur. Skep in individuele glase of in 'n groot bak. Plaas in yskas om te stol. Dien op met room en enige vars vrugte na keuse.

KORINGSLAAI MET EIER

250g gekraakte koring
1 ui
4 selderystingels
1 rooi soetrissie
25ml vars koljanderblare, fyn gekap
sout en vars gemaalde swartpeper
2 eiers, hard gekook en fyn gekap

2 groot agurkies
2 ryp tamaties, ontpit
2 wortels, geskil
25ml vars pietersielie, fyn gekap
25ml mentblare, fyn gekap
100ml slaaisous van jou keuse

Kook die koring tot net gaar, dreineer en hou eenkant. Sny die agurkies, ui, tamaties, seldery, wortels en rooi soetrissie in baie klein blokkies. Meng met die koring, pietersielie, koljanderblare, kruisementblare, sout, peper en slaaisous. Meng alles goed en garneer met fyn gekapte eiers. Lewer 4-6 porsies.

KRUISSKYF MET UIE EN PEPERSOUS

1 groot ui, opgekap
1 knoffelhuisie, gekneus
150ml room
10ml peperkorrels, rofweg in in stamper en vysel fyngemaak

10ml olyf of avokado-olie
50ml witwyn
4 kruisskywe

Sauté die uie in die olie. Voeg die knoffel, peperkorrels, witwyn en room by. Prut vir 5 minute en laat dit effens weggook totdat dit verdik. Verhit intussen 'n roosterpan. Smeer die vleis met 'n bietjie olie en rooster dan vir 4 minute per kant, of na smaak. Bedien die kruisskywe met die warm sous bo-oor.

LAMSTJOP EN BONE GEBAK

100 ml olyfolie
6 heel knoffelhuisies
3 blikke botterbone, gedreineer en afgespoel
250ml rooiwyn
10ml droë origanum
sout en varsgemaalde swartpeper na smaak
sap van 1 suurlemoen
groot hand vol vars basiliekruidblare

4 preie, in skywe gesny
3 wortels, in klein blokkies gesny
1 blik gekapte tamaties
250ml hoender-aftreksel
2 lourierblare
8 lamstjops
400g fetakaas, in stukke gebreek

Verhit jou oond tot 180C. Gooi sowat 80ml van die olyfolie in 'n groot oondroosterbak. Verhit die olie en braai die preie, knoffel en wortels daarin vir sowat 10minute. Voeg die botterbone, tamaties, rooiwyn en hoender-aftreksel by. Geur met origanum, lourierblare, sout en swartpeper. Maak die bak toe met tinfolie en bak vir sowat 45 minute. Sit intussen die tjops in 'n bak en gooi die res van die olyfolie en die suurlemoensap oor. Verhit 'n swaarboompan. Braai die tjops weerskante bruin. Geur met sout en swartpeper. Haal die groente ná 45minute uit die oond en rangskik die tjops en fetakaas bo-op. Plaas terug in die oond vir sowat 20 minute. Sprinkel vars basiliekruidblare oor.

LAMSVLEIS IN TAMATIESOUS

300g gaar penne pasta
4 x 180g lamsboudtjops
1ui, fyn gekap
615ml (1½ blikkie) heel gesnyde tamaties, fyn gedruk
2 roosmaryntakkies
swart olywe
30ml botter

30ml avokado olie
sout en varsgemaalde swartpeper
2 knoffelhuisies, gekneus
200g kersie tamaties
2 wiggies fetakaas
handvol vars basiliekruidblare

Draai 'n rolstok met kleefplastiek toe en slaan die tjops effens platter of gebruik 'n vleishamertjie. Sny in blokke van 3cm. Verhit die olie in 'n groot pan oor hoë hitte. Braai die tjops in sarsies tot goudbruin aan albei kante. Werk vinnig anders word die vleis taai. Geur met sout. Haal uit die pan. Sit die uie, knoffel en kersietamaties in dieselfde pan en braai tot die tamaties begin oopbars. Voeg die fyn gedrukte tamaties en roosmaryn by en bring tot kookpunt. Geur na smaak. Voeg die vleis by en laat deurwarm word. Krummel die fetakaas oor en roer deur. Strooi die olywe en basiliekruidblare bo-oor. Meng die botter deur die warm pasta en sit met die lamsvleis voor. Lewer 4 porsies.

LAMSVLEIS MET APPELKOSE EN PIETERSIELIE-KLUITJIES

30ml sonneblomolie
gesny
350g klein uitjies
250g klein sampioene
250ml beesvleisaftreksel
15ml tamatiepuree
sout en vars gemaalde swartpeper na smaak

700g ontbeende lamsboud, in blokkies
2 knoffelhuisies, fyngedruk
175g gedroogde appelkose
250ml rooiwyn
10ml suiker

PIETERSIELIE-KLUITJIES

115g bruismeel
1 eetlepel gekapte pietersielie

50g wit margarien
5 eetlepels koue water

Verhit die sonneblomolie in 'n groot kasserol. Braai die lamsvleis ('n bietjie op 'n slag) tot goed bruin. Haal die vleis uit die kasserol en hou dit eenkant. Voeg die sampioene, uitjies en knoffel in dieselfde kastrol. Braai vir so 5 minute. Sit nou al die vleis terug in die kastrol saam met die sampioene, knoffel en uitjies. Voeg die res van die bestanddele by en geur met sout en vars gemaalde swartpeper. Bring tot kookpunt en plaas in 'n oond teen 160C vir 1½ - 2 uur. Intussen kan jy die kluitjies maak. Meng die wit margarien en meel saam in 'n voedselverwerker totdat dit soos broodkrummels lyk. Voeg die gekapte pietersielie by. Voeg water lepel vir lepel by totdat dit 'n stywe deeg vorm. Sit nog 'n bietjie meel in jou hande en rol klein balletjies deeg. Maak sowat 8 - 10 kluitjies. Sit die kluitjies op bakpapier en bedek met kombuispapier. Wanneer die lamsvleis vir sowat 2 uur in die oond was, plaas die kluitjies bo-op die vleis, sit deksel op en plaas terug in die oond vir nog sowat 20-30 minute. Die kluitjies sal verdubbel in grootte. Lewer 6 porsies.

LEMOEN EN BOTTERKARAMELDOOPSOUS

160ml bruinsuiker
160ml room
fyn gerasperde skil en sap van 1 klein lemoen

30ml botter
100g witsjokolade, fyn gekap

Roer die bruinsuiker, botter, room, lemoenskil en sap in 'n medium kastrol oor matige hitte tot die suiker opgelos is en bring dan tot kookpunt. Laat kook vir sowat 3 minute. Haal af en laat sowat 5 minute afkoel. Voeg die sjokolade by en roer tot al die sjokolade gesmelt en goed met die res van die bestanddele gemeng is. Lewer 6 porsies.

LOLLIE SE VRUGTETERT

KORS

2 pakkies Marie beskuitjies, fyn gerol
250ml margarien

250ml klapper

VULSEL

410g blik ingelegde perskes
410g blik ingelegde pynappelstukkies
397g blik kondensmelk
gekapte neut, kersies of dadels soos verkies

410g blik ingelegde appelkose
410g blik ingedampde melk, verkoel
2 pakkies suurlemoenjellie

Meng beskuitjekrums, klapper en margarien goed en druk in 2 tertborde vas. Dreineer vrugte en verhit sap. Los jellie in sap op en laat koud word. Snipper vrugte fyn. Klits ingedampde melk tot dik. Voeg kondensmelk daarby, dan vrugte, dadels, kersies en neut en heel laaste jellie. Meng goed en gooi in tertborde. Laat stol en sit met vars room voor indien verkies. Lewer 2 terte.

MAALVLEIS EN GROENTE PILAF

bietjie olie
500g beesmaalvleis
10ml gekapte vars pietersielie
5 murgpampoentjies, in diagonale skywe gesny
1 elk geel, groen en rooi soetrissie, ontpit en in blokkies gesny

1 ui, gekap
250ml rou rys
1 $\frac{3}{4}$ koppie hoenderaftreksel
sout en gemaalde swartpeper na smaak

Verhit olie in kastrol. Soteer ui tot net sag. Voeg maalvleis by en roer tot vleis gaar en los van mekaar is. Voeg rys, pietersielie en aftreksel by en laat vir 20 minute kook. Voeg soetrissies en murgpampoentjies by en laat nog 10 minute kook of tot rys gaar is. Geur met sout en peper. Sit warm saam met slaai voor. Lewer 4 porsies.

MAALVLEISBREDIE

25ml olie
250g sampioene, gehalveer
500g maalvleis
2ml peper
225ml kookwater
410g (1 blik) roomsoort suikermielies

1 ui, fyn gekap
1 rooi of geel soetrissie, in blokkies gesny
5ml sout
1 vleisekstrablokkie
2 aartappels, geskil en in blokkies
geroosterde tamatieskywe

Verhit die olie in 'n swaarboomkastrol. Soteer die ui, soetrissie en sampioene in die olie totdat dit ligbruin en deurskynend is. Voeg die maalvleis by en verbruin dit. Roer dit gereeld om sodat dit nie aanbrand nie. Geur met sout en peper. Los die vleisekstrablokkie op in die kookwater en voeg dit saam met die aartappel blokkies en suikermielies by die vleis. Plaas die deksel op en stowe dit 20-25 minute lank oor lae hitte. Roer af en toe om. Skep die bredie uit in 'n warm opskepskottel. Garneer die gereg met geroosterde tamatieskywe. Bedien warm. Lewer 4 porsies.

MAASKAASSOUFFLE

60g margarien
45ml koekmeel
250ml gladde maaskaas
4 eiers, geskei
vars gemaalde swartpeper na smaak

$\frac{1}{2}$ ui, fyngekap
190ml melk
5-8 peppadews, grof gekap
1ml sout

Voorverhit die oond tot 220C. Smelt die margarien in 'n kastrol en soteer die uit tot sag. Roer die meel by en voeg dan die melk geleidelik by terwyl gedurig geroer word. Laat prut tot die mengsel glad en dik is. Roer af en toe. Verwyder van die hitte en voeg die maaskaas, peppadews en eiergele by en geur met sout en peper. Meng goed. Klits die eierwitte tot sagte punte vorm en vou dit dan by die maaskaasmengsel in. Giet dit in 'n ongesmeerde soufflébak of 4 individuele ramekins. Bak vir 20 minute of tot uitgepof en gaar. Lewer 4 porsies.

MACARONI-EN-KAAS-SOP

30ml kookolie
1 middelslag-ui, gekap
1 groot wortel, gekap
1,5liter hoenderaftreksel, gemaak van 3 ekstrablokkies

250ml gekapte seldery
1 groen soetrissie, ontpit, gekap
250ml rou elmboogmacaroni

WITSOUS

125ml margarien
750ml melk
50ml gekapte vars pietersielie

90ml koekmeel
500ml gerasperde sterk kaas
sout en peper na smaak

Verhit die olie en soteer die groente tot sag. Voeg die hoenderaftreksel en macaroni by en kook tot sag. Hou eenkant. Vir die witsous: Smelt die margarien en roer die meel geleidelik by. Voeg die melk by om 'n gladde witsous te vorm. Voeg die kaas en pietersielie by. Roer tot die kaas gesmelt is. Voeg die witsous by die sop en geur met sout en peper. Laat prut sowat 5 minute en dien op.

MACARONI MELKKOS

250ml macaroni stukke
60ml wit suiker
50ml vlapoeier
kaneelsuiker

1 liter melk
5ml sout
25ml botter of margarien

Kook die macaroni stukkies volgens die aanwysings op die verpakking in kokende soutwater tot sag. Dreineer die macaroni. Verhit 950ml van die melk in 'n middelslag kastrol met 'n dik boom tot kookpunt. Voeg die suiker en sout by. Meng die vlapoeier met die oorblywende 50ml melk tot 'n pasta. Roer dit vinnig by die kookmelk. Verlaag die hitte, roer die macaroni by, sit die kastroldeksel op en laat die melkkos 'n rukkie prut. Roer die botter of margarien net voor opdiening by en strooi kaneelsuiker oor. Sit warm voor. Lewer 4 porsies.

MAKLIKE DROËVRUGTEBLOKKIES

200g wit sjokolade, gekap
100g sultanas of pitlose rosyne
50g ongesoute neut van jou keuse
250ml Rice Krispies

100g droë appelkose, fyn gesnipper
100g droë vye of pere, fyn gesnipper
60ml koekmeel

Voorverhit die oond tot 180C en voer 'n gesmeerde koekpan van 20cm x 25 cm uit met bakpapier. Smeer weer. Smelt die sjokolade en roer die droëvrugte en neut by. Meng goed. Voeg die meel en Rice Krispies by en roer goed deur (dit sal 'n ferm mengsel wees). Skep in die pan en smeer gelyk met die agterkant van 'n lepel. Bak vir 20 minute tot liggoudbruin. Verwyder uit die oond en laat goed afkoel. Lig uit die pan en sny in vingers. Bêre in 'n lugdigte houer tussen lae waspapier. Lewer 15 vingers.

MAKLIKE FUDGE

Hierdie fudge word in die mikrogolf gemaak, wat dit 'n baie makliker en minder morsige affêre maak as om dit op die stoof te kook.

30ml botter, gesmelt
397g blik kondensmelk
5ml vanieljegeursel

750ml versiersuiker
125ml botter

Smeer 'n koekpan (20cm x 20cm) met die gesmelte botter, voer uit met bakpapier en smeer nog 'n lagie botter. Sif die versiersuiker in 'n groot glasmengbak en meng met die kondensmelk en botter. Mikrogolf die mengsel 2 minute op 100% krag en klits goed met 'n handklitser. Mikrogolf nog 10 minute en roer na 5 minute. Meng die vanieljegeursel by en klop die mengsel met 'n houtlepel tot dit effens verdik. Giet die mengsel in die voorbereide pan en maak dit gelyk met 'n lepel. Sny die fudge in blokkies voor dit stol. Laat dit hard word en lig uit die pan met 'n spaan. Lewer omtrent 12 blokkies.

MAKLIKE LENSIE MOESAKA

2 eivrugte, in 1cm skywe gesny
sout en varsgemaalde swartpeper
2 knoffelhuisies, gekneus
410g blik heel, geskilde tamaties, in die sap fyngedruk
410g blik lensies
250ml Griekse jogurt
100g feta, gekrummel

30ml avokado of olyfolie
1 ui, fyn gekap
2 wortels, fyn gerasper
7.5ml kaneel
hanvol gekapte vars pietersielie
1 eier

Voorverhit die oond tot 180C. Sprinkel die helfte van die olie oor die eivrug en geur na smaak. Braai stuk-stuk oor matige hitte aan albei kante tot gaar. Hou eenkant tot benodig. Verhit die res van die olie oor matige hitte in 'n groot pan en soteer die uie, knoffel en wortel vir 3 minute daarin tot sag. Gooi die tamaties en die sous, kaneel en lensies by en prut vir 10 minute. Roer die pietersielie deur en haal van die hitte af. Pak die eivrug en lensiemengsel in lagies in 'n voorbereide oondskottel, en eindig met 'n lagie eivrug. Meng die jogurt, eier en feta en gooi oor die lensiemengsel. Bak totdat die bolaag geset en goudkleurig is, ongeveer 1 uur lank. Lewer 4-6 porsies.

MALVAPOEDING MET ROOIWYNSOUS

2 eiers (by kamertemperatuur)
15ml appelkooskonfyt
knippie sout
30ml botter
125ml melk

250ml strooisuiker
315ml koekmeelblom
5ml koeksoda
5ml asyn

SOUS

400ml Ideal Melk
100g botter

125ml suiker

Klits eiers en strooisuiker deeglik saam tot lig en donsigs. Klits appelkooskonfyt by. Sif droë bestanddele 3 maal saam. Smelt botter en voeg by asyn en melk. Vou droë bestanddele beurtelings met melkmengsel by eiermengsel in. Giet beslag in middelslag-gesmeerde oondvaste skottel. Bak in voorverhitte oond teen 180C vir sowat 45 minute. Smelt sousbestanddele saam en giet bo-oor poeding sodra dit uit die oond kom. Steek gaatjies in poeding met vurk om sous te help intrek.

ROOIWYNSOUS

250ml rooiwyn
skil en sap van 1 suurlimoen
2 blommetjies steranys

80ml suiker
2 stokkies pypkaneel
10ml mielieblom

Kook die wyn, suiker, suurlimoen en speserye saam vir ongeveer 2 minute. Maak die mielieblom met 'n bietjie koue water tot 'n pasta aan en voeg by die meelmengsel. Kook ongeveer een minuut. Sit warm voor saam met die poeding. Lewer 6 porsies.

MASCARPONE EN HEUNING DOOPSOUS

125g houer mascarponekaas
45ml heuningkoek, in stukkies gebreek

30ml heuning

Meng die mascarpone en heuning tot glad en meng die heuningkoek deur net voor jy die sous voorsit. Lewer 6 porsies.

Alleen wanneer jy gewillig is om God jou allerbeste te gee en Hom eerste te plaas in jou lewe, sal jy weer rigting kry.

MEKSIKAANSE BIEF EN AARTAPPELGEBAK

4 ferm gekookte aartappels, in skywe gesny	1 ui, in ringe gesny
olie	500g maalvleis
410g heel geskilde tamaties, fyn gekap	15ml worcestersous
sout en varsgemaalde swartpeper	30ml blatjang
1 geel of rooi soetrissie, in repe gesny	2 knoffelhuisies, gekap
1 brandrissie, gekap	2x40g kits kaassous
125ml Cheddarkaas, gerasper	

Voorverhit die oond tot 180C. Bespuit 'n oondvaste bak met kleefwerende kossproei of smeer met margarien. Soteer die ui, soetrissie en brandrissie in 'n bietjie olie tot sag. Voeg die maalvleis by en roer-braai tot gaar. Voeg die tamaties, worcestersous en blatjang by en geur na smaak met sout en peper. Verlaag die hitte en laat 'n paar minute prut. Skep die gesnyde aartappelskywe en maalvleismengsel om die beurt in lae in die voorbereide bak. Maak die kaassous aan soos beskryf op die pakkie en giet oor die maalvleismengsel. Strooi die kaas oor en bak sowat 20 minute lank of tot goed warm. Skakel die roosterelement van die stoof aan en rooster tot bruin bo-op. Lewer 4 porsies.

MEKSIKAANSE MALLIGHEID

olyfolie vir vlakbraai	1 ui, gekap
3 knoffelhuisies, gekap	15ml fyn gekapte brandrissie
½ elk geel, rooi en groen soetrissie, in repe gesny	15ml tamatiepasta
410g blik heel geskilde tamaties, gekap	6ml biefekstrakpoeier
45ml wit wyn	sout en varsgemaalde swartpeper
500g boerewors, in happie groottes gesny	410g nierbone, gedreineer
handvol vars gekapte pietersielie of koljander blare	410g botterbone, gedreineer

Verhit die olyfolie in 'n groot pan. Voeg die ui, knoffel en rissie by. Soteer tot glansend. Voeg soetrissie by en roerbraai 'n minuut of twee. Voeg tamaties, tamatiepasta, biefekstrak, wyn en geurmiddels by. Bedek en prut ongeveer 20 minute oor medium hitte. Voeg die boereworsstukkies by en prut 10-15 minute. Voeg geursel na smaak by en roer bone liggies deur. Prut tot die bone warm is en roer kruie by. Sit warm voor op roosterbrood of rol toe in tortillas. Lewer 6-8 porsies.

MEKSIKAANSE MIELIE EN MAALVLEIS PASTEI

1 liter biefekstrak	15ml olie
1 middelslag ui, gekap	1kg maalvleis
8 medium aartappels, geskil, in skywe van 1cm gesny	5ml gemaalde rissiepoeier
5ml droë orego	5ml paprika
5ml fyn komyn	5ml knoffelvlokkies
30ml tamatiepasta	500ml gerasperde cheddarkaas
410g blik rooi nierbone, afgespoel en gedreineer	

Voorverhit die oond tot 200C. Smeer 'n oondvaste bak van 2 liter. Plaas die biefekstrak in 'n kastrol en bring tot kookpunt. Verlaag die hitte, voeg die aartappelskywe by die pruttende ekstrak en kook vir 8-10 minute tot net sag. Haal die aartappels uit met 'n gleufflepel en behou 1½ koppie van die orige ekstrak vir die maalvleismengsel. Verhit die olie intussen in 'n groot kastrol en soteer die ui vir 5 minute. Voeg die maalvleis by en braai tot goed bruin. Voeg die rissie, orego, paprika, komyn, knoffel en tamatiepasta by en roer goed. Voeg die 1½ koppie biefekstrak by, bring tot kookpunt, verminder die hitte en laat prut 15 minute. Roer die nierbone in. Pak die helfte van die aartappels in 'n laag op die boom van die gesmeerde bak. Voeg die helfte van die maalvleismengsel by. Sprinkel 'n bietjie gerasperde cheddarkaas oor. Bedek met die oorblywende aartappels, maalvleismengsel en kaas. Bak 30-35 minute tot goudbruin. Laat staan vir 5 minute in oondbak. Sit voor met slaai. Lewer 6-8 porsies.

MEKSIKAANSE SOP

5 medium aartappels, gaar en in blokkies gesny	1 groterige ui, grof gekap
2-3 huisies knoffel, gekap	1 eetlepel olyfolie
1 teelepel rissie-olie of 1 teelepel Tabasco	250g rugspek, gekap
1 blik geskilde tamaties	1 soet rissie (fyn gekap)
3-4 chorizo worsies (of enige ander wors met lekker speserye in)	
sout en peper	

Braai die aartappels, uie en knoffel in die olyf-en rissie-olie. As die uie deurskynend is, voeg die spek by. En as die spek lekker krakerig is, voeg dan die tamaties, sout en peper by. Nou laat jy hom so 'n bietjie prut, tot jy nie meer die reuk kan weerstaan nie, en dan gooi jy alles in die versapper (as jy wil). Skep in bakkies, sny die chorizo by en bedien met growwe brood en rooiwijn. Lewer 4 porsies.

MIELIEBOLLE

500ml kokende water	2ml sout
250ml meliemeel	60ml botter
250ml gerasperde cheddakaas	45ml gekapte, vars pietersielie
220g blikkie romerige soetmielies	300g boerewors
125ml ontbytgraankrums (koop klaar berei)	olie vir diepbraai

Giet die kokende water in 'n glasbak, voeg die sout, meliemeel en botter by. Roer mengsel tot glad. Kook 4 minute in die mikrogolf op hoog, haal uit en roer goed. Voeg die kaas en soetmielies by. Plaas terug in die mikrogolfoond en kook nog 4 minute op hoog. Haal uit en roer die gekapte pietersielie by. Braai die boerewors tot gaar, laat effens afkoel en sny in stukkie. Vat 'n handvol pap terwyl dit nog warm is, druk dit plat en druk 'n stukkie wors daarop. Rol die pap om die wors totdat dit heeltemal bedek is en soos 'n balletjie lyk. Rol elke balletjie in die ontbytgraankrums tot dit reg rondom bedek is. Maak genoeg olie warm vir diepbraai en braai die balletjies tot goudbruin. Dreineer op kombuispapier. Sit warm met sterk geurde tamatiesous voor. Lewer 6 porsies.

MURGPAMPOENTJIE-CARBONARA

30ml olyfolie	40ml botter
2 knoffelhuisies, gekneus	6 sprietui, fyn gekap
400g murgpampoentjies, opgesny	100g babaspinasie (opsioneel)
250g spekvleis, in blokkies gesny	15 olywe, ontpit en gehalveer
5 eiergele	150ml dik room of natuurlike jogurt
sout en vars gemaalde swartpeper	knippie mosterdpoer
origanum	

Verhit die olyfolie en botter en braai die knoffel en sprietui tot sag. Roer die murgpampoentjies daarby en roerbraai 'n paar minute. Voeg die spinasieblare by en roerbraai tot verwelk. Skep uit en hou eenkant. Braai die spek tot bros en skep die murgpampoentjiemengsel terug in die pan; voeg die olywe by. Meng die eiergele, dik room, sout, peper en mosterdpoer saam. Kook intussen die pasta tot net-net sag (al dente), dreineer en hou sowat 100ml van die water oor. Meng die pasta en water saam met die murgpampoentjiemengsel en verhit tot baie warm. Meng die eiermengsel daarby en verwyder van hitte. Roer tot goed gemeng (die warm murgpampoentjiemengsel maak die eiermengsel gaar). Geur met vars kruie en sit dadelik voor.

Dit is nie hoeveel of hoe goed ons bid nie, maar eenvoudig dat ons bid, dat ons,
ons hart en denke en emosies op God vestig.

Daarmee erken ons dat God as die goeie Herder met ons is- selfs in die dieptes.

NACHOS MET TAMATIE EN KOLJANDER SALSA

400g nacho skyfies	2 rissies, opgekerf
250g tamatie en koljander salsa (sien onder)	200g guacamole (sien onder)
100g mozzarellakaas, gerasper	100g cheddar kaas, gerasper

Verhit die boonste element in die oond. Plaas skyfies in oondvastebak en besprinkel met chillies. Smeer tamatie-koljandersalsa en guacamole oor. Strooi kaas bo-oor en sit in warm oond vir 7-10 minute tot kaas gesmelt en eeffe bruin is.

TAMATIE EN KOLJANDERSALSA

4 ryp tamaties, opgesny	½ uie, opgekerf
1 huisie knoffel, fyngedruk	1 rissie, opgekerf
30 koljander, opgekerf	sap van 1 lemmetjie/suurlemoen
sout en peper	

Meng alles saam en geur met sout en peper

GUACAMOLE

2 avokadopere, opgesny	½ ui, opgekerf
1 groot brandrissie, opgekerf	sap van 1 lemmetjie of suurlemoen
10g vars koljander, opgekerf	

Meng alles en geur met sout en pepe

OKKERNEUT EN UIEBROOD

15g persgis of 8ml aktiewe droë gis	60ml okkerneut of olyfolie
725ml witbroodmeel	7ml sout
75g okkerneute, gebreek	70g ui, gekap
250ml melk, verhit tot net onder kookpunt en effens afgekoel	

Meng die gis en die melk en laat 5-10 minute op 'n warm plek staan tot dit skuimerig is. Roer die olie in. Meng die meel en sout in 'n mengbak. Maak 'n holte in die middel van die meelmengsel. Giet die suurdeegmengsel daarin. Meng die meel geleidelik van die kante af by die vloeistof in om 'n sagte, klewerige deeg te vorm. Knie die deeg 7 minute tot die deeg baie elasties is en terugspring wanneer jy met jou vingers daarop druk. Bedek en laat 90 minute tot 2 uur op 'n warm plek rys tot dubbel die volume. Knie die deeg liggies af, vorm in 'n bol en druk of rol dit in 'n reghoek. Meng die okkerneute en ui en smeer oor die deeg. Rol die deeg op, bedek en laat 30 minute rys. Vorm dit in 'n lang, ovaal vorm, plaas op 'n gesmeerde bakplaat en laat weer vir 30 minute rys. Voorverhit intussen die oond tot 200C. Sny kepe in die brood en bak vir 30-35 minute of tot gaar. Geniet saam met beleë cheddarkaas. Lewer 1 groot brood.

ONGEKOOKTE RISSIESOUS

Rooster 1 brandrissie, 1 soetrissie, 4 tamaties en 4 knoffelhuisies in oond by 200C vir omtrent 5 minute om sag te word. Skil tamaties en knoffel en vewyder die pitjies van die rissies. Kap alles baie fyn of plaas in voedselverwerker en maak fyn. Voeg 'n ½ teelepel paprika en 'n ½ teelepel borrie, 65ml olyfolie, 10 ml asyn en sout by. Vryf mengsel deur sif en laat afkoel.

Gebed is die belangrikste handeling in die lewe. As ek 'n enkele dag gebed sou verwaarloos, sou ek grootliks van die vuur van my geloof verloor.

OORSKIETGROENTE BROODTERT

30ml botter gesmelt	8-10 snye witbrood
4 eiers	2 eiergele
250ml room of melk	5ml sout
varsgemaalde swartpeper	100ml vars jong ertjies vir garnering
1kg gaar groente bv. Botterskorsie, patats, wortels, soetrissies, sampioene, uie, babawortels, knoffel en murgpampoentjies.	

Voorverhit die oond tot 180C. Smeer 'n groot oondbak met botter en voer die bodem en kante uit met die witbrood en verf met botter. Skep die groente bo-op die brood en klits die eiers, eiergele en room of melk saam. Geur goed met sout en peper. Giet die eiermengsel bo-oor die groente en bak 30-40 minute of tot die eiermengsel gestol is. Garneer met vars ertjies sodra die groentetert uit die oond kom. Lewer 4-6 porsies.

PADDA IN DIE GAT (Toad in the hole)

500ml bruismeel, gesif	5ml sout
125ml botter, gesmelt	250ml karringmelk
1 kg ontbeende lamsboud, in blokkies gesny	250ml melk
meel om die vleis te bedek	sout en varsgemaalde swartpeper
sowat 50 ml sonneblomolie	5ml fyn neut
5ml fyn koljander	180ml droë witwyn
sap van 2 suurlemoene	

Maak eers die beslag. Meng die bruismeel en sout in 'n groot mengbak. Klits die gesmelte botter, karringmelk en melk goed saam. Klits die mengsel by die meel in. Klits baie goed om seker te maak daar is geen klonte nie. Laat staan vir sowat 30 minute terwyl jy die vleis voorberei. Verhit jou oond tot 180C. Bedek die vleis met die meel en skud die oortollige meel af. Geur die vleis met sout en swartpeper. Verhit die sonneblomolie in 'n pan en braai die lamsblokkies tot bruin. Sit die vleis in 'n oondbak van so 30 x 20cm. Sprinkel die neut en koljander oor die vleis. Gooi die witwyn en suurlemoensap oor. Gooi nou die beslag oor en maak seker die vleis is goed bedek. Bak in die oond vir so 'n uur en 10 minute. Lewer 4-6 porsies.



PAMPOEN EN ROOI UIE MET HEUNING

1,5kg pampoen, ongeskil en in skywe gesny	4 rooi-ue, in kwarte gesny
3-5ml droë rissievlokkies	90ml goeie olyfolie
seesout	

SOUS

60ml heuning	60ml goeie rooiwynasyn
80ml water	

Verhit oond tot 200C. Plaas die pampoen, uie, rissievlokkies, olyfolie en sout in 'n groot oondpan. Meng deur tot die groente goed bedek is met die olie. Bak vir 40-45 minute tot die pampoen goudbruin en gaar is. Maak intussen die heuning-en-asynsous: Gooi die heuning, asyn en water in 'n klein kastrol, bring tot kookpunt en laat prut vir 6-8 minute. Proe en geur (die sous moenie te asynerig smaak nie, met 'n goeie balans tussen soet en suur). Skep die pampoen en uie in 'n plat opdienbord en drup die heuningsous oor voor jy dit voorsit. Lewer 6-8 porsies.

PEKAN EN KONDENSMELKBESKUIT

1kg koekmeel
10g droë kitsgis
750ml loutwarm water
125g botter, gesmelt
60ml strooisuiker

10ml sout
1 eier, geklits
397g blik kondensmelk
20ml gemaalde kaneel
150g pekanneute

Sif die meel en sout saam in 'n groot bak en maak 'n holte in die middel. Gooi die suiker en gis daarin. Meng die eier, loutwarm water, kondensmelk en botter saam. Voeg die by die droë bestanddele en meng saam totdat dit 'n sagte deeg vorm. Plaas die deeg op 'n meelbestrooide oppervlak en knie vir 10 minute. Plaas die deeg terug in die mengbak, bedek, en laat vir 20 minute op 'n warm plek staan om te rys. Die deeg moet in volume verdubbel. Voorverhit die oond tot 180C. Smeer 'n groot, diep, diep, vierkantige koekpan of roosterpan en betroom met meel. Slaan die deeg terug, meng die kaneel, suiker en neute by en vorm dan vet worsies daaruit. Plaas die worsies sy aan sy in die voorbereide pan, bedek met 'n klam vadoek en laat weer op 'n warm plek staan om te rys. Sodra dit weer in volume verdubbel het, bak dit in die oond vir 1 uur. Keer op 'n draadruk uit om effens af te koel, en breek dan die worsies wat jy gevorm het van mekaar af. Laat heeltemal afkoel. Plaas in 'n koel oond teen sowat 75C met die deur effens oop, of bēre oornag in die warmklaai om uit te droog.

PIENANGKERRIE ('N WELBEKENDE INDIESE KERRIE)

Vir dié "droë" fynvleis-kerriereg uit eie bodem word die vleis lank en stadig gestowe – moet dus nie 'n lang sous verwag nie. Maak dit verkieslik die dag voordat jy dit wil voorsit.

1kg skaap of lamstjops
sout en vars gemaalde swartpeper na smaak
2 uie, gekap
2 brandrissies, pitte verwyder en fyn gekap
2cm stuk vars gemmer, geskil en gerasper
4 heel naeltjies
5ml koljandersaad
10ml borrie
30ml blatjang of appelkooskonfyt

30ml olie
200ml vleisaftreksel
6 vet knoffelhuisies, gekneus
2 kaneelstokkies
2 lourierblare
4 wonderpeperkorrels
30ml masala vir vleis (of kerriepoeier)
30ml bruinsuiker
100ml tamarynwatter

Verhit die olie in 'n swaarboomkastrol en braai die vleis – net 'n paar tjops op 'n slag – totdat dit mooi goudbruin is. Skep die vleis uit, geur dit met sout en swartpeper en braai dan die res. Skep al die vleis terug in die kastrol en gooi die vleisaftreksel by. Verhit dit tot kookpunt, sit die deksel op en prut oor matige hitte vir 2-2½ uur of totdat die vleis sag is en van die been wil afval. Haal die kastrol van die plaat af en laat die vleis heeltemal afkoel. Sit die kastrol oornag in die yskas sodat die vetlagie bo-op kan stol en maklik verwyder kan word. Skep die vetlagie die volgende dag af en vlok die vleis van die bene af. Braai die uie in dieselfde kastrol oor matige hitte tot sag en deurskynend. Maak die knoffel, brandrissies, gemmer, kaneelstokkies, lourierblare, naeltjies, wonderpeper en koljander in 'n stamper en vysel fyn en gooi dié geurige mengsel saam met die masala, borrie, bruinsuiker en blatjang by die uie. Roerbraai vir 'n paar minute. Gooi die tamarynwatter en vleis by en roer deur. Prut dit totdat die vleis deurwarm en geur is.

PIESANG EN CRUNCHIE ROOMYS

150ml volroommelk
125ml strooisuiker
3 goed ryp piesangs

sap van ½ suurlemoen
300g roomkaas
2 klein Crunchies grof gekrummel

Plaas al die bestanddele buiten die Crunchies in die voedselverwerker en verwerk tot glad en gemeng. Giet in 'n vrieshouer, bevries tot effens styf, roer deur om yskristalle op te breek en vou dan die Crunchies by. Bevries tot hard. Maak 1 liter roomys.

PIKANTE VOLSTRUIS

1kg volstruis vleis
25ml olie
1 ui, gesny
2 selery stokkies, gesny
500ml vleis aftreksel
10ml sout
vars gemaalde swart peper
400g knopie sampioene

1liter gewone jogurt
2 knoffelhuisies, gekap
1 soet rooi peper, ontpit en gesny
1 prei, in skywe gesny
250ml droë rooi wyn
5ml gekapte tiemie
10ml meel
100g gedroogde perskes, gesny

Marineer die vleis vir 4 - 5 dae in die jogurt in die yskas. Sny die vleis in blokkies en gooi die marinade weg. Verhit die olie en sauté die knoffel, uie, soet peper, selery en prei. Voeg die vleis by en braai tot dit liggies verbruin. Voeg die aftreksel, wyn, sout, tiemie en peper by. Sit die deksel op en prut vir 2½ -3 ure. Verdik die sous met die meel en voeg die sampioene en perskes by. Prut vir nog 10 minute. Bedien met stampielies of bruin rys.

PLAASBROOD

1kg witbroodmeel
2ml sout
500-600ml loutwarm water

7ml witsuiker
1 pakkie 10g kitsgis
30ml botter, gesmelt

Voorverhit die oond tot 190C. Meng al die droë bestanddele en meng genoeg water by sodat dit 'n hanteerbare deeg vorm. Knie dit tot die deeg glad en elasties is en nie meer aan jou hande vasklou nie. (sowat 10 minute). Plaas die deeg in 'n gesmeerde mengbak, bedek dit met plastiek en plaas dit in 'n warm plek. Los die deeg sowat 30 minute om te rys. Dit moet verdubbel in volume. Verwyder die deeg uit die bak en knie dit af op 'n meelbestrooide werkoppervlak. Deel die deeg in twee ewe groot balle en plaas dit in twee klein gesmeerde broodpanne. Bedek met plastiek en laat dit weer 30 minute rys. Verf oppervlak met gesmelte botter en bak sowat 30-40 minute of tot gaar. Laat staan 'n paar minute, dop uit die panne en laat afkoel op 'n draadrak.

Om te toets of jou brood gaar is, klop op die korsie van die brood. As die brood hol klink, kan jy aanvaar dat dit wel gaar is.

POLPETTE (ITALIAANSE FRIKKADELLE)

1 kg maaltvleis
1 eier
10-15ml sout
1ml fyn neutmuskaat
200g gerasperde mozzarellakaas

1 dik sny brood, in water geweek
30ml asyn
1ml naeltjies
1 mediumgroot ui, fyn gekap

VIR DIE SOUS

1 mediumgroot ui, fyn gekap
handvol vars oreganum
sout na smaak

250ml tamatiepuree
olie
2 x 410g fyn gekapte tamaties

Voorverhit die oond tot 200C. In 'n groot mengbak, meng al die bestanddele vir die frikkadelle saam. Vorm frikkadelle min of meer die grootte van 'n gholfbal. Plaas in 'n vlak oondvaste skottel.

VIR DIE SOUS

Braai die ui in die olie tot sag en goudkleurig. Voeg die tamatiepuree, oreganum en sout by. Voeg nou die opgekapte tamaties by en roer totdat die sous begin verdik. Kook vir 'n verdere 2 minute. Gooi die sous oor die frikkadelle en laat staan vir 'n paar minute sodat die sous kan intrek. Bak in die voorverhitte oond vir 45-60 minute of totdat die frikkadelle bo-op mooi bruin is. Lewer 4-6 porsies.

PYNAPPEL EN SOETRISIEHOENDER

1 ui, gehalveer en in skyfies gesny	25ml) sonneblom of olyfolie
1kg hoenderporsies	50ml blatjang
250ml rou rys	750ml sterk tee
1 pakkie sampioensoppoeier	440g-blik pynappelstukke
1 elk rooi en groen soetrissie, pitte verwyder en in stukke gesny	

Braai ui en hoenderporsies in warm olie tot verbruin. Gooi blatjang en rys by en meng deur. Meng tee met soppoeier en gooi oor hoender. Dreineer pynappelstukke en gooi sap by. Prut vir 30 minute. Roer af en toe. Gooi pynappelstukke en soetrissie by. Laat prut vir 10 minute tot net sag en geur na smaak met sout en swartpeper. 'n Vullende maaltyd in een gereg. Lewer 4 porsies.

ROOIUI EN MIELIEBROOD

500ml polenta of mieliemeel	250ml koekmeel
10ml bakpoeier	5ml koeksoda
250ml suurroom	410g blik roommielies
3 eiers	100g gesmelte botter
2 rooiuie	

Voorverhit die oond tot 180C. Smeer en voer twee klein na medium broodpannetjies uit. Sif die droë bestanddele saam in 'n groot mengbak. Klits die nat bestanddele, behalwe die uie saam. Kombineer die twee mengsels, en roer tot al die bestanddele klam is. Versprei 'n kwart van die beslag in elk van die broodpanne. Verdeel die helte van die uie tussen die panne en plaas die res van die deeg eweredig bo-op. Top met die oorblywende uie en bak vir 40 minute of tot 'n toetspen skoon uitkom. Lewer 2 broodjies.

RUWE JUWEELTERT MET ROOM

1.2kg juweelvrugte bv. appelfies, perskes, groen en rooi duiwe	
100g botter	100g gemaalde amandels
100g bruinsuiker	150g gemengde neute, grof gekap
1 houer Clover spuitroom	

Ontpit perskes en sny in skywe. Rangskik perskes op die bodem van 'n vierkantige oondbak, strooi appelfies en duiwe bo-oor. Plaas amandels in 'n mengbak. Vryf botter in meel met vingers tot growwe tekstuur. Meng bruinsuiker en neute daarby. Sprinkel oor vrugte en bak in oond teen 180C vir ongeveer 20 minute. Laat afkoel en skep versigtig groot lepels vol op borde. Versier met spuitroom en sit voor.

SALSA RYSSLAAI

250ml witrys	6 ryp tamaties, in kwarte
1 groen soetrissie, grof gekap	1 klein rooiui, grof gekap
1 vars rooirissie, sade verwyder en opgekap	60g vars koljander, grof gekap
1 knoffelhuisie, fyngesny	sap van 2 lemmetjies
30ml olyfolie	sout en varsgemaalde swartpeper

Kook die rys volgens die aanwysings op die verpakking. Dreineer en laat afkoel. Meng die res van die bestanddele saam met die afgekoelde rys en bedruip met lemmetjiesap, olyfolie en geurmiddels. Lewer 6 porsies.

As jy 'n deur kan oop bid, moet dit nie uit eie krag oop beur nie.

SAMPIOEN-EN-SPAGHETTI-GEBAK

KRUMMELLAAG

100ml olyfolie
1 knoffelhuisie, fyngedruk
30ml fyngekte pietersielie

300ml vars broodkrummels
100g pecorino-kaas, gerasper

Verhit die olyfolie in 'n pan. Braai die broodkrummels saam met die knoffelhuisie tot bros en goudbruin. Gooi die krummels uit op kombuispapier en laat afkoel. Meng die gebraaide krummels met die pecorino-kaas en pietersielie. Hou eenkant tot benodig.

50ml olyfolie
500g sampioene, in skywe gesny
2 knoffelhuisies, fyngedruk
300g spaghetti
sowat 6 vars basiliekruiddlare, gebreek, of 5 ml droë basiliekruidd

1 ui, in skywe gesny
1 rooi brandrissie, gekap (opsioneel)
sout en varsgemaalde swartpeper na smaak
250ml room

Verhit oond tot 200C. Verhit die olyfolie in 'n diep pan (wat jy later in die oond kan sit). Braai die ui vir 5 - 10 minute tot sag en deurskynend. Voeg die sampioenskywe, brandrissie (as jy wil) en knoffel by en braai vir nog 10 minute. Gooi die basiliekruidd by en geur met sout en swartpeper. Kook die spaghetti volgens die aanwysings op die pak en dreineer. Meng die spaghetti (in dieselfde pan waarin die sampioene gebraai is) met die sampioenmengsel en roer die room deur. Druk die krummellaag styf bo-op die pasta en plaas in die oond. Bak vir sowat 15 minute tot mooi bruin. Lewer 4 porsies.

SARDYN TAMATIES

'n Lekker eenvoudige ekonomiese resep wat vir ontbyt, midbyt, middagete ligte aandete of as bykos by 'n braai.

Kook 6 eiers hard, dop af, en sny in die helfte en skep die gele uit. Meng gele met 410g blik sardyne en 60g margarien. Maak die mengsel fyn. Voeg 1 teelepel droë pietersielie of 3 opgehoopte teelepels vars pietersielie, swartpeper na smaak. Ander geurmiddels kan na smaak bygevoeg word maar oppas vir te veel sout want die vis is klaar sout. Vul eiers met die mengsel.

Vir ontbyt of midbyt kan die eier op 'n skyfie tamatie of 'n pynappelring geplaas word. Vir middag of aandete kan die eier op 'n lekker ronde beskuitjie geplaas word ens, ens. Sprinkel gerasperde kaas bo-oor en en braai onder rooster tot tot kaas gesmelt is.

SEEKOS EN LIETSJIE KELKIE

SOUS

250ml mayonnaise
15ml witwynasyn
5ml rietsnaps
5ml suurlermoensap
sout en varsgemaalde swartpeper na smaak

15ml tamatiesous
15ml worcestersous
5ml uiesap
150ml room, styf geklits

KELKIE

600-800g seekosmengsel, ontdooi
2 handevol gemengde slaablare

410g blik lietsjies, gedreineer

Meng al die sousbestanddele en hou eenkant. Bring water in 'n kastrol tot kookpunt. Geur met sout, voeg die seekosmengsel by en bring weer tot kookpunt. Kook vir 3-4 minute vinnig en dreineer dadelik. Voer individuele voorgeregkelkies of bakkies met slaablare en skep die seekosmengsel en lietjies bo-op. Skep die sous oor en verkoel in die yskas tot goed koud. Sit voor met skyfies suurlermoen. Lewer 8 porsies.

SJOKOLADE BROOD EN BOTTERPOEDING

4 mini witbroodjies
4 eiers
125ml room
5ml vanilla-essens

100g sjokoladesmeer
375ml melk
100ml suiker
75g donkersjokolade, gesmelt

Smeer 'n groot oondvaste bak met botter. Sny die broodjies in dik snye, smeer dit met sjokoladesmeer en rangskik dit in die bak sodat dit oorvleuel. Klits die eiers, melk, room, suiker en vanilla-essens saam in 'n mengbak. Giet die mengsel oor die snye brood, bedek en laat vir 30 minute staan. Voorverhit die oond tot 180C. Bedruip die poeding met die gesmelte sjokolade en bak dan vir 35 minute, of totdat dit opgepof het en deurgaar is. Lewer 6 porsies.

SJOKOLADEKOEK MET BAR ONE VULSEL

100g donker sjokolade, gebreek
750ml ligte bruinsuiker
375ml kakao
5ml koeksoda
3 ekstra groot eiers
375ml volroom-karringmelk of Bulgaarse jogurt

375ml sterk, warm koffie
625ml koekmeel
10ml bakpoeier
5ml sout
180ml olie
10ml vanieljegeursel

VULSEL

90g karamelkitspoeding
397g karamelkondensmelk
3 60g Bar-One sjokolades

250ml melk
250ml vars room

Voorverhit die oond tot 150C en smeer twee koekpanne van 20cm. Voer elke pan met bakpapier uit en smeer weer. Meng die sjokolade en warm koffie in 'n bak en roer tot die sjokolade gesmelt en die mengsel glad is. Sit die suiker in 'n bak en sif die droë bestanddele bo-oor. Roer deur en hou eenkant. Klits die eiers in 'n ander mengbak tot goed gemeng en liggeel. Voeg die olie, karringmelk, vanielje en sjokolademengsel by die eiers en klits goed. Giet oor die droë bestanddele en meng goed. Verdeel tussen die twee panne en bak vir 1-1¼ uur tot gaar. Laat in die panne afkoel. Keer uit wanneer heeltemal koud en trek die bakpapier af. Maak die versiersel terwyl die koeke afkoel. Klits kitspoeding en melk saam vir 2 minute. Roer kondensmelk tot glad en voeg by kitspoeding. Klits room styf en roer by poeding. Rasper 2 Bar-Ones op die growwe kant en roer by poedingmengsel. Sny koek in horisontale lae en smeer vulsel op elke laag. Plaas koeklae opmekaar. Smeer 'n laag van die vulsel bo-op en rasper oorblywende Bar-One op die koek.

SOET KAASNAGEREG

Meng 400g Ricottakaas met 2 eiergele, 2 eetlepels suiker en 2 eetlepels soet sjerrie. Die suiker kan met heuning vervang word. Klits met 'n handklitser tot glad en skep in bakkies en plaas in yskas. Garneer met iets groen en bedien koud saam met soet beskuitjies.

SOET PATAT EN RAAP SOP

45ml botter of poli-onversadigde margarien
500ml soetpatat, geskil en in blokkies gesny
5ml fyn komyn
375ml laevet melk
sout en vars gemaalde swartpeper na smaak

4 preie, in dun ringetjies gesny
1 raap, geskil en in blokkies gesny
750ml hoenderaftreksel
10ml heuning
knippie paprika

Verhit botter in 'n kastrol en soteer die preie oor matige hitte tot sag en glansend. Gooi die soetpatat en raap by en soteer dit verder totdat die groente die botter geabsorbeer het (sowat 5 minute). Roer die komyn by. Gooi die hoenderaftreksel, melk en heuning by en geur na smaak met sout en swartpeper. Verhit die sop tot kookpunt, verlaag die hitte, sit die deksel op en prut die sop totdat die groente sag is. Puree die sop tot glad in 'n voedselverwerker of druk dit deur 'n sif. Proe en geur, indien nodig. Sit die sop warm voor. Sprinkel paprika bo-oor saam met vars volkoring of bruinbrood. Lewer 4 porsies.

SOET PATAT SAMOESAS

1 patat, skoon geskrop
2cm stuk gemmer, fyn gerasper
sout en varsgemaalde swartpeper
handvol vars koljanderblare, gekap

1 knoffelhuisie, gekneus
30ml crème fraîche
3 velle springroll of filodeeg
60ml botter, gesmelt

Voorverhit die oond tot 180C. Bak die patat tot sag. Skep die vlees uit en meng met die knoffel, gemmer, koljander en crème fraîche. Geur na smaak. Sny elke vel in die lengte middeldeer sodat jy 6 reghoeke het. Verf elke reghoek met botter en vou dubbel in die lengte. Verf elke strook weer met botter en skep 'n teelepel van die mengsel aan die onderkant van elk van die deegstroke. Vou die deeg oor om 'n driehoek te vorm. Herhaal tot bo. Bak by 200C tot goudbruin. Lewer 6 porsies.

SOETPATATS MET SUURLEMOEN

4-5 patats, gewas en in kwarte (deur die lengte) gesny
60ml bruinsuiker
50g botter, gesmelt

30 ml heuning
skil van 1 suurlemoen

Druk die patats droog en pak op 'n bakplaat wat met botter gesmeer is. Giet die heuning bo-oor die patats. Sprinkel met die bruinsuiker en suurlemoenskil. Giet die botter bo-oor die patats. Bak in 'n voorverhitte oond van 180C vir sowat 45 minute tot 1 uur. Die patats moet sag en stroperig wees. Bedien met skyfies suurlemoen. Lewer 3-4 porsies.

SOETSUUR HOENDER MET SUIKER ERTJIES

30ml olyfolie
1 ui, gesny
250 g suiker-ertjies
vars basilieblare, vir voorsit

4 hoenderborsfilette, gesny
1 rooi soetrissie, gesny
125 ml soetsuur sous

Verhit die olyfolie en braai die hoender tot goudbruin. Voeg die gesnyde ui by en soteertot deurskynend. Voeg die gesnyde rooi soetrissie by en roerbraai vir twee minute. Voeg die suikerertjies en die soetsuur sous by, laat kook en prut vir vyf minute. Geur na smaak met sout en vars gemaalde swartpeper. Sit voor met koeskoes en vars basilie.

SOETSUUR VARKROERBRAAI

500g varkfilet, in dun repies gesny
50ml tamatiesous
12.5ml heuning
25ml sojasous
1 wortel, geskil en in repe gesny
1 rooi soetrissie, ontpit en in repe gesny
200g sampioene, afgevee en in kwarte gesny
2,5ml mielieblom, opgelos in 12,5ml water

1 knoffelhuisie gekneus
25ml sjerrie
12.5ml witwynasyn
25ml sonneblom olie
225g preie, ontpit, in repe gesny
100g babamielies, gehalveer
410g blik pynappelstukke

Marineer varkfilet vir 30 minute in die mengsel van knoffel, tamatiesous, sjerrie, heuning, asyn en sojasous. Verhit olie, haal vleis uit marinade en roerbraai vir 5 minute. Voeg wortels, preie, soetrissie, sampioene en babamielies by en roerbraai vir 5 minute. Meng res van die marinade, pynappelstukke met sap en mielieblom saam. Giet in pan en kook vir 5 minute tot sous effens verdik. Sit dadelik voor op rys. Lewer 4 porsies.

Ons is erfgename van God en Sy krag is altyd tot ons beskikking.

SOJA BOBOTIE

30ml olie	1 ui, gekap
10ml gerasperde vars gemmerwortel	1 knoffelhuisie, gekneus
3ml kerriepoeier	2ml borrie
15ml suurlemoensap	2 wortels, gerasper
60ml sultanas (opsioneel)	25ml blatjang
15ml appelkooskonfyt	1 Granny Smith appel, gerasper
1 eier, liggies geklits	sout en varsgemaalde swartpeper
1 ekstra groot eier (vir bolaag)	150ml melk (vir bolaag)
150g droë kerriegeur-sojamaalvleis geweek in 375ml water	

Voorverhit die oond tot 180C. Smeer 'n oondvaste bak. Verhit die olie oor matige hitte en soteer die ui, knoffel en gemmer tot sag. Voeg die sojamaalvleis bietjie vir bietjie by terwyl gedurig geroer word. Voeg die kerrie en borrie by en soteer 2 minute. Voeg die res van die bestanddele by en meng goed. Geur slegs met sout en peper indien nodig. Skep die mengsel in voorbereide bak. Meng die eier en melk vir die bolaag en giet dit oor die sojamengsel. Bak vir 20-30 minute. Lewer 4 porsies.

SOJA BOLOGNAISE

25ml olie	1 ui, fyn gekap
1 groen soetrissie, ontpit, in blokkies gesny	2 knoffelhuisies, fyn gekap
15ml gekapte vars pietersielie	5ml droë origanum
100ml rooiwyn	100ml water
2 tamaties, gkap	115g blik tamatiepasta
sout en varsgemaalde swartpeper	bietjie suiker
100g droë uie-en tamatiegeur-sojamaalvleis, geweek in 375ml water	

Verhit olie en braai die ui en soetrissie. Roer die soja bietjie vir bietjie by. Voeg die knoffel, pietersielie, origanum, rooiwyn, water, tamaties en tamatiepasta by, bedek en laat prut vir 20 minute of tot die mengsel sappig en dik is. Geur liggies met sout en peper en voeg suiker by na smaak. Sit voor saam met pasta. Lewer 4 porsies.

SPAGHETTI BOLOGNAISE

375g spaghetti	1 ui, fyn gekap
12.5ml margarien	500g maaltvleis
5ml sout	3ml gemengde speserye
3ml tiemie	3ml kaneel
12.5ml appelkooskonfyt	25ml blatjang
410g tamatiepuree	gerasperde cheddarkaas

Kook die spaghetti volgens die aanwysings op die pakkie. Dreineer en hou eenkant warm. Braai intussen die fyngekapte ui liggies in die margarien in 'n kastrol tot goudbruin. Voeg die maaltvleis by en kook tot gaar. Roer af en toe sodat die maaltvleis nie klonte vorm nie. Voeg die res van die bestanddele, behalwe die gerasperde kaas by. Roer goed deur en kook vir nog 10 minute oor lae hitte. Skep warm gaar spaghetti in borde en skep die maaltvleissous daaroor. Strooi 'n bietjie gerasperde kaas bo-oor. Lewer 4-6 porsies.



SPAGHETTI MET TUNA-FRIKKADELLE

15ml olyfolie
1 knoffelhuisie, fyngekap
sout en vars gemaalde swartpeper na smaak
krummels van 3 snye witbrood
1 eier

1 ui, fyngekap
2 blikke gekapte tamaties
3 blikke tuna in olie
15ml suurlemoensap
1 pak spaghetti

Verhit die olyfolie in 'n kastrol. Braai die ui en knoffel tot sag en deurskynend. Voeg die tamaties by en geur met sout en swartpeper. Laat oop kook tot verdik. Dreineer die tuna, maar behou die olie. Vlok die vis met 'n vork in 'n mengbak. Voeg die broodkrummels, suurlemoensap en eier by. Geur met sout en swartpeper. Vorm die mengsel in frikkadelle. Verhit van die tuna-olie in 'n pan en braai die frikkadelle vir so 5 minute. Gooi die tamatiesous oor die frikkadelle. Kook die spaghetti volgens die aanwysings op die pak. Skep die frikkadelle en sous bo-op die spaghetti en sit voor. Lewer 4 porsies.

SPEK EN EIERSLAAI

SLAAI

250g streepspek
1 ui, fyn gekap
knypie gemaalde swartpeper
½ komkommer, ontpit en in skyfies gesny
3 selderystingels, fyn gekap

bietjie olie
250g rugspek, gekap
6 eiers, hard gekook
1 blaarslaai, in repies gesny

SLAAISOUS

125ml mayonnaise
knypie sout

45ml gewone jogurt
knypie rooipeper

Stel die oond op 180C. Sny swoerdgedeelte van streepspek af. Sny elke spekstrook in twee lang stroke en druk deur oondpan se roosterrakke, sodat dit sig-sag vormpies maak. Bak vir 10 minute of tot bros. Hou eenkant. Verhit olie en soteer ui tot net sag. Voeg rugspek by en braai tot gaar. Voeg seldery by en soteer nog 3 minute. Sprinkel swartpeper bo-oor. Verwyder van hitte en laat afkoel. Dop eiers af, sny in skyfies en hou eenkant. Pak blaarslaai op opdienbord, gevolg deur komkommer en spekmengsel. Plaas eier skyfies tussen in. Meng bestanddele vir slaaisous en sit saam met die slaai voor. Lewer 4 porsies.

SPEK EN GARNAALSLAAI

Bedien dié slaai met vars brood om die oorblywende sous mee op te vee.

105ml olyfolie
2 knoffelhuisies, fyngekap
12 groot gaar garnale
115g vars babaspinasie blare
sout en vars gemaalde swartpeper

30ml sjerrieasyn
5ml Dijonmosterd
125g strepiespek, in repies gesny
halwe kop blaarslaai, geskeur

Vir die slaaisous, meng 90ml van die olyfolie met die asyn, knoffel, mosterd en sout en peper in 'n pan. Verhit stadig totdat dit verdik, en hou warm. Skil die garnale maar los die sterte aan. Verhit die oorblywende olie in 'n braaipan en braai die spek tot bros. Voeg die garnale by en roer vir 'n paar minute tot deurskynend. Rangskik intussen die spinasie en blaarslaai op borde. Skep die spek en garnale bo-op die slaai en gooi dan die slaaisous bo-oor. Repies soetrissie kan bygevoeg word om dit slaai nog meer op te kikker. Lewer 4 porsies.

Ons ontvang nie die Heilige Gees omdat ons glo nie, maar sodat ons kan glo.

SPEK EN SPINASIEPENNE

500g pak penne pasta

SOUS

bietjie olie
5ml vars knoffel, gekap
300g (1pak) ontstingel en in repies gekerf

1 ui gekap
250g spek, in stukkies gesny
sout en peper

KAASSOUS

60ml botter
500ml warm melk
knypie rooipeper

60ml koekmeel
2.5ml sout
375ml cheddarkaas, gerasper

Voorverhit oond tot 180C. Kook pasta in borrelende soutwater met bietjie olie daarin tot net gaar. Dreineer en hou eenkant. Maak die sous: Verhit olie en soteer ui en knoffel tot sag. Voeg spek by en soteer tot gaar. Voeg spinasie by en soteer vir 2 minute. Geur met sout en peper. Laat prut oor matige hitte tot baie van die vloeistof verdamp en sous verdik het. Meng met pasta. Skep pasta in oondbak. Maak die kaassous: Smelt botter en roer meel by tot gemeng. Voeg warm melk geleidelik by terwyl geroer word. Kook tot dik. Geur met sout en peper. Roer die helfte van die kaas by sous tot gesmelt. Giet kaassous bo-oor pasta. Sprinkel oorblywende kaas bo-oor en bak vir 30 minute of tot goudbruin bo-op. Lewer 4 porsies.

SPINASIE EN BOONTJIEBREDIE

15ml olie
5 tamaties, gekap
2ml rooipeper
sout en varsgemaalde swartpeper na smaak
1 bos spinasie, gewas en harde, wit are verwyder

2 uie, gekap
2 x 410g rooi nierboontjies
2ml paprika
125ml ongegeurde jogurt

Verhit die olie in 'n kastrol en soteer die uie tot sag. Voeg die tamaties by en prut 5 minute. Voeg die boontjies, rooipeper en paprika by en geur met sout en peper. Laat prut 5 minute tot deurwarm. Kook intussen die spinasie in 'n kastrol tot dit net begin verwelk. Dreineer en kap grof, plaas in bak, skep boontjiemengsel bo-oor en giet die jogurt oor. Sit voor saam met rys. Lewer 4 porsies.

STADIGGEROOSTERDE TAMATIE-EN-3-KASE-GEBAK

8 groot rosa-tamaties, gehalveer
sout en varsgemaalde swartpeper na smaak
1 rooi soetrissie, in dik skywe gesny
2 knoffelhuisies, in skywe gesny
2 x 120g mozzarella-kaas-balle
500ml room
200g fetakaas

40ml olyfolie
1 geel soetrissie, in dik skywe gesny
30ml olyfolie
300g spinasie-tagliatelle
handvol vars basiliekruid, grofgebreek
100g gerasperde pecorino-kaas

Verhit jou oond tot 180C. Plaas die gehalveerde tamaties in 'n oondbak en sprinkel die 40ml olyfolie oor. Geur met sout en swartpeper en plaas in die oond. Plaas die soetrissies in 'n ander oondbak en gooi die 30ml olyfolie en knoffel oor. Meng goed en plaas die soetrissies ook in die oond. Rooster albei bakke groente vir 40-45 minute. Kook die tagliatelle volgens die aanwysings op die pak en dreineer. Smeer 'n oondbak van sowat 30cm in deursnee met botter. Plaas die meeste van die tagliatelle daarin. Rangskik die geroosterde soetrissies bo-op en breek die mozzarella-kaas daaroor. Plaas die orige pasta, die tamaties en die vars basiliekruid bo-op. Gooi die room oor en besprinkel met die gerasperde pecorino-kaas. Breek die fetakaas oor en plaas in die oond. Bak vir so 30minute tot lekker bruin. Lewer 4 porsies.

SWARTWOUD TRIFLE

Jy kan een groot bak maak of vir elke persoon sy eie in 'n groot rooiwynglas. Sjokolademuffins is in dié resepte gebruik - dit maak die voorbereiding net soveel makliker en vinniger.

12 sjokolade-muffins (koop klaar gebakte muffins)	2 blikkies ontpitte swartkersies
500g roomkaas	2 blikke kondensmelk
sap van 1 suurlemoen	125ml brandewyn
500ml room	Whispers-sjokoladeballetjies vir versiering
versiersuiker om oor te sif	kruisementblare

Sny die sjokolade-muffins in die helfte. Dreineer die kersies. Meng die roomkaas en kondensmelk goed en voeg die suurlemoensap by. Pak 'n laag sjokolade-muffins in 'n groot bak of glase. Gooi van die brandewyn oor die muffins. Gooi 'n laag roomkaasmengsel oor die muffins en pak dan 'n laag kersies. Herhaal dié proses. Klop room styf en skep heel bo-op. Versier met die Whispers balletjies (niemand is tog lus om sjokolade-krulle te maak nie), en sif versiersuiker oor. Druk kruisementblaartjies in vir die mooi.

SYGLADDE FRAMBOOS EN WITSJOKOLADE KOEKSTRUIF

1 pakkie framboosjellie	1 pakkie swartbessiejellie
1 vanieljesponskoek, in 1.5cm skywe gesny	180ml frambooskonfyt
250ml vars room	50g gevlokte amandels, liggies gerooster

WITSJOKOLADEMOUSSE

30ml koue water	5ml poeiergelatien
2 eierwitte	50g strooisuiker (3 eetlepels)
150ml vars room	100g wit sjokolade gesmelt

Maak albei die pakkies jellie aan volgens die aanwysings op die pakkie. Wag om te set. Sny die jellie in blokkies. Skep in 6 glase. Meet die deursnee van die glas en druk met 'n koekiedrukker met dieselfde deursnee sirkels uit die koek. Smeer 'n dik laag konfyt op elk van die sirkels. Sit bo-op die jellie en hou eenkant.

MOUSSE

Voeg die water by die gelatien en hou eenkant. Klits die eierwitte tot stywe punte vorm. Voeg die suiker bietjie vir bietjie by en klits tot dik en blink. Klits die room styf en hou in die yskas. Smelt die gelatien oor warm water en voeg by die gesmelte sjokolade. Vou die geklitste eierwitte en dan die geklitste room in. Verdeel tussen die 6 glasies. Sit in die yskas tot geset. Sit voor met 'n skeppie vars room en strooi die gevlokte amandels oor. Lewer 6 porsies.

TAGLIATELLE MET MASCARPONE-KAAS

Dit is 'n baie lekker pasta, veral vir die somer. Dis warm, maar die sous is koud. Die gebraaide broodkrummels gee 'n lekker brossigheid bo-op.

30g roket	250g mascarpone-kaas
gerasperde skil van 2 suurlemoene	150g parmesaankaas, gerasper
3 knoffelhuisies, fyngedruk	500g tagliatelle-pasta
sout en vars gemaalde swartpeper	

Kap die roket grof-nie in klein stukkie nie. Meng die mascarpone-kaas in 'n bak saam met die suurlemoenskil, roket, helfte van die parmesaankaas en knoffel. Geur met sout en swartpeper. Kook die pasta volgens die aanwysings op die pak. Dreineer en skep die mascarpone-sous bo-op. Sprinkel die gebraaide krummels bo-op en sit voor saam met die res van die parmesaankaas. Lewer 6 porsies.

TAMATIE EN KOESKOESSLAAI

10ml botter
125ml water
10ml olyfolie
½ houertjie kersietamaties, gehalveer
½ klein kornkommer, ontpit en gekap
sout en varsgemaalde swartpeper na smaak

2 skywe kitsbiefstuk in skywe gesny
125ml koeskoes
5ml suurlemoensap
3 sprietuie, gesny
½ groot wortel, geskil, gerasper

Verhit die botter in 'n kastrol oor hoë hitte en braai die vleisrepe tot bruin. Voeg die water by en bring dit tot kookpunt. Voeg die koeskoes by en roer deur. Bedek, verwyder van hitte en laat 10 minute staan. Voeg die olyfolie en suurlemoensap by en meng deur. Laat heeltemal afkoel. Roer die res van die bestanddele by en geur na smaak. Lewer 2 porsies.

TOFOE EN KASJOE KERRIE

1 groot ui, fyngekap
10ml komyn
7.5ml borrie
1kg botterskorsie, in blokkies gesny
400g blik kokosmelk
200g kasjoeneute

3 knoffelhuisies, gekneus
3ml kaneel
3cm vars gemmer, fyngekap
350g tofoe, in blokkies gesny
500ml groenteaftreksel

Braai die ui in 'n bietjie olie in 'n groot pot oor medium hitte. Gooi die knoffel en speserye by en roer vir 1 minuut. Sit die botterskorsie, tofoe, kokosmelk en groentemengsel by. Prut onbedek vir 30 minute of totdat die botterskorsie sag is. Roer af en toe. Strooi die kasjoeneute en koljander bo-oor en bedien. Lewer 6-8 porsies.

TOFOE ROERBRAAI

125ml appelsyn
15ml sojasous
25ml mielieblom
200g tofoe, in 4 cm-blokkies gesny
1 klein ui, gesny

30ml tamatiesous
125ml suiker
sonneblomolie, vir diepvetbraai
3 knoffelhuisies, fyngemaak
500g gesnyde roerbraaigroente

Meng die asyn, tamatiesous, sojasous, suiker en mielieblom in 'n beker. Voeg 175ml kookwater by en roer dit goed. Sit dit eenkant. Verhit sonneblomolie in 'n klein potjie en diepvetbraai die tofu totdat dit goudbruin is. Skep dit met 'n gaatjieslepel uit en dreineer dit op kombuispapier. Verhit nog 45 ml sonneblomolie in 'n wok of groot pan. Voeg die knoffel en ui by, braai dit vir 'n minuut en voeg dan die groente by. Roerbraai dit oor 'n hoë hitte totdat die groente net-net gaar is. Roer die gemengde sous by en roer tot dit begin verdik. Voeg die tofu by. Sit dit voor op rys of noedels.



TUISGEMAAKTE VISVINGERS EN SKYFIES

VISVINGERS

4 porsies ferm witvis	250ml koekmeel
sout, peper en suurlemoensap na smaak	3ml vismasala
3 eiers, geklits	500ml vars bruinbroodkrummels
olie, vir vlakbraai	

SKYFIES

4 groot aartappels, geskil en in skyfies gesny	olyfolie
sout en asyn na smaak	

Sny die vis in vinger grootte stukkie en geur elkeen liggies met sout en peper. Sprinkel suurlemoensap oor en verkoel vir minstens 15 minute. Geur die meel met die vismasala en meng goed deur. Rol elke stukkie vis in die gekeurde meel, skud goed af en doop in die geklitste eier. Lig uit die eier, laat afdrup en rol in die broodkrummels tot goed bedek. Pak die gekrummelde visvingers op 'n bord en verkoel vir minstens 15 minute voor jy dit braai (of bak).

VIR DIE SKYFIES

Voorverhit die oond tot 220C. Gooi die skyfies in 'n groot bak en gooi 'n ketel kookwater oor. Laat staan vir vyf minute en dreineer. Druk droog en rangskik in 'n enkellaag op 'n bakplaat. Besprinkel met 'n bietjie olyfolie en bak vir sowat 30 minute tot goudbruin en gaar. Geur met sout en asyn. Terwyl die skyfies bak, verhit 'n bietjie olie oor matige hitte in 'n pan en braai die visvingers tot goudbruin en bros. Dreineer op kombuispapier en sit voor met die skyfies en tartaarsous of tamatiesous. Lewer 4 porsies.

WENK: Jy kan ook die visvingers in die oond bak by 180C tot goudbruin, bros en deurgaar.

TUNAKOEKIES MET TARTARESOUS

TUNA-KOEKIES

1 pakkie kits-aartappels	350ml warm melk
2 blikkies tuna	sowat 12 grasuie (chives), gekap
15 ml suurlemoensap	sout en varsgemaalde swartpeper
100g broodkrummels	sonneblomolie om koekies in te braai

Meng die pakkie kits-aartappels met die warm melk. Dreineer die tuna en vlok dit. Meng al die bestanddele behalwe die broodkrummels goed saam en geur met sout en swartpeper. Vorm die koekies met jou hande (jy sal so agt uitkry) en rol dit in die broodkrummels. Verhit die olie in 'n pan en braai die koekies aan albei kante tot goudbruin. Dreineer op kombuispapier. Sit voor saam met tartaresous (meng 125 ml mayonnaise, twee agurkies wat baie fyn gekap is, so 10 kappertjiesade, ook fyn, en geur met sout en swartpeper), suurlemoenwiggies en slaai van jou keuse. Lewer 4 porsies.

TARTARE-SOUS

250ml mayonnaise	2 agurkies, in klein blokkies gesny
sowat 8 kappertjiesade, fyngekap	sout en varsgemaalde swartpeper

Meng al die bestanddele vir die tartare-sous.

*God skenk leiding aan hulle wat in gebed na Hom gaan en luister na wat Hy deur
Sy Heilige Gees aan hulle wil sê.*

TUNAROLLADE

VULSEL

30ml botter
250ml warm melk
3 hardgekookte eiers, fyn gekap

30ml koekmeel
sout en peper na smaak

ROLLADE

4 eiers geskei
250ml cheddarkas, fyn gerasper

185g blik tuna in water, gedreineer

Stel die oond op 200C. Berei die vulsel: Smelt botter en roer koekmeel by tot gemeng. Roer warm melk by tot glad en sonder klonte. Geur met sout en peper en kook sous tot dik terwyl af en toe geroer word. Roer eier daarby en hou eenkant. Berei die rollade: Klit eiergele tot skuimerig en meng tuna by. Roer die helfte van die kaas by. Voer bakplaat met waspapier en skep mengsel daarin. Bak vir 12 minute of tot goudbruin. Sprinkel oorblywende kaas op vel skoon waspapier en keer rollade daarop uit. Trek boonste waspapier van rollade af en sny korsies af. Smeer eiermengsel op rollade en rol met behulp van bakpapier op. Sit dadelik voor. Lewer 4 porsies.

UIE EN ROSYNE SLAAI

Die lekkerte van hierdie slaai is dat dit vir minstens 'n week in die yskas gebêre kan word.

1½kg klein piekel uitjies
120ml witwyn
410g blik heel tamaties
2 lourierblare
sout en varsgemaalde swartpeper na smaak
15ml tamatiepasta

20ml olyfolie
150g rosyntjies
2 huisies knoffel, fyn gekap
1 tak vars roosmaryn
5ml suiker

Verhit die olyfolie in 'n groot kastrol. Braai die uitjies tot mooi bruin. Voeg die wyn by en laat amper heeltemal afkook. Voeg die res van die bestanddele by en gooi water by tot die uie bedek is. Bring tot kookpunt. Laat oop kook vir minstens 30 minute totdat die uie sag is en die vloeistof met die helfte afgekook het. Laat afkoel en sit koud voor. Lewer 10 porsies.

VARKBREDIE MET MOSTERD EN SJERRIESOUS

450g varkveis, in blokkies gesny
4 knoffelhuisies, platgedruk
1 selderystingel, fyngekap
45ml medium droë sjerrie of pynappelsap
10ml Franse Mosterd (of u eie keuse)
15ml gekonsentreerde tamatiesmeer(opsioneel)
1 blik botterbone

30ml olie
2 uie, fyngekap
30ml meelblom
500ml hoenderaftreksel of warm water
10 vars salieblare (opsioneel maar heerlik)
125g sampioene in dun skyfies gesny
sout en varsgemaalde swartpeper

Verhit die olie en voeg die knoffel, ui en seldery by en roerbraai tot sag. Rol die varkstukkies in die meel, voeg by die ui en braai tot goudbruin; gooi nog olie by indien nodig. Dan kom die sjerrie, salieblare, mosterd en aftreksel of water by, asook die sampioene, tamatiesmeer, sout en peper. Sit 'n deksel op die pot of pan en laat prut vir 25 minute, haal die deksel af en voeg die botterbone by en laat vir 'n verdere 10 - 15 minute kook. Bedien met Basmati-rys. Lewer 4 porsies.

'n Geestelike lewe sonder groei, is soos die wêreld sonder lente.

VARKNEK MET BLOUKAASVULSEL

'n Besondere spesialiteit van slagter Alan Allsop, en verder opgekikker deur Carmen Niehaus van Huisgenoot. 'n Ietsie anders vir 'n lekker braai.

VLEIS

½ varknek, ontbeen en swoerd verwyder
sout en varsgemaalde swartpeper
4-6 knoffelhuisies, in dun repies gesny

1 klein beesfilet
suurlemoensap

VULSEL

250ml vars witbroodkrummels
30ml gekapte vars, salie
60ml gekrummelde bloukaas

60ml gekapte okkerneute
30ml gekapte, vars tiemie

SMEER

30ml Dijon-mosterd
10ml olyfolie

10ml sojasous
ekstra olyfolie

Vou die ontbeende varknek oop en maak 'n effense snit in die middel langs, maar moenie by die punte deursny nie. Geur die varknek en beesfilet na smaak en besprinkel liggies met suurlemoensap. Maak klein insnydings oral in die vark en beesvleis en druk die knoffelrepies daarin. Sprinkel al die vulsel bestanddele egalig oor die oopgevoude varknek en plaas die filet bo-op. Vou toe en bind met tou vas. Geur ook buite om na smaak. Meng al die smeerbestanddele en smeer oor die vleis. Rooster die nek 1-1½ uur oor matige kole. Bedek dit met 'n koepeldeksel of tinfolie terwyl dit braai. Smeer deurentyd met 'n bietjie olyfolie om te keer dat dit buite om droog word. Sit voor met geroosterde groente.

VARKREEP-BONE-KASSEROL

30ml sonneblomolie
1 ui, fyngekap
125ml rooiwyn

900g varkrepe, in blokkies gesny
2 knoffelhuisies, fyngekap
250ml hoender-aftreksel
5ml gemengde droë kruie

3 blikke botterbone, gedreineer

sout en varsgemaalde swartpeper na smaak

Verhit jou oond tot 180C. Verhit die olie in 'n kastrol wat jy in die oond kan sit. Braai die varkvleis tot lekker bros en bruin. Dit sal so 20 minute neem. Voeg die ui en knoffel by. Braai verder vir so 10 minute. Voeg nou die res van die bestanddele by en geur met sout en swartpeper. Maak die kastrol toe met 'n deksel en plaas in die warm oond vir sowat 1½ uur. As die sous weggook, kan jy 'n bietjie water byvoeg. Sit voor saam met stampkoring. Kook dit volgens die aanwysings op die pak.

VARKVLEIS SOSATIES

1kg varknek, in blokkies gesny
5ml sout
5ml borrie
1 groot groenrissie, ontpit en fyn gekap
15ml gerasperde vars gemmerwortel
10ml fyn gerasperde suurlemoenskil
2 groot rooi appels, met skil, in blokke gesny
olyfolie vir vlakbraai

250ml ongegeurde jogurt
15ml fyn koljander
5ml fyn komyn
3 knoffelhuisies, gekneus
30ml vars koljanderblare
15ml suurlemoensap
4 groot sosatie stokkies, geweek in water

Plaas die vleisblokkies in 'n glasbak. Meng die jogurt, sout, fyn koljander, borrie, komyn, brandrissie, knoffel, gemmerwortel, vars koljanderblare en suurlemoensap en giet dit oor die vleis. Meng deur om die vleis aan te klam, bedek en laat 5 uur in die yskas marineer. Voorverhit die oond tot 180C. Vryf die suurlemoensap oor die appelblokkies om te voorkom dat dit verkleur. Ryg die vleis-en appelblokkies aan die sosatiestokkies. Verhit die olie in 'n kleefvrye pan en braai die sosaties 2 minute aan elke kant. Pak die sosaties in 'n oondpan en braai 5 minute in die oond. Laat die sosaties sowat 5 minute rus voordat dit voorgesit word. Lewer 4 porsies.

VARKVLEIS-FRIKKADELLE MET TAMATIE-SOUS

500g varkworsies	100ml olyfolie
1 ui, fyngekap	2 knoffelhuisies, fyngekap
2 blikke tamaties (400g elk)	handvol vars basiliekruid, in stukke gebreek
200ml goeie rooiwijn	sout en varsgemaalde swartpeper na smaak
300g gemelli-pasta	100g parmesaan-kaas, gerasper
ekstra vars basiliekruid, om bo-oor te sprinkel (opsioneel)	

Verhit jou oond tot 180C. Druk die vleis uit die worsies. Vorm klein balletjies daarvan, effens groter as 'n R5-stuk. Gooi so 50ml van die olyfolie in 'n oondbak en sit die frikkadelle daarin. Rooster in die oond vir so 15minute tot gaar. Hou eenkant warm. Verhit intussen die res van die olyfolie in 'n kastrol. Braai die ui en knoffel tot sag en deurskynend. Voeg die tamaties, basiliekruid en rooiwijn by. Geur met sout en swartpeper en prut oop vir so 45minute tot dik. Kook die gemelli-pasta volgens die aanwysings op die pak en dreineer. Plaas die frikkadelle in die sous en hou warm op lae hitte terwyl die pasta kook. Sit die sous-en-frikkadelle op die pasta voor, met gerasperde kaas. Sprinkel vars basiliekruid oor as jy wil. Vir 'n ryker sous, voeg sowat 100ml room by die sous ná so 30 minute se prut. Lewer 4 porsies.

VARKVLEIS-SPRING ROLLS

25g gedroogde vermicelli-noedels	sout en varsgemaalde swartpeper na smaak
3 klein uitjies, fyngekap (ek het piekel-uitjies gebruik)	10ml vissous
500g varkmaalveis	knippie strooisuiker
4 grasuie, fyngekap	hand vol spruite, gekap
1 klein wortel, gerasper	6 velle fillodeeg
1 eierwit, effens geklits	
sowat 250 ml sonneblomolie, om die spring rolls in te braai	

Week die noedels in kookwater tot sag (5-10 minute). Sny die noedels in kleiner stukke. Meng al die bestanddele behalwe die fillodeeg en eierwit saam in 'n mengbak. Geur met sout en swartpeper. Plaas een vel fillodeeg op jou werkoppervlak en sny in twee lang stroke. Vorm 'n lang wors van die vleisvulsel en plaas dit aan die een kant van die deegstrook (daar moet sowat 3 cm spasie bo en aan die kante van die deeg wees). Verf die rand van die fillodeeg reg rondom met die eierwit. Vou die boonste rand oor die vleis en vou dan die twee lang sye om. Rol die deeg op sodat dit soos 'n sigaar lyk. Herhaal met die res. Verhit die olie in 'n diep pan. As jy 'n stukkie brood in die olie laat val, moet dit nie dadelik bruin brand nie. Die spring rolls moet taamlik stadig braai sodat die vleis kan gaar word. Braai tot mooi goudbruin en dreineer op kombuispapier. Sit warm voor saam met hierdie sous: Lewer sowat 10 rolletjies.

VEELDOELIGE WARM SAMPIOENGEREG.

Hierdie is een van daardie resepte wat mens moet hê. Die gereg kan of as 'n warm slaai of as 'n bykos by 'n braai of as 'n pastasous gebruik word. Vir variasie kan 'n blik pynappelstukke in plaas van sultanas gebruik word. As die sous vir 'n pastasous gebruik word kan gebraaide ontbytpek en ekstra room bygevoeg word. As die gereg by 'n braai geniet gaan word kan 'n swartpot gebruik word en somer eenkant op die vuur gaargemaak word.

Sny 500g vars knopiesampioene in kwarte en plaas in swartpot of oondbak. Voeg 125g sultanas by en meng. Meng nou 40g sagte margarien, 50ml koekmeelblom, 1 fyngekapte ui, halwe gekapte soetrissie, 5ml droë pietersielie, 2ml rooipeper, 5ml suurlemoenpeper en 5ml aangemaakte mosterd saam. Smeer die mengsel oor jou sampioene. Giet 250ml room bo-oor. Bak in oond teen 180C vir ± 30 minute of prut op vuur vir 20 minute. Roer so af en toe. Let wel: omdat die sampioene water trek kan die gereg soms baie loperig wees. Maak die sous dik met bietjie mielieblom.

VINNIGE TEEBROODJIE MET KLAPPERROOMKAAS

180ml sagte botter
3 eiers
405ml bruismeel, gesif

225ml suiker
2 x 110g grenadellapulp

VERSIERSEL

250g roomkaas
30ml suurlemoensap

80ml versiersuiker, gesif
125ml klapperkrulle, liggies gerooster

Voorverhit die oond tot 170C. Spuit 'n brood pannetjie met kleefwerende kossproei. Room die botter en suiker saam tot lig en romerig. Klop die eiers een vir een by. Meng die grenadella deur. Vou die meel in. Skep die mengsel in die voorbereide pannetjie en bak vir 1 uur. Verlaag die temperatuur tot 150C en bak nog 30-45 minute of totdat 'n toetspen skoon uitkom. Haal pan uit die oond en laat afkoel op draadrakke. Meng die roomkaas, versiersuiker en suurlemoensap vir die versiersel in 'n voedselverwerker. Smeer oor die teebrood. Garneer met klapper.

VIS BIRYANI

500ml basmati rys
1 kaneelstokkie
1 ui, opgekap
5ml komyn
2 lourierblare
100ml room
4 eiers, hardgekook en gehalveer

3 kardemompeule
410g blik bruin lensies, gedreineer
20ml matige kerriepoeier
5ml koljander
410g blik tamatiepuree
750g stokvis, ontvel en ontbeen

Plaas die rys, kardemom, kaneel en 'n knypie sout in 'n pot vol water. Kook die rys tot gaar. Dreineer en verwyder die speserye. Meng die lensies by. Braai intussen die uie in 'n bietjie olie tot sag. Voeg die speserye by en roer tot geurig. Gooi die tamatiepuree, room en vis by. Prut totdat die vis gaar is. Plaas 'n derde van die rys in 'n groot oondvaste opdienbak. Bedek met die helfte van die vismengsel, dan nog 'n laag rys, en die res van die vis. Maak seker dat jy bietjie van die sous eenkant hou. Rond af met 'n laag rys en gooi die gereserveerde sous bo-oor. Rangskik die halwe eiers bo-op, bedek met foelie en bak vir 20 minute. Sit warm voor. Lewer 6 porsies.

VOLKORING HEUNINGBROOD

250ml melk
125ml heuning
190ml warm water
3 eiers, effens geklits
500ml volkoringmeel
125ml semels

187.5ml botter
10ml sout
37.5ml korrelgis
750ml broodmeelblom
250ml gerolde koring
5ml sagte botter

Voorverhit die oond tot 180C. Plaas melk in 'n kastrol en verhit net tot borrels teen kante van kastrol begin vorm. Verwyder van hitte. Voeg botter, heuning en sout by en roer tot botter gesmelt is. Laat afkoel tot loutwarm. Sprinkel gis oor warm water in 'n groot bak en roer tot gis opgelos het. Roer melkmengsel en eiers by. Meng broodmeelblom, volkoringmeel, gerolde koring en semels saam in 'n afsonderlike bak. Voeg twee derdes van meelmengsel by gismengsel en klits met 'n elektriese klitser, stadig gestel, tot goed gemeng. Klits teen gemiddelde spoed tot glad, ongeveer 2 minute. Voeg oorblywende meel bietjiesgewys by en klop met houtlepel om goed te meng tot al die meel bygevoeg is. Die mengsel sal nou te styf wees om dit verder met 'n lepel te meng, knie dit dus met die hande tot glad. Bedek deeg met kleefplastiek en laat op 'n warm plek om te rys tot dit verdubbel het in volume, ongeveer 'n uur. Knie deeg af en plaas in gesmeerde, ronde vuurvaste bak. Bedek met kleefplastiek en laat weer op 'n warm plek rys tot dubbel die volume, ongeveer 'n uur. Sny 'n kruis oor middel van deeg, met hale van 10cm elk, en ongeveer 1cm diep. Bak vir 45-50 minute of tot goudbruin en gaar. Haal uit oond en verf met gesmelte botter. Keer op 'n draadrak uit en dien warm op. Lewer 1 ronde brood.

WARM HALLOUMI-SLAAI

4 ryp, medium tamaties, in wiggies gesny
1 rooi ui, in skyfies gesny
60ml olyfolie
sout en vars gemaalde swartpeper

1 komkommer, in wiggies gesny
100g calamata olywe
80ml koekmeel
sowat 400g halloumi, in blokke gesny

Meng die tamaties, komkommer, ui en olywe. Verhit die olie oor matige hitte in 'n braaipan. Geur die meel na smaak. Rol die halloumi in die meel en skud die oortollige meel af. Braai vir 1 minuut aan elke kant tot goudbruin. Sit die warm halloumi op die slaai en sit voor. Lewer 6 porsies.

WATERBLOMMETJIE EN BLOUKAASPASTEI

400g waterblommetjies, deeglik gewas
1 ui, fyngemaak
250g knopiesampioene, in skyfies gesny
8 peppadews, gehalveer
30ml vars pietersielie, fyngekap
2 ekstragroot eiers, geklits
ekstra olyfolie om in te smeer

45ml olyfolie
1 knoffelhuisie, gekneus
125g bloukaas, grof gekrummel
15ml suurlimoensap
sout en vars gemaalde swartpeper
1 x oliekers



Voorverhit die oond tot 190C. Smeer 'n bakplaat of bespuit met kleefvrye kossproei. Blansjeer die waterblommetjies 5 minute in vinnig kokende water, dreineer en laat afkoel. Verhit die olie en soteer die ui en knoffel daarin tot sag. Voeg die sampioene by en soteer tot gaar. Skep uit in 'n mengbak en laat afkoel. Voeg die waterblommetjies, bloukaas, peppadews, suurlimoensap en pietersielie by. Geur met sout en peper. Voeg die eiers by en meng goed. Sny 'n derde van die deeg af en hou eenkant. Rol die groot stuk deeg op 'n meelbestrooide oppervlak uit tot 'n sirkel van 30cm in deursnee. Plaas op die voorbereide bakplaat en skep die vulsel bo-op tot 5cm van die rand. Rol die res van die deeg uit tot 'n sirkel van 25cm in deursnee en plaas bo-op die vulsel. Verf die oop rand van die onderste deeg liggies met water en vou oor die boonste deegsirkel. Prik reëlmatig met 'n vurk en smeer die bokant met olyfolie. Bak ongeveer 35 minute in die voorverhitte oond tot ligbruin. Lewer 4-6 porsies.

OLIEKORS

500ml koekmeel
5ml sout
170ml melk

10ml bakpoeier
80ml olie

Sif die meel, bakpoeier en sout saam. Meng die olie en melk en sny die droë bestanddele in met 'n mes. Deel die deeg in 2 stukke en verkoel minstens 2 ure in die yskas. Rol die deeg tussen 2 velle waspapier uit en gebruik soos nodig.

Soms moet ons afsluit van die wêreld en wêreldse klanke
sodat ons God se stem kan hoor.

WATERTAND BEESVLEIS EN KLUITJIES

2kg beesvleis, in blokkies gesny
30ml avokado of olyfolie
2 groen soetrissie, grof gekap
1 blokkie beesvleisekstrak
15ml sout
500ml kookwater

500ml koue water
2 uie, grof gekap
410g blik botterbone
15ml matige kerriepoeier
200g gevriesde groente

KLUITJIES

500ml koekmeel
45ml suiker

10g droë kitsgis
250ml loutwarm water

Spoel die vleis onder lopende water af en plaas dit in 'n pot. Gooi die koue water by en bedek. Kook teen 'n matige hitte tot daar geen water meer oor is nie. Gooi die olie, uie, soetrissie, botterbone, beesvleisekstrak, kerriepoeier en sout na smaak by. Braai tot die vleis goed met die speserye gemeng is en die uie verbruin het. Verwyder van die hitte. Meng die bestanddele vir die kluitjies saam in 'n groot mengbak. Maak 'n holte in die middel en giet die loutwarm water daarin. Meng die deeg tot glad. Gooi die gevriesde groente en kookwater by die vleis. Meng goed. Verdeel die deeg in 8 bolletjies en rangskik dit bo-op die vleisbredie. Bedek en prut tot gaar, sowat 30 minute. Gebruik 'n mes om die kluitjies mee te steek- klam deeg beteken dat dit nog nie gaar is nie. Moet nie die deksel oplaag vir die eerste gedeelte van die prut proses nie. Lewer 6-8 porsies.

WORSIES MET TAMATIE EN AARTAPPEL

8 beesworsies
4 aartappels, geskil en in taamlike dik skywe gesny
15ml olyfolie
125ml hoender-aftreksel
hand vol vars basilie-kruidblare (opsioneel)

6 heel knoffelhuisies
2 uie, in skywe gesny
800g kersietamaties
sout en vars gemaalde swartpeper na smaak

Verhit jou oond tot 180C. Meng die worsies, knoffel, aartappels en uie met die olyfolie. Plaas alles in 'n oondbak en rooster 15 minute in die oond. Voeg nou die tamaties en aftreksel by, geur met sout en swartpeper en rooster verder vir sowat 20 minute. Voeg die basiliekruid by indien verkies en sit voor. Lewer 4 porsies.

WORSBOTJIE

± 400 g verskeidenheid wors ('n paar geroekte kaasworsies, russians, chirozo ens.) wat in 5 mm wieletjies gesny is

1 pakkie (250 g) swoerdlose spek, opgesnipper
huisie of twee knoffel, fyngedruk
1 soetrissie, ontpit en opgesny
500g pasta, penne
250ml vars room
blik sampioenroomsop aangemaak met 'n ½ blikkie kookwater
gekapte pietersielie vir garnering

2 uie, gesny
250g sampioene, afgevee en opgesny
spatsel olyfolie
½ bottel droë wit wyn
500ml gerasperde cheddarkaas

NB: Moet nie sout gebruik nie, die wors en spek maak dit sout genoeg

Gooi die olyfolie in 'n warm swart pot en braai die uie. Voeg die spek by en braai en laastens voeg jy die worswieletjies by. Roerbraai die res van die bestanddele tot die sampioene "water trek". Voeg die penne by die gebraaide konkoksie, voeg die witwyn by en genoeg kookwater om die pasta te bedek. Laat saggies kook en gee so nou en dan 'n roer om seker te maak niks brand vas nie (die vuur moet nie te warm wees nie). Vul aan met kookwater as die pasta begin droog kook en as niemand van die orige wyn gedrink het nie, daarvan ook. As die pasta gaar is, roer die aangemaakte sop en room liggies deur die kos. Strooi die gerasperde kaas oor en haal pot van hitte af. Laat staan vir 'n paar minute sodat die kaas smelt. Strooi pietersielie oor. Skep op saam met 'n lekker groen slaai en vars broodrolletjies.

WORTEL EN GROENRISSIESLAAI

50ml sultanas
250g wortels, geskraap, grof gerasper
1 groot groenrissie, ontpit en gekap
Varsgemaalde swartpeper

25ml olie
12.5ml suurlemoensap
5ml sout
2ml fyn gemmer

Meng bestanddele liggies saam en verkil saam verkil tot opdientyd.

WORTEL EN LEMOENSOP

30ml olyfolie
2 knoffelhuisies, gekap
1kg wortels, geskil en ruweg gekap
1.5liter hoenderaftreksel + 500ml

1 ui, gekap
sout en varsgemaalde swartpeper
gerasperde skil van 1 lemoen
'n handvol vars koljanderblare

Verhit die olie in 'n groot kastrol. Soteer die ui en knoffel vir sowat 5-7 minute oor matige hitte daarin. Voeg die wortel, lemoenskil en sap en hoenderaftreksel by. Verhoog die hitte en laat kook. Laat prut vir sowat 20 minute oor matige hitte of tot die wortels sag is. Verwerk die sop in 'n voedselverwerker tot glad. Indien die sop te dik is is na jou smaak, voeg die res van die hoenderaftreksel by. Voeg 'n handvol koljanderblare by net voor opdiening. Lewer 4-6 porsies.

WORTEL-EN-PREI-ROOMSOP

Tot taamlik onlangs was botterskorsie-sop 'n gewilde voorgereg. Maak nou wortel-en-preisop as voorgereg. Dis 'n heerlike afwisseling.

6 groot wortels, in blokke van sowat 3 cm gesny
2 knoffelhuisies
sout en vars gemaalde swartpeper
1 prei (net die groen gedeelte), opgekap vir garnering

4 preie, in stukke van 2 cm gesny
500ml groente-aftreksel
250ml room
125ml melk

Meng die wortels, preie, knoffel en groente-aftreksel in 'n groot kastrol. Bring tot kookpunt en laat dan stadig kook totdat die groente lekker sag is. Plaas die mengsel in 'n versapper en verpulp. Gooi die verpulpte mengsel in 'n kastrol en geur met sout en vars gemaalde swartpeper. Voeg die melk en room by en verhit tot net by kookpunt. Garneer met gekapte prei. Lewer 4-6 porsies as voorgereg.



DIE HERE SEËN JOU!