

VERSKIEDE

RESEPTTE

2006

Louise se KERRIE PERSKE-PASTA SLAAI



250 g Skulpnoedels
7 ml Sout
25 ml Kookolie
75 ml Perskestroop
1 Groot ui fyngekap
250 ml Mayonnaise
75 ml Vrugte blatjang
1 Blik ertjies,
15 ml Matige kerrie poeier
10 ml Borrie
1 Blik taaipit perskes gedreineer en klein gesny

Metode:

Kook noedels tot sag, dreineer en spoel onder koue water af.
Sorteer helfte van ui in olie. Voeg blatjang, kerriepoeier, sout, borrie en perskestroop by. Meng goed en laat 2 minute prut.
Verwyder van hitte en meng res van die rou ui met mayonnaise, Voeg perskes en ertjies by.
Vou kerriemengsel en noedels liggies by.

Annatjie se APPELSLAAI



- 2 Groot Granny Smith Appels (3 Klein)
- 2 Stingels Selery
- $\frac{1}{4}$ Koppie Rosyntjies
- $\frac{1}{4}$ Koppie Grondboontjies
- 3 Eetlepels "Miracle Whip"

Monica se WARM RYSSLAAI

4 Koppies gaar geel rys
2 Groot uie in blikkies gesny
1 Pak bruin 'mushrooms' opgesny
4 Repies spek in blokkies gesny
2 Huisies knoffel opgekap
Speserye en swart peper
1 Blik ertjies (gooi water af)
4 Eetlepels chutney
4 Eetlepels tamatiesous
 $\frac{1}{2}$ Koppie water

Metode:

Braai uie en knoffel tot sag.
Braai spek en mushrooms by.
Voeg sout, speserye, tamatiesous en chutney by.
Meng $\frac{1}{2}$ koppie water by.
Kook mushrooms tot sag.
(Die mengsel moenie droog wees nie, gooi liewer nog bietjie water by)
Meng blik ertjies by.
Laaste meng die gaar rys by in.
Bedien warm.

Adelé se AARTAPPELSLAAI



- 8 Middelslag aartappels in jassies (vel)
- $\frac{1}{2}$ - 1 Blik kondensmelk
- Sout en peper
- 1 Teelepel English mustard
- 2-3 Skutte Tabasco vanuit die bottel
- $\frac{1}{2}$ - 1 Koppie melk
- 350 g Nola Mayonnaise (ongeveer 'n halwe bottel)

Marietjie se BEETSOUS



Kook beet sag en sny in blokkies, skywe of rasper.

Kook die volgende:

3 koppies asyn

2 koppies suiker

2 koppies water

1 teelepel sout

1 knippie fyn gemmer ($\frac{1}{4}$ teelepel)

Gooi fyngekerfde ui by kookmengsel.

Voeg gerasperde beet by kookmengsel. Kook weer tot die mengsel begin kook en skep in flesse.

Kurk warm toe.

Mona se KARRINGMELK-KAASBROOD



Lewer 1 brood:

- 500 g (890 ml) Bruismeel (=4 koppies)
- 5 ml Sout
- 5 ml Bakpoeier
- 5 ml Gemengde kruie
- 2 ml Selderysout
- 1 Ui gekap ($\pm$ 1 koppie)
- 100 g (250 ml) Cheddar kaas, grof gerasper
- 500 ml Karringmelk
- 1 Jumbo eier

Madelein se LEKKER BROOD VIR BRAAIVLEIS

1 kg Bruismeel
1 Pakkie wit uiesoppoeier
1 Pakkie bruin uiesoppoeier
1 Liter karringmelk
2 Koppies gerasperde kaas

Metode:

Meng al die bestanddele saam.
Gooi in twee gesmeerde broodpanne.
Bak teen 180°C vir 1 uur.

Adelé se PAP BY BRAAIVLEIS



- 1 Blik kondensmelk
- 1 Blik "Sweetcorn"
- 3 Eetlepels botter
- 1 Koppie gerasperde cheddar kaas
- 3 Koppies mieliemeel
- Water

Hannetjie se GROENTE FRITATTA

1 Medium botterskorsie (butternut) grof gerasper

1 Gekapte ui of prei

$\frac{1}{2}$ Rooi soetrissie in repe gesny

1 Koppie gekapte sampioene

8 Spinasielare gekap

1 Teelepel John West rooi pasta

Suurlemoenpeper en sout

1 Knoffelhuisie

4 Eiers

1 Koppie gerasperde kaas

Enige ander groente kan ook gebruik word, blomkool, broccoli in klein stukkies, gerasperde wortels ens.

Ansie se HEERLIKE GROENTE GEREK



250 g Butternut opgesny in stukke
250 g Vars sampioene in skywe gesny
Ongeveer 8 murgpampoentjies
1 Pakkie Knorr dik wit uiesop
250 ml Vars room
Een koppie gerasperde cheddar kaas

Metode:

Plaas al die groente in 'n bak en gooi die room gemeng met die uiesop daaroor.
Plaas kleefplastiek oor die bak (indien geen deksel) en bak in die mikrogolfoond op hoog vir 10 minute.
Verwyder van die mikrogolf, gooi gerasperde kaas oor en bak in 'n matige oond vir 'n verdere 30-45 minute.
Bedien dadelik anders trek die gereg water.
Heerlik saam met enige vleissoort, of geniet saam met braaivleis.

Helena se PAMPOENKOEKIES



500 ml Gekookte pampoenmoes
250 ml Meelblom
10 ml Bakpoeier
2 ml Sout
1 Geklitste eier
Olie om in te bak

Sous:

15 ml Margarien 375 ml Suiker
200 ml Melk 15 ml Mielieblom
175 ml Water

Jenny se VINNIGE SPAGHETTIDIS



- 1½ Desertlepels botter
- 1 Medium ui en 1 knoffelhuisie fyn gekap
- 500 gr Gemaalde vleis
- 1¼ Teelepel sout
- 1 Blikkie tamaties
- 1 Koppie tamatiepasta
- 1 Pakkie spaghetti (500 gr)
- $\frac{3}{4}$ Koppie gerasperde kaas

Metode:

Smelt botter in kastrol, voeg ui en knoffel by, braai tot bruin
Voeg gemaalde vleis by en roer gedurig tot bruin gebraai
Sout en tamatie word bygevoeg Kook vir 15-20 minute.
Voeg die tamatiepasta baie stadig by
Kook spaghetti vir 20 minute
Dreineer spaghetti, spoel met warm water, dreineer weer
Skep spaghetti in warm plat bak Voeg gemaalde vleis by
Gooi sous oor die spaghetti Sprinkel kaas oor.

Marie se AARTAPPEL MAALVLEISDIS

Maak maalvleis aan soos vir frikkadelle

Voer 'n diep oondskottel met maalvleis uit (soos 'n tertkors)

Plaas gekookte blokkies aartappels in rou vleiskors

Maak 'n wit kaassous

Giet bo-oor aartappels

C ± 45 □ Bak by 180 min tot gaar

Bedien met ertjies en slaai

Marita se HEERLIKE SOUTHAPPIES

1 Pak Bacon Kip Beskuitjies

1 Blikkie Tuna, plus mayonnaise plus 1 klein ui gerasper

Margarien gemeng met Bovril

Martie se SOMER KOMKOMMERSOP



1 Engelse komkommer
1 houer (500 ml) gewone Bulgaarse yoghurt
1 klein uitjie
250 ml room
3 Boerekommers
sout, peper, tiemie, pietersielie

Peggy se EEN PANKOS



500 g Gemaalde vleis

1 Teelepel sout

Peper

Meng en vorm 12 frikkadelletjies

1 Eetlepel botter & 1 Eetlepel olie - vir braai

$\frac{1}{4}$ Koppie gekapte groenrissie

2 Eetlepels gekapte seldery

1 Klein ui gekap

1 Koppie rys

1 Blokkie hoenderekstrak opgelos in 3 koppies kookwater

Metode:

Verbruin frikkadelletjies in botter & olie mengsel oor lae hitte

Voeg dan rissie, seldery & ui by en braai 5 minute langer

Voeg rys en ekstrak by

Bring tot kookpunt: Bedek en prut oor lae hitte

Roer af en toe

Na 20 minute, toets of rys sag is en of vloeistof geabsorbeer is

Variasie:

By stap 3 (rys en ekstrak) voeg skywe kool bo-op rys

Genoeg vir 4 persone

Elkje se KITS VISGEREG

500 gr Pak bevrore vis
80 ml Gekaapte soetrissie (green pepper)
2 Teelepels gekapte pietersielie
 $\frac{1}{2}$ Teelepel gemengde kruie
1 Teelepel visspeserye
 $\frac{1}{2}$ Gekapte ui
4 Teelepels wit uie soppoeier, gemeng met 100 ml kouewater,
2 teelepels blatjang en 1 teelepel sout, peper na smaak
1 Pakkie Garden Herb sous (Stir and serve sauce), meng soos anwysings
 $\frac{1}{2}$ Koppie gerasperde cheddar kaas (kan weggelaat of vermeerder word)

Metode:

Indien kaas weggelaat word - smeer die bak
Strooi helfte van kaas in vuurvaste skottel (op die oppervlakte)
Pak vis in bak
Strooi al die ander bestanddele bo-oor die vis, kaas laaste
C, met deksel of ☐ Bak in 'n oond, 180 bedek met foelie, vir $\frac{3}{4}$ tot een uur
Toets of vis sag is - die dikte van die vis bepaal baktyd
Bedien met fyn aartappels of rys, en 'n slaai van jou keuse
Kan ook in mikrogolfoond gaar gemaak word - sonder foelie!

Marita se VISKOEKIES



Kook olie
1 Blik Pilchards sardyne 425g in tomatiesous
1 Eier
1 Koppie Bruismeel
 $\frac{1}{2}$ Gekerfde ui
Sout na smaak

Elmie se GEBAKTE STOKVISGEREG

1,5 kg Gevriesde stokvis
2 Uie
1 Huisie knoffel
25 ml Sonneblomolie
4 Hardgekookte eiers
3 Tamaties
250 g Knopiesampioene
1 blik Hoenderroomsop
60 ml Fyngekapte pietersielie
7 ml Sout
Knippie rooipeper
50 gr Gerasperde cheddarkaas

Metode:

Kook vis volgens aanwysings, dreineer, laat afkoel en vlok.
Kap ui en knoffel fyn, sny sampioene in skyfies en braai in olie tot sag.
Sny die eiers fyn en die tamaties in blokkies.
Meng die vis, uie, sampioene, eiers, tamaties, hoenderroomsop, pietersielie en geur met sout en peper,
Skep mengsel in 'n gesmeerde oondvaste bak met volume van 3 liter.
Strooi kaas oor en bak vir 25 minute by 180°C.
As voorgereg lewer dit omtrent 18 porsies.
As hoofgereg omtrent 8 porsies - bedien saam met 'n slaai en heelgraan brood.

Johann se PERI-PERI SOUS

25 ml Asyn
75 ml Olie
10 ml Worcestersous
25 ml Tamatiesous
10 ml Paprika
3 ml Droë mosterd
5 ml Peri-peri poeier of rooipeper
2 Huisies knoffel
Sout, aromat

Corlie se KRUIE LAMSSKENKELS MET NOEDEL

4 Lamsskenkels
1 Knoffelhuisie, gekneus
12,5 Kookolie
25 ml Meelblom
5 ml Sout
350 ml Vleisaftreksel
2 ml Swartpeper
50 ml Suurlemoensap
1 ml Tiemie
8 Piekelluitjies
15 ml Gekapte pietersielie
500 ml Gaar noedels

Metode:

Braai skenkels in verhitte kookolie tot bruin
Voeg geurmiddels, meelblom, uitjies en verhitte vloeistof by
Plaas deksel op en pruttel vir twee en 'n halfuur
Verwyder bene en sny fyn
Voeg gaar noedels by vleis en meng

Niki se BEESSTERT



Braai beesstert bruin in 'n dik kastrol

Stoom in drukkoker tot sag

Druk gaar aartappels fyn in sous van gestoomde vleis, sodat dit 'n dik sous vorm

Plaas vleis daarin en stowe 'n rukkie

Voeg uie, sout, kruie en geurmiddels, soos verkies, by

Bedien met ertjies en wortels

Yolanda se HOENDER-PASTEI



- 1 Hoender, gaar en ontbeen
- 1 pk Aartappelskyfies (eie geur)
- 1 pk Sampioene
- 250 ml Melk
- 1 pk Sampioensop
- 4 Snye brood
- 2 Uie, fyngekap
- 2 Eiers, geklits
- Sout na smaak

Annette se HOENDERGEREG

- 1 Groot hoender (sag gekook en ontbeen)
- $\frac{1}{2}$ Pakkie spek (gesnipper)
- 2 Uie (gekap)
- 2 Tamaties (geskil en gekap)
- 2 Soetrissies (green peppers) (gekap)
- 1 Blikkie sampioene (gedreineer, hou vloeistof eenkant)
- $1\frac{1}{2}$ Koppies rys
- 1 Pak hoendernoedelsop
- 1 Pak hoenderroomsop

Metode:

Braai die spek, uie, tamaties en soetrissies saam
Voeg saam met sampioene by hoender
Braai die rys in dieselfde pan
Kook die twee pakke soppoeier in 1 liter vloeistof (vloeistof van sampioene, hoender en ekstra water)
Kook die rys ook 'n rukkie in die vloeistof
C in oond □ Meng alles saam en bak teen 180 totdat rys gaar is

Petro se CHICKEN A-LA-KING



Gaar hoender genoeg vir 4-6 mense in stukkies gesny.

1 Gekapte ui

4 Repies spek in stukkies gesny

$\frac{1}{2}$ Teelepel pietersielie

1 Pakkie hoenderroom sop

Retha se HOENDER MET BROCCOLI



500g Hoender
600g Broccoli
1 blik Sampioenroomsop
250 ml Mayonnaise
5 ml Suurlemoensap
5 ml Kerriepoeier
260 g Cheddarkaas
2 Snye brood
Sout en peper na smaak

Metode:

Kook hoender en sny op
Voorverhit oond tot 180°C
Kook broccoli in soutwater en breek in stukkies
Meng hoender en broccoli, en plaas in 'n oondvaste bak
Meng sop, mayonnaise, suurlemoensap en kerriepoeier
Gooi oor hoender en broccoli
Rasper kaas en brood, en meng goed.
Sprinkel bo-oor gereg en stip met botter
Bak vir 30 minute of tot dit borrel
Lewer 6 porsies

Agnita se WARM LEMOENPANNEKOEKIES VIR TEE OF
NAGEREG



Pannekoekbeslag:

- 2 Koppies meel
- 2 Teelepels bakpoeier
- $\frac{1}{2}$ Teelepel sout
- 2 Eiers
- 2 Desertlepels asyn
- $\frac{1}{2}$ Koppie kookolie
- ±4 Koppies water (moenie al die water gelyk ingooi nie)

Lemoensous:

- 1 Koppie suiker
- ±4 Koppies Lemoensap (uitgedruk of enige suiwer lemoensap)
- 1 Koppie water
- 1 Teelepel sout
- 125g Margarien
- 1 Desertlepel vlapoeier (indien te slap, gebruik meer vlapoeier)
- 1 Desertlepel brandewyn (opsioneel)

Gerda se ROOMYS



- 2 Liter Roomys
- 1 Blikkie gekookte kondensmelk (karamel)
- 1 Peppermint Crisp
- 1 Pakkie Nutti Krust koekies

Metode:

Pak Nutti Krust koekies onder in 'n bak.
Klits die karamel-kondensmelk en die roomys saam.
Voeg helfte van 'n gerasperde peppermint crisp by die roomysmengsel
Gooi roomysmengsel uit in die bak waarin die Nutti Krust koekies gepak is.
Rasper die res van die peppermint crisp bo-oor die roomys.
Plaas die roomys in die vrieskas (verkieslik oornag).
Sodra roomys gevries is, is dit reg vir bediening.

Heibrech se JOGURT-VRUGTE-JELLIE

- 1 Groot (l liter) Aarbei Jogurt
- 1 Groot blik ingelegde Vrugtekeltie
- 2 Pakkies Aarbei jellie
- 2 Koppies kookwater

Ina se SJOKOLADE ROLKOEKPOEDING



- 1 Groot sjokolade rolkoek
- 25 ml Kitskoffiepoeier
- 12,5 ml Suiker
- 25 ml Kookwater
- 1 Pakkie karamel kitspoeding
- 450 ml Koue melk
- 125 ml Room
- 1 Stafie grondboontjie tameletjielekker ("peanut brittle")

Metode:

Sny die helfte van die rolkoek in skywe, en voer die boom en kante van die bak daarmee uit.

Sny die res in blokkies en stapel bo-op die skywe.

Meng die kitskoffiepoeier, suiker en kookwater.

Sprinkel dit bo-oor die stukkies. Klits die kitspoeding en melk tot dit begin dik word, gooi dit oor die rolkoekblokkies.

Plaas in koelkas om styf en koud te word.

Versiering:

Klits room styf, versier poeding daarmee.

Breek die grondboontjielekkers in klein stukkies en strooi dit bo-oor die poeding.

Colleen se GUNSTELING POEDING



375 ml Bruismeel
250 ml Suiker
2 Eiers
5 ml Koeksoda
30 ml Appelkooskonfyt
125 ml Melk
Knippie sout
30 ml Sagte botter

Sous:

250 ml Kookwater
250 ml Botter
250 ml Room
250 ml Suiker
10 ml Vanielje

Annatjie se GEMMER NAGEREG SONDER EIERS



Deeg:

2 eetlepel goue stroop
1 eetlepel botter
1 teelepel koeksoda
 $\frac{1}{4}$ koppie melk
1 eetlepel asyn
 $\frac{1}{2}$ teelepel gemmer
1 eetlepel appelkooskonfyt
1 koppie meel

Stroop:

2 koppie water
1 koppie suiker
knippie sout
 $\frac{1}{2}$ teelepel gemmer

Metode Deeg:

Meng alles in deeg saam.

Kook die stroop en skep lepels vol deeg in die kokende stroop.

Kook dit vir 30 minute met die deksel op sonder om die kastrol oop te maak.

Stel die plaat stadig.

Skep uit en bedien met vla.

Metode Stroop:

Kook alles saam in kastrol op stoof met deksel op vir 5 min.

Louise se SJERRIE-NAGEREG



300 ml Vars room
1 blik Kondensmelk
12½ ml Gelatien
100 ml Sjerrie (vir afwisseling, enige ander liquer)
1 Eierwit

Gerda se VINNIGE POEDING

- 1 blik Karamel kondensmelk
- 1 pakkie Bruin koekies (enige soort)
- 1 blik Room (250 ml)

HEERLIKE WARM POEDING

1 Koppie meel
1 Eier
Koppie suiker
1 Teelepel koeksoda
Koppie melk
Sout
1½ Eetlepel asyn
1 Teelepel Bakpoeier
1 Eetlepel appelkooskonfyt

Metode:

Meng alles deeglik en bak vir 30-40 min. By 180°C

Sous:

1 Koppie suiker
1 Koppie melk
125 g Botter of margarien
1 Teelepel vanilla
½ Koppie kookwater

Kook en gooi oor bogenoemde nadat dit uit die oond gekom het

Ansie se ONDERSTEBO NAGEREG

2 Konfyt rolkoeke
500 ml Vars room
1 Blikkie ingelegde vrugte
500 ml Ultramel vla
Kersies gesnipper

Metode:

Neem 'n ronde bak en plaas 'n laag kleefplastiek in die basis van die bak
Plaas nou 'n glas (wat effens langer as die diepte van die bak is), in die middel van die bak

Sny 70 % van die rolkoek in 1 cm skywe en pak dit rondom die glas om die onderkant en die rand van die bak te bedek

Sny die oorblywende rolkoek in klein blokkies en hou eenkant

Klits die room tot styf en vou die rolkoekblokkies daarin

Gooi hierdie mengsel rondom die glas en maak die roomkoek mengsel gelyk

Indien van die rolkoek aan die kante uitsteek kan hierdie afgesny word en bo-op die roomkoek mengsel geplaas word

Plaas nou die bak in die yskas tot die volgende dag

Net voordat die nagereg bedien word, moet u die volgende doen:

Plaas die bord waarop u die nagereg wil bedien met die binnekant van die bord bo-op die nagereg

Keer nou die bak om sodat die nagereg versigtig rondom die glas afgly tot op die bord

Plaas die bord met die onderstebo nagereg neer

Trek die glas uit die middel van die nagereg, en vul hierdie holte met die ingelegde vrugte (sonder die stroop)

Dit moet vinnig gedoen word sodat die nagereg nie insak nie

Gooi die vla oor die gereg, en strooi die kersies bo-oor die vla

Bedien die nagereg met ekstra vla vir diegene wat 'n soetrand het

Geniet dit, dit lyk pragtig, en is heerlik

Heibrech se MIKROGOLF VLA

- 1 Blik Kondensmelk
- 4 Blikkies koue water
- 3 Opgehoopte eetlepels Vlapoeier

Empie se SPINASIE QUICHE

1 Bossie spinasie
250 g Sampoene
1 Groot ui
100 g Spek
Sout, swartpeper en knoffel na smaak
1 $\frac{1}{2}$ Koppie kaas
1 $\frac{1}{2}$ Koppie witsous

Metode:

Was spinasie goed af en sny in repies. Kook stadig in pan met deksel op.
Moenie water bygooi nie.
In die tussentyd braai uie, spek, sampioene en knoffel saam.
Indien die spinasie te veel water getrek het, gooi dit af.
Meng spinasie, witsous en uiemengsel,
Plaas in oondbak - 'n gewone tertbak is voldoende.
Gooi kaas oor en bak teen 180°C vir 30 minute of totdat mengsel geset het.

Mariana se ASPERSIE TERT



Kors:

1 Koppie gerasperde kaas

$\frac{1}{2}$ Koppie meel

$\frac{1}{2}$ Koppie botter

Vulsel:

1 Blik gesnyde aspersies, gedreineer (hou vloeistof)

Gerda se KORSLOSE SOUTTERT

450 ml Melk

1 blik (300 g) Soutbeesvleis, gepluis

200 g (500 ml) Gerasperde Cheddarkaas

70 g (125 ml) Koekmeelblom - ongesif afgemeet

3 Eiers, geklits

1 Ui, gekap

5 ml Elk sout, mosterdpoer en gedroogde pietersielie

2 ml Knoffelvlokkies

Metode:

Meng alles saam, gooi in 'n gesmeerde, oondvaste bak en bak tot gestol en ligbruin ($\pm$ 40-45 minute) γ 180°C.

Grieta se SOUTTERT



- 4 Snye wit of bruin brood, gebotter (korsies afgesny)
- 1 Eiers1
- 1 Koppie melk
- 1 Blik soutvleis (fyngemaak)
- $\frac{1}{2}$ Teelepel bakpoeier
- 1 Koppie kaas
- Pietersielie, ui (fyngekap)

Monica se KAASKOEK

1 Pakkie Tennisbeskuitjies, fyngedruk
Margarien, gesmelt

Vulsel:

1 Blik kondensmelk
1 Houer gladde maaskaas
1 Houer (250 ml) vars room
100ml Suurlemoensap
1 Klein Peppermint Crisp sjokolade vir garnering (opsioneel)

Metode:

Meng kondensmelk en suurlemoensap saam.
Klits room bietjie stywer.
Meng maaskaas by die kondensmelk.
Laaste die room.
Gooi in die kors en strooi gerasperde sjokolade oor.
Laat stol.

Lilian se KAASKOEK



Meng saam:

- 1 Blik Kondensmelk
- 1 Houer gladde maaskaas
- 3 Eetlepels suurlemoensap

Susan se MAASKAASTERT



- 1 Konfytrolkoek
- Brandewyn
- 1 Houertjie (250 ml) room
- 1 Houertjie (230 ml) maaskaas
- 1 Blikkie kondensmelk
- $\frac{1}{4}$ Koppie suurlemoensap
- 1 Blik appelkose/perskes

Metode:

Sny rolkoek en pak in glasbak.
Besprinkel met brandewyn.
Gooi vrugte oor (sonder sous)
Meng kondensmelk, suurlemoensap en maaskaas.
Klits room tot styf en roer in by kondensmelkmengsel.
Gooi oor rolkoek en vrugte.
Verdik vrugtesous met vlapoeier en gooi oor tert.

(Ek het die tert geproe by vreemdelinge wat 'n piekniekmandjie gepak het vir 'n atletiekbyeenkoms. Dit is dus 'n "hoor-sê resep", maar altyd 'n treffer!)

Eleanor se VINNIGE KAASKOEK



- 1 Pakkie Tennisbeskuitjies
- 500 g Cremora
- 1 Koppie (250 ml) yswater
- 1 Koppie (250 ml) suurlemoensap
- 1 Blik kondensmelk

Hanlizetta se KAASTERT



- 1 Pakkie groen of rooi jellie
- 1 Blikkie gekondenseerde melk
- 1 Bakkie maaskaas
- 2 Teelepels gelatien (hoogvol)
- 1 Bakkie room
- 100 ml Suurlemoensap

Metode:

Maak jellie aan met twee koppies water en sit in yskas om af te koel.
Klop room styf, voeg maaskaas by en klop goed.
Voeg kondensmelk by, klop goed.
Voeg suurlemoensap by.
Voeg gelatien by (moet eers opgelos word in kookwater).
Klits goed saam.
Plaas in tertbord.
Plaas in yskas en laat afkoel.
Net voor jellie begin stol, gooi jellie oor tert.
Plaas in yskas om te stol.

Annette se SIDILDIDIL-TERT



- 1 Blik kondensmelk
- 2 Eiers
- 2 Eetlepels maizena
- 1 Pakkie Tennisbeskuitjies

Hestie se CREMORA TERT



Kors:

1 Pak Marie beskuitjies (fyngedruk)
100-125 Gram gesmelte botter

Vulsel:

250 Gram cremora poeier
 $\frac{1}{2}$ Koppie kookwater
1 Blik volroom kondensmelk
 $\frac{1}{2}$ Koppie suurlemoensap

Metode:

Meng die beskuitjies en botter en druk vas op 'n 23 cm tertbord.

Los Cremora op in kookwater.

Klits die kondensmelk en suurlemoensap saam.

Voeg die cremoramengsel by en klits tot dik en romerig.

Skep in kors en verkoel.

Dien op met sitrusstukke.

Elkje se Ma en Ouma se KOEJAWELTERT



*"Hierdie resep word geskenk ter wille van naasteliefde in herinnering aan my Ma en Ouma" -
Elkje*

- 2 Koppies koejawelmoes
- 1 Blik gekondenseerde melk
- Sap van 1 suurlemoen
- 2 Eiers
- 1 Desertlepel gelatien
- 2 Eetlepels koue water
- Knypie sout
- 2 Eetlepels suiker

Elize se LEMON MERINGUE



- 1 Pakkie Tennis beskuitjies (fyngedruk met koekroller)
- 100-125 Gram gesmelte botter/margarinen
- 1 Blikkie volroom kondensmelk
- 100 ml Suurlemoensap
- 2 Eiers geskei
- 50 gram Strooisuiker/gewone wit suiker

Metode:

Voorverhit die oond op 150 C.

Meng die fyn beskuitjies en gesmelte botter en druk vas op 'n 23 cm ronde tertbord.

Bak die kors in die oond vir 2 minute en laat afkoel.

Meng die blikkie kondensmelk met die suurlemoensap.

Gooi die 2 eiergele by die kondensmelkmengsel, meng goed en gooi dit in die afgekoelde tertkors in.

Klop die twee eierwitte saam met 'n druppeltjie suurlemoensap tot 'n wit skuim vorm.

Gooi die strooisuiker/witsuiker by en klop tot styf.

S kep die styfgeklopte meringuemengsel bo-op die kondensmelkmengsel in die tertbak en bak in oond vir ongeveer 12 minute tot ligbruin.

Koel af in yskas voor bediening.

Gerda se PIESANG KARAMELTERT



- 1 Pak Nutti Krust koekies Botter
- 1 Blik karamel kondensmelk
- 3 Piesangs
- 1 Bakkie (250 ml) room
- Gerasperde Peppermint Crisp sjokolade (opsioneel)

Helena se APPELTERT



- 3 Eetlepels margarien
- 1 Koppie suiker
- 3 Eiers
- 1 Koppie meelblom
- 1 Teelepel bakpoeier
- 1 Blik Fyngedrukte Tertappels (385 g)
- Sout
- $\frac{1}{4}$ Koppie melk

Metode:

Meng margarien en suiker. Roer eiers een-een by.
Sif meel, bakpoeier en sout by en voeg melk by.
Gooi in gesmeerde bak.
Sit 'n blik (385 g) fyn gedrukte tertappels bo-op.
Bak 25-30 minute by 180°C

Sous: Kook saam:

- 125 g Margarien
 - $\frac{3}{4}$ Koppie suiker
 - 1 Koppie melk
- Gooi oor net as tert uit oond kom.

Alet se MELKTERT (word nie gebak nie)



Kors: *(kan voor die tyd gemaak word en in lugdigte houer gehou word)*

$\frac{1}{2}$ Koppie margarien (Country Spread is lekker)

$\frac{1}{2}$ Koppie suiker

1 Eier

2 Koppies meel

2 Teelepels bakpoeier

Knippie sout

Vulsel:

$4\frac{1}{2}$ Koppies melk

3 Eetlepels margarien

3 Eiers

$2\frac{1}{2}$ Eetlepels meelblom (nie afgeskraap nie)

$2\frac{1}{2}$ Eetlepels mielieblom (nie afgeskraap nie)

$\frac{3}{4}$ Koppie suiker

Sout na smaak, en pypkaneelstukke (3)

Rita se APTYTLIKE APPELTERT



Kors:

125 g Botter of margarien
180 ml ($\frac{3}{4}$ koppie) Suiker
375 ml ($1\frac{1}{2}$ koppie) Koekmeelblom
10 ml (2 teelepels) Bakpoeier
375 ml ($1\frac{1}{2}$ koppie) Klapper

Metode:

Verroom botter en suiker tot lig van kleur.

Meng meel, bakpoeier en klapper en roer by bottermengsel. Dit is 'n droë krummelrige mengsel.

Druk _ van die mengsel in 'n tertbord van 270 mm.

Vulsel:

1 groot blik (825 g) Tertappels
125 ml ($1\frac{1}{2}$ koppie) Suiker
125 ml ($1\frac{1}{2}$ koppie) Sultanas
15 ml (1 eetlepel) Vlapoeier

Metode:

Verhit appels, suiker en sultanas in 'n kastrol.

Maak vlapoeier aan met 'n bietjie water en roer by appelmengsel.

Kook 1 minuut om vla gaar te maak.

Skep in kors en rasper orige krummelkors bo-oor.

Bak sowat 20-25 minute in 'n voorverhitte oond by 160°C .

Sit voor met geklopte room.

Trudie se SULTANSGENOT



500 ml Melk
200 g (250 ml) Witsuiker
80 g (250 ml) Klapper
70 g (125 ml) Koekmeelblom
50 g (60 ml) Botter of margarien
4 Eiers
5 ml Vanielje geursel
2 ml Bakpoeier
Knypie sout

Metode:

Voorverhit oond tot 180°C (350°F).

Smeer (of bespuit met kleefwerende kossproei) 'n oondvaste tertbak van middelslag grootte.

Klits al die bestanddele saam tot gemeng.

Giet dit in die tertbak.

Bak van 30 minute tot 'n uur - grootte van bak bepaal die baktyd - totdat tert uitgepof en bo-op mooi goudbruin is.

Sit loutwarm voor.

Lewer 'n middelslag tert.

Jenny se MELKTERT

Kors:

250 g Margarien
1 Dessertlepel suiker
2 Koppies meel
Sout

Metode:

Smelt margarien.
Voeg suiker en sout by.
Roer meel in (die deeg moet sag wees om in die tertbakke te smeer - as te sag, voeg nog meel by).
Smeer baie dun in tertbakke.
Bak tot ligbruin teen 180°C.

Vulsel:

8 Koppies melk
 $1\frac{3}{4}$ Koppies suiker
4 Groot eiers, wit en geel geskei
2 Groot lepels margarien
 $1\frac{1}{2}$ Koppies Maizena
1 Dessertlepel meelblom
 $\frac{1}{4}$ Teelepel bakpoeier
2 Teelepels vanielje geursel
Kaneel

Metode:

Meng suiker, maizena, meel en eiergele eers met 'n bietjie van die melk.
Klits dan die res van die melk by.
Plaas in kastrol en roer met houtlepel.
Voeg margarien, vanielje en bakpoeier by.
Roer en kook tot dit dik is.
Voeg dan styfgeklitste eierwitte by.
Sprinkel met kaneel.
(Vulsel genoeg vir 3 terte)



Mariette se RUM & ROSYNTJIES YSKASTERT



- 1 Koppie kookwater
- 250 g Pitlose rosyne
- 1 Blik karamel kondensmelk
- 1 Koppie vars room
- 7 ml Rum geursel
- 2 ml Vanielje geursel
- 1 pak Tennis beskuitjies

Elize se MAKLIKE TERTKORS

$\frac{1}{2}$ Koppie kookwater
2 Koppies koekmeel
250 Gram margarien
 $\frac{1}{4}$ Teelepel kremetart
 $\frac{1}{2}$ Teelepel bakpoeier
Knippie sout

Metode:

Smelt die margarien in die kookater in die mikrogolfoond.
Sif al die droN bestanddele in die watermengsel en roer goed deur met 'n lepel.
Plaas die slap deegmengsel in die yskas vir een uur om te bind.
Knie liggies en rol dan uit vir gebruik.

Wenk:

Hierdie kors kan gebruik word vir hoenderpasteie, soutterte, worsrolletjies, ens.
Die beslag kan in die vrieskas gevries word soos en wanneer benodig.

Lynette se VINNIGE KAASKOLWYNTJIES

Die kaaskolwyntjies is so maklik en vinnig om te maak - ideaal vir die alewige "bordjie eetgoed"

1 Koppie kaas - gerasper

1 Koppie koekmeel

1 Koppie melk

2 Teelepels bakpoeier

Knippie cayenne peper

Knippie sout

ALET SE VINNIGE KAASMUFFINS

(Geen margarien of eiers)



- 1 Koppie meel
- 1 Koppie melk
- 1 Koppie gerasperde kaas
- Rooipeper & Paprika
- 1 Teelepel sout
- 2 Hoogvol teelepels bakpoeier (Laat uit indien bruismeel gebruik word)

Metode:

Meng alles en bak in gesmeerde kolwyntjiepanne by 400°F tot gaar

Mona se KARRINGMELK-KAASBROOD

Lewer 1 brood:

500 g (890 ml) Bruismeel (=4 koppies)
5 ml Sout
5 ml Bakpoeier
5 ml Gemengde kruie
2 ml Selderysout
1 Ui gekap (± 1 koppie)
100 g (250 ml) Cheddar kaas, grof gerasper
500 ml Karringmelk
1 Jumbo eier

Gerda se KAAS EN MARMITE TEEKOEK



90 ml Botter
1 Eier
375 ml Meel
Knippie sout
62 ml Suiker
250 ml Melk
10 ml Bakpoeier

Sous:

125 ml Botter
1 Teelepel (5 ml) Marmite
1 Koppie gerasperde kaas

Metode:

Meng al die koek bestanddele en klits goed.
Plaas in 'n gesmeerde ronde koekpan wat kan uitlig.
Bak vir 20-25 minute by 190°C (350°F).

Sous:

Smelt die botter en Marmite saam.
Steek gaatjies in die koek en gooi die sous oor die koek terwyl dit nog warm is.
Strooi die kaas oor terwyl die koek nog warm is sodat kaas kan smelt.

Ina se RYK DEENSE BOTTER BESKUITJIES



250 gr Botter

$\frac{1}{2}$ koppie Versiersuiker

Room botter en versiersuiker

$1\frac{1}{2}$ koppie Meelblom

$\frac{1}{4}$ koppie Mielieblom

Knypie sout

Barbara se VLAKOEKBROODJIE

Vlavulsel:

45 ml Vlapoeier
60 ml Strooisuiker
40 ml Kakao
320 ml Melk
30 g Margarien
10 ml Vanieljegeursel



Broodjie:

250 g Margarien
130 g Strooisuiker
3 Eiers
240 g Koekmeel
25 g Vlapoeier

Metode:

Voorverhit oond tot 180°C

Vulsel:

Meng droë bestanddele met melk
Verhit tot kookpunt
Roer margarien en geursel by
Laat afkoel

Broodjie:

Room margarien en suiker
Klop eiers by
Sif meel, bakpoeier, vlapoeier saam
Roer by margarien-en-suikermengsel
Smeer helfte van mengsel in broodpannetjie
Smeer afgekoelde vlamengsel bo-op
Smeer orige beslag op vlamengsel
Bak sowat 1 uur by 180°C
Laat afkoel en sif versiersuiker bo-oor

Retha KARMELBLOKKIES



Maak 2 pakkies Marie-beskuitjies fyn

Smelt saam:

1 pakkie (500g) versiersuiker
200g margarien
1 blik Carnation Caramel Treat

Voeg by:

1 teelepel Vanielje-geursel
knippie sout
3 teelepels kitskoffie opgelos in 1 eetlepel kookwater

Annette SE 'COFFEE SQUARES'

250gr Margarien (Stork)

2 Eiers

2 Koppies Koekmeelblom

$\frac{3}{4}$ Koppie Suiker

2 Tafellepels stroop

2 Teelepels Bakpoeier

$\frac{1}{2}$ Koppie vrugtekoekmengsel (Safari Sun-dried Cake Mix)

$\frac{1}{2}$ Koppie gekapte neut (Walnuts)

Knippie sout



Metode:

Room margarien en suiker

Voeg eiers een vir een by

Voeg stroop by, meng goed

Vou meelblom, bakpoeier, sout en vrugtekoekmengsel in

Hierdie deeg is sag.

Druk op plat pan and bak teen 180°C vir 20 minute tot ligbruin

Versiering:

1 Koppie versiersuiker

1 Eetlepel botter of margarien

2 Teelepels Kitskoffie

3 of 4 Tafellepels kookwater

Metode:

Meng 3 lepels kookwater met koffie

Voeg margarien/botter by

Meng 1 koppie versiersuiker (meer versiersuiker indien nodig)

Smeer oor warm koek

Laat afkoel en sny in blokkies

Marlé se SJOKOLADEPANKOEK ('BROWNIES')



Beslag:

500 ml (400g) Witsuiker
500 ml (275g) Bruismeel
2 ml Sout
250 g Botter/Margarien
250 ml Kookwater
75 ml (30g) Kakao, gesif
2 Eiers, effens geklits
125 ml Karringmelk
5 ml Koeksoda
5 ml Vanielje geursel
2 ml Kaneel

Bolaag:

250 g Versiersuiker
125 ml (50g) Kakao, gesif
75 ml Karringmelk
80 ml (75g) Botter, gesmelt

Suzette se HEERLIKE SJOKOLADEBLOKKIES



1 Pak (200g) Marie-beskuitjies
250g Margarien
1 Pak (500g) versiersuiker, gesif
30g (75 ml) kakao, gesif
1 Eier

Metode:

Rol die beskuitjies met 'n rolstok tot taamlik fyn.
Smelt die margarien in 'n diep kastrol.
Voeg die versiersuiker en kakao by.
Roer dit goed oor matige hitte tot glad.
Roer die eier vinnig by. (Hier moet vinnig gewerk word, want die eier word ongekits bygevoeg en skif maklik. Die geheim is die vinnig roer.)
Haal die mengsel van die hitte af en roer die fyngemaakte beskuitjies by.
Gooi in 'n gesmeerde bakplaat en laat afkoel.
Sny in blokkies wanneer styf en bewaar in die koelkas.
My kinders is nog steeds mal daaroor en maak dit gereeld.

Charlotte se KLOP-EN-BAK-KOEK



- $\frac{1}{2}$ Koppie sagte botter (nie gesmelt nie)
- $\frac{3}{4}$ Koppie suiker
- 2 Eiers
- $\frac{1}{2}$ Teelepel geursel (soos verkies)
- $1\frac{1}{2}$ Koppie meelblom
- 2 Gelykvol teelepels bakpoeier
- $\frac{1}{2}$ Koppie melk

Metode:

Plaas al die bestanddele in 'n bak en klop vir 3 tot 5 minute
Gooi in 'n gesmeerde koekpan en bak vir 20 minute teen 180°C

Debbie se "POPPY" SAAD KOEK



- 3 Eiers
- 1½ Koppie strooisuiker
- ½ Koppie olie
- 1 Koppie gewone jogurt
- 1 Koppie bruismeel
- 1 Koppie klapper
- ½ Koppie "poppy" saad

Charlotte se PIESANGKOEK

1 Koppie meel
2 Teelepels bakpoeier
2 Eetlepels suiker
 $\frac{1}{4}$ Teelepel sout
 $\frac{3}{4}$ Koppie melk
1 Eier
4 Piesangs

Metode:

Sif die meel, suiker, bakpoeier en sout tesame
Meng die meelmengsel goed met die melk en geklitste eier
Skil die piesangs en sny in die helfte, eers in die lengte, dan in die breedte
Gooi die deeg in 'n gesmeerde pan en lê piesangs bo-op
Strooi suiker bo-oor en bak vir 15 minute in 'n warm oond

Bets se SJOKOLADEKOEK



- 1 Koppie meel
- 1 Koppie suiker
- Koppie Kookolie
- Koppie warm water
- 4 Eiers
- 2 Eetlepels kakao
- 3 Teelepels Bakpoeier

Bets Se OU-TYDSE SOETKOEKIES



10 Koppies meel
4 Koppies suiker
500 Gram Margarien
6 Eiers
10 Teelepels bakpoeier
Knippie sout
 $\frac{1}{2}$ Koppie lou water

Metode:

Sif alle droë bestanddele saam.

Klits botter en suiker vir ongeveer 10 minute tot room, en voeg eier een vir een by, klits goed.

Voeg droë bestanddele by die suiker, margarien en eier mengsel.

As deeg 'n bietjie styf is voeg 'n kwart tot 'n halwe koppie lou water by en meng deur.

Laat deeg vir ongeveer een uur staan.

Rol uit op meel bestrooide oppervlakte en druk uit.

Pak in gesmeerde bakplate.

Bak teen 180°C vir 10 minute of tot ligbruin.

Marlé se MAKLIKE MIKROGOLF FUDGE



Wenk: *Gebruik 'n groterige glasbak om die fudge in te mikrogolf, want fudge bereik hoë temperature en kan oorkook.*

125 g Margarien
1 Blik Kondensmelk
400 ml Suiker
10 ml Geursel

Annamarie se ALL BRAN BESKUIT



1,5 kg Bruismeel
10 ml Bakpoeier
5 ml Sout
500 ml Suiker
300 gr All Bran
375 gr Margarien (kamer temp)
2 Eiers
500 ml Karringmelk of Maas (Spoel karton met 250 ml water)
300 ml Sonneblomolie

Metode:

Voeg al die droë bestanddele saam
Sny/rasper margarien in droë bestanddele in (werk deur)
Klits eiers, karringmelk en olie saam
Voeg by droë bestanddele
Meng goed
Deeg is genoeg vir 4 mikro broodpanne
Mikrogolf vir ± 7-8 minute per pan
Sny en droog uit in oond

Perlemoen in foelie

Heel perlemoen

Foelie

Gerasperde cheddark kaas

Bacon, sampioene en botter

Suurlemoen

Chilli-Fondor



Metode:

Bou 'n toring, wat binne hol is, van 'n stuk foelie. Sit die heel perlemoen, steelkant onder, op 'n klont botter onder in die kelderverdieping. Nou suurlemoen en chilli-Fondor. Dan kaas, sampioene en nog botter. Heel bo - die bykin. Maak die toring bo toe, soos hulle die graansilo's toemaak as hulle vol is daar op Malmesbury waar Trix Pienaar Swartland se houlwhiet stukkend byt. Sit hom met respek in 'n oond of in 'n platboompot met 'n deksel of oor 'n baie stadige vuur. Los doodstil tot jy dink die bykinvelletjies bo-op is nou gaar. Dan is daardie perlemoentjie ook maar gaar.

En as jy klaar geëet het, dan loop jy telefoon toe. Gaan bel daardie een en sê vir haar hoe jy voel en sy moet nou huis toe kom. Jy kan tog nie net oor jy gisteraand jou ring en jou kiekie wou terugvat, nou nog kwaad wees nie. 'n Man mag van opinie verander.

'n Hors de Worsie langs die see



Swartmossel

Periwinkles

Alikruk

Witmossel

Slêks

Perdekuile

Suurlemoen, bietjie manganaise, sout en peper

Metode:

Sit die swartmossel en die witmossel op hulle sye op die rooster. Die res van die skulpkos word met hulle openinge na bo gerangskik sodat hulle in hulle eie sous kan simmereer. Wanneer die mossels oopmaak, is hulle ook omtrent al reg. Sodra die wulk en alikruk uit die skulpe geskud kan word, is hulle ook reg. Haal die dermpies as en eet die mossels saam met geurmiddels. As 'n mens natuurlik eers seker gemaak het watter beperkings die wet op die versamel van seegoed plaas...

Gebakte snoekkuite vir 'n hors de worsie

(Kaapse Kaviaar - spesiaal gekies vir Ansia van Schalkwyk, 'n "Vaalie" met die hart van 'n Weskusser! Groete van Avril)

Heel snoekkuite

Meel en eier

Sout en peper

Kookolie



Metode:

Gee die kuite sout en peper. Doop in meel en dan in geklitste eier. Bak in warm olie.

"'Kuite', se die woordeboek. Maar 'kuire'. Dis hoe ons hier aan die Weskus vir die dik eiersakke sê wat die wyfievies sekere tye van die jaar dra. Net om seker te maak jy verwar hom nie met die stuk vleis wat jy aan die agterkant van jou maermerrie het nie. Tradisie... Hierdie een. Kaapse tradisie. Presies soos waterblommetjies en bokkoms. Net baie meer so."

Snoekbrood met Groentesous

1kg vars snoek

5ml sout

Peper na smaak

50ml mielieblom

500ml afgeroomde melk

125ml room

15ml Worcestersous

25ml uiesap

Gerasperde neut

25ml droë broodkrummels

Suurlemoen wiggies en

Pietersielie



Metode:

Maal die vis 2 keer, en voeg laaste keer sout, peper, en mielieblom by. Maal dit 'n derde keer terwyl melk bygevoeg word. Plaas mengsel in die bak van 'n elektriese menger. Voeg die room baie stadig by en klits aanhoudend. Klits die Worcestersous, uiesap en neut by. Die mengsel moet die tekstuur van dik room hê. Smeer 'n broodpan van 22x12x7cm. Besprinkel die boom met fyn krummels en giet die vismengsel daarin. Bedek met blad-aliminium en sorg dat dit styf pas. Plaas in 'n pan met warm water. Bak sowat 1 uur en 15 minute by 180° C. Laat 'n ruk in die pan staan. Keer uit en hou warm. Garneer met pietersielie en suurlemoenwiggies.

Groentesous

110g ingemaakte dwergsampioene, gedreineer en gemaal

12,5ml botter

25ml koekmeelblom

110g ingemaakte tamaties, gedreineer

15ml uiesap

15ml tamatiesous

15ml Worcestersous

Sout, peper en bietjie suiker na

Smaak

Metode:

Dreineer sampione, behou die vloeistof en maal die sampioene. Soteer dit in botter. Roer meelblom by tot die mengsel glad is en dik word. Verwyder van stoof. Voeg sampioenvloeistof, aangevul met melk tot 500ml geleidelik by. Roer tot glad en romerig. Laat 4 minute oor lae hitte prut, roer gedurig. Druk gedreineerde tamaties deur sif en voeg uiesap, tamatiesous, Worcestersous, sout, peper en suiker by. Roer om te meng. Voeg tamatiemengsel by sampioensous en verhit saam tot deurwarm. Bedien sous warm by snoekbrood. 6 Porsies.

Brandy Pudding



250g dates, chopped

3ml bicarbonate of soda

250ml boiling water

120g butter

180ml castor sugar

2 eggs

250ml cake flour

3ml baking powder

Pinch of salt

125ml chopped pecan nuts or walnuts

125ml cake flour

5ml ground cinnamon

5ml ground ginger

Syrup:

250ml water

375ml sugar

Few sticks cinnamon

5 cloves

Few strips orange or lemon

Dollop of butter

Brandy Pudding

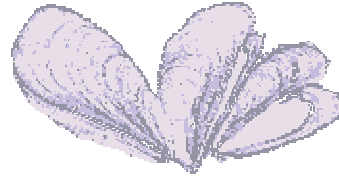
Metode:

Pour boiling water and bicarbonate of soda onto the dates and allow to stand. Cream butter and sugar. Add eggs, one at a time, and beat well. Add 250ml flour, sifted with baking powder and salt. Stir this into the date mixture, together with the nuts.

Lastly, mix in 125ml flour, sifted with cinnamon and ginger. Pour into a well-buttered pie dish. Bake at 180°C for 45 minutes. Cool slightly and pour over the syrup.

Boil all these ingredients together for 10 minutes. Add 125ml brandy and pour over the tart. Serve with whipped cream.

Mussel Soup



Serves 4-6.

25ml butter

125g rindless streaky bacon, roughly chopped

2 medium onions, quartered and sliced

2 potatoes, peeled and cubed

1 litre good fish stock (see below*)

300g fillets of (a firm) fish, cubed

25ml chopped fresh parsley

2 bay leaves

25ml chopped fresh tarragon

300g black mussels (see below**) and removed from the shells)

1 red pepper, seeded and chopped

250ml sour cream (Smetena)

250ml milk

Salt and freshly ground black

Pepper

Metode:

Fry bacon gently in the butter, add the onions and then the potatoes. Cook for about 5 minutes, but do not brown. Add fish stock and simmer for 20 minutes.

Add fish fillets, parsley, bay leaves, tarragon and the red pepper. Simmer for 10 minutes. Lastly, add the mussels, the milk and the cream. Bring to the boil and serve immediately

Fish Stock

1kg fish heads and bones

2 onions, peeled and chopped

2 carrots, peeled and chopped

2 bay leaves

Sprig of thyme

Bunch of parsley stalks

Pared rind and juice of 1 lemon

125ml dry white wine

5ml salt

5 black peppercorns

Metode:

Place all the ingredients in a large saucepan and cover with water. Bring to the boil. Reduce heat, skim and simmer for 35 minutes.

Strain through a muslin and cook the stock before refrigerating.

Mieliepap vir die Mikrogolfoond

1 koppie mieliemeel
1 koppie kookwater
2 desertlepels margarien
 $\frac{1}{2}$ teel. sout
 $\frac{1}{2}$ koppie koue water

Metode:

Meng mieliemeel met koue water. Voeg kookwater by. Kook oop by 80% krag in mikrogolfoond vir 5 minute. Roer elke minuut. Sit margarien by. Moet nie roer nie. Bedek bak en plaas in mikrogolfoond vir 10 minute op 50% krag.

Anna se mieliepap tert

8 koppies gaar stywe mieliepap
3 medium uie
500gr. vars sampioene
 $\frac{1}{2}$ pakkie gaar ontbytspek gekerf
4 medium gekapte tamaties
sout na smaak
gemaalde swart peper na smaak
margarine vir braai

Metode:

Braai uie in margarine tot deurskynend
Voeg sampioene by en braai tot sag
Voeg tamaties, sout en peper and braai tot dikkerige sous
Voeg spek by en roer in mengsel
Skep lae van pap, dan sousmengsel weer pap tot bak vol is.
Strooi kaas bo-oor en sit in oond onder rooster tot bruin. Genoen vir 6 mense

Pot Roast (Barbara Paterson)

Pot Roast. You will need a piece of beef at least 2 lbs. or a bit more to make a decent dish - aitchbone or fresh silverside are the

best, topside is alright but inclined to be a bit on the dry side. Where you are the cuts will probably have different names, so you will probably have to play it by ear. Melt a knob of butter and a tablespoonful of oil in a heavy-bottomed pot (medium heat only) and slowly let a chopped onion soften - about 15 minutes - do not let it burn - it will make the pot roast taste bitter. Remove onion - turn up heat and sear meat on all sides - 2 to 3 minutes at the most, possibly less. Pour a couple of tablespoons of red wine over the meat and turn the meat over and around as you do so. Remove pot from heat. Return onions to pot and add whatever vegetables you want to use - 2 or 3 sliced carrots, sliced celery sticks, a skinned and chopped tomato, a few mushrooms, plus a couple of bay leaves and a few whole peppercorns. Return pot to hotplate (high heat) and add about half a cup of hot water, bring it all to the boil, then reduce heat to an absolute simmer. Cover the pot tightly and cook for about 2 hours - remove lid after an hour, turn meat over, add a little more hot water if necessary. When meat feels tender it is done. Taste and add salt now if necessary. If there is a lot of liquid you can thicken it - remove meat and everything else, slake a little cornflour in a drop of cold water and add to liquid in pot - stir until it all thickens. Serve with mash or rice or sweetcorn and a green vegetable or some sort of squash if available.

Bon appetit.

Ma se Karringmelk Beskuit

250 ml Suiker
2 Eiers
300 ml Karringmelk
1 kg Bruismeel
5 ml Sout
250 g Margarine

Metode:

Verhit die oond tot 180°C.
Meng die droë bestanddele saam.
Vryf die margarine in die meel in.
Meng alles saam.
Bak vir 1 uur lank.

Skoonma se beskuit

1 kg Bruismeel

4,5 k All bran

1 tl Sout

Meng alles bo saam

2,5-3k Suiker

500g Margarien

Smelt bg. saam

3 Eiers

500ml Karringmelk

Klits bg. saam

Metode:

Meng nou alles bo saam.

Smeer 3 klein broodpanne. Bak vir 45 min by 180° Laat HEELTEMAL afkoel en sny in snye en weer in die helfte. Droog in die oond op 100° en moenie dit laat brand nie!!

Gesondheidsbeskuit

10 ml Bakpoeier

2 tl Sout

10 ml Kremetart

1 kg Volkoring meel

400g/500 ml Bruinsuiker

200g/300 g Margarine

600ml Karringmelk (as jy nie het nie, voeg 'n bietjie wit asyn by gewone melk, net todat dit 'n suur smaak het. Dit sal die ding doen!)

10ml Koeksoda

(Meng bg. twee saam)

10ml Mayonaise

Metode:

Meng al die droë bestanddele saam, en al die nat bestanddele. Meng dan die twee weers saam. Bak in 'n oondpan, of drie brood pannetjies.

Sny die beskuit as dit HEELTEMAL koud is, en droog dan in die oond.

Bobotie

1 Dik sny witbrood
250 ml Melk
1 Groot ui fyn gekap of rasper
25 ml Olie
37,5 ml Suurlemoen
10 ml Kerriepoeier
5 ml Suiker
5 ml Sout
'n Knypie peper
500 g Gemaalde skaap of beesvleis
2 Eiers
12,5 ml Blatjan
3 Vars suurlemoenblare

Metode:

Maak die maalvleis effens gaar (kook in water en braai 'n bietjie). Verhit die oond tot 180° C. Week die brood in die melk. Braai die uie in olie tot effens bruin. Meng die suurlemoen, kerrie, suiker, peper, sout en roer dit by die uie. Druk die meeste van die melk uit die brood. Hou die melk wat jy afgooi, en sit 100ml van dit apart vir heel laaste.

Voeg die brood by die uie mengsel en sit die vleis, 1 eier en orige melk by die uie en meng dit. Voeg die blatjan by en laat die mengsel 'n rukkie kook, terwyl jy dit roer.

Smeer 'n oondpan en bak die mengsel vir 'n paar minute. Klits die oorblywende eier en 100 ml melk. Gooi dit oor die bobotie. Sit die suurlemoen blare bo-op en bak vir 30 minute.

Dacquoise

250 g Droë appelkose

50 g Strooi suiker

Sap van 1 lemoen

Meringues

6 Eierwitte

350 g Strooisuiker

150 g Geskilferde (flaked) amandels

VULSEL

2 k Room (500ml)

Versiersuiker om oor te strooi

Metode:

Week die appelkose oornag in koue water.

Voeg die suiker by en kook stadig tot sag.

maak fyn (liquidise) een derde en Liquidise die res met lemone sag (moenie dit te sag maak nie).

Sit in 'n sousbakkie.

Klits eierwitte styf en vou die suiker in drie stadiums by. Vou die amandels in. Plaas meringues sirkels op 'n bakplaat, en maak twee meringues 23 cm in deursnee sirkels Bak vir 2 en 'n half uur teen 120°C. Laat staan om koud te word.

Klits room en voeg versiersuiker by Maak meringues in laag met appelkose room, en weer meringue weer room, en maak 'n patroon van appelkose bo-op. Strooi versiersuiker op.

Ma se Hawermoutkoekies

2k Hawermout
1k Suiker
1k Meelblom
1k Gerasperde klapper
1 Eetlepel stroop
1k Botter
1tl Koeksoda

Metode:

Smelt botter en stroop en roer die koeksoda in. Dit moenie te warm wees nie, anders gis alles uit, ook nie te koud nie, anders proe alles na koeksoda (jy weet seker....). Voeg die res van die droë bestanddele by. Gooi in lae pannetjies en bak in die oond tot dit bruin is teen 300°. Sny terwyl dit nog warm is.

Hertzoggies / Jan Smuts koekies

6 k meel	2 k botter
2 k suiker	Appelkooskonfyt
5 tl botter	1 tl sout
4 eiers	Koue gekookte melk

Sif meel en bakpoeier saam.

Vryf die botter in.

Meng suiker by.

Gooi goed geklitsde eiers by mengsel.

Meng goed, knie die deeg.

As die deeg te droog is, gooi van die koue gekookte melk by.

Die deeg moet kan uitrol.

Rol uit en druk in kolfyntjiepan.

Skep een teelepel konfyt in.

Bedek met die volgende vulsel:

1 k botter	1 k suiker
4 eiers	sout
8 el meelblom	2 tl bakpoeier
1 tl vanilla	

Metode:

Maak botter sag, voeg die suiker by. Room dit.

Klits eiers en meng by die meelblom, bakpoeier en sout.

Bak in 'n matige oond (180°C).

Karamel-yskaskoek

KORS

Halwe pakkie Nutty Crust-beskuitjies, gekrummel - 25ml botter gesmelt

VULSEL

125 ml Vars room

2 Sakkies Orley Whip

1 Blikkie (380g) karamel

1 Bakkie (250g) geroomde maaskaas

15 ml (Een koevertjie) gelatien, opgelos in 125ml water

125 ml Strooisuiker

10 ml Karamelgeursel

Metode:

Vir die kors: meng die beskuitjiekrummels en botter en druk dit vas in 'n gesmeerde losboompan, 240mm in deursnee.

Vir vulsel: klop elkeen van die twee room afsonderlik styf en hou eenkant. Klop die karamel en maaskaas saam. Roer die opgeloste gelatien, strooisuiker en geursel by die karamelmaaskaasmengsel. Vou die twee styfgeklopte room in en giet die mengsel in die kors. Laat stol oornag in die yskas.

Versier met kappertjies of gerasperde sjokolade.

Wenke vir kerrie - uit Phillip se kombuis

Kerrie is nie altyd maklik om te maak nie, veral as jy eers die verkeerde dinge bygevoeg het. Phillip stel die volgende wenke voor:

Gebruik altyd regte vars knoffel

Vars gemmer, net 'n bietjie

Braai die uie (baie fyn gekap) en kerrie in olyfolie, dit sal verseker dat die kerrie se smaak uitkom.

Sit jou vleis en water by.

Indien jy nie van spesirye in jou vleis hou nie, maak 'n klein sakkie en plaas die volgende daarin (vars is altyd beter):

□ Basil blare

□ Lourierblare

□ Peperkorrels

□ Mosterdsaadjies

□ Danja

Metode:

Voor die gereg klaar gekook het, sit twee suurlemoenskywe by, en indien jou gesondheid dit toelaat, 'n half koppie bruinsuiker. Die suiker is nie nodig nie, want die uie het suiker in, en dit sal welk uitkom as die uie gebraai word.

Maak jou kerrie vandag, en dien dit eers môre op!!

Kerriebeesstowegereg (Matige smaak) - Phillip se resep

750 g Beenlose beesnek of borsstuk in 25 mm blokkies gesny (Addisioneel : Soft shin of maalvleis)
30 ml Kookolie (Addisioneel : Helfte olyf olie en helfte kookolie)
1 Ui fyn gekap
15 ml Kerriepoeier
15 ml Borrie
3 Knoffelhuisies
Halwe vars gemmer
1 Brandrissie, pitte verwyder en fyn gekap
Swartpeperkorrels na smaak
2 Lourierblare
1 Tamatie, geskil en fyn gekap
3 Wortels in skyfies gesny
2 Aartappels in blokkies gesny
200 ml Vleisaftreksel
15 ml Koekmeelblom

Metode:

Soteer uie tot deurskynend in kookolie. Voeg al die kerrie, borrie, rissies by en braai vir een minuut. Braai vleis by. Voeg dan peperkorrels, lourierblare, tamatie, knoffel, gemmer en vleisaftreksel by. Verminder hitte, bedek en prut vir $1\frac{1}{2}$ uur tot amper sag. Voeg wortels en aartappels by en prut tot sag. Verdik vloeistof met 'n pasta van koekmeelblom en water indien nodig.

Klapperkoekies

1 k botter
2 k suiker
3.5 k meel
1 k klapper
2 eiers
2 tl bakpoeier
1 tl vanilla

Metode:

Room botter en suiker
Voeg eiers by, vanilla en klapper
Sif meel en bakpoeier, en knie goed.
Rol uit en bak in vinnige oond. (190°C)

Koeksisters

6 k meelblom
3 eiers
3 tl bakpoeier
 $\pm \frac{1}{2}$ liter melk
2 eetl gesmelte botter / margarine
Bietjie sout

Metode:

Klits die eier en melk goed. Sif die meel en sout sama met die bakpoeier. Voeg die melk en eiermengsel by en knie goed. Voeg smeer by en knie tot die deet blasies maak. Laat staan vir $\frac{1}{2}$ - 1 uur en bak in warm olie. Gooi in stroop.

Koffiekoekies

1/2 pond botter
1/2 pond bruinsuiker
1 pond stroop
2 pond meelblom
1/2 pakkie koeksoda (1/2 oz) of 15g
Sterk koffie ekstrak

Metode:

Room die botter en bruinsuiker.
Voeg die stroop by.
Los die koeksoda in 'n bietjie melk op en voeg by.
Voeg koffie ekstrak by (soos nodig vir deeg tekstuur)
Voeg by meel en knie tot glad.
Los oornag in 'n plastieksak staan.
Die deeg moet sag wees, maar jy moet dit kan uitrol.
Maak met Koekiemaker

Plak twee-twee aanmekaar vas met die volgende vulsel:

1/2 k botter
1/2 k suiker
1/2 k melk
Kook bg saam, en voeg koffie of vanilla by.

Macaroni en Kaas

1 k Macaroni in stukkies gebreek

1 k Gerasperde kaas

1 k Witsous

1 Eier

Witsous

2 el Botter of kunsbotter

2 el Meelblom

1 k Melk

$\frac{1}{4}$ tl sout

'n Knippie peper

Metode:

Smelt die botter in 'n kastrol oor stadige hitte of oor kookwater.

Roer die meelblom gemeng met die sout en peer geleidelik in die gesmelte botter tot dit glad is.

Voeg die melk bietjie vir bietjie by en roer aanhoudend tot dit dik en glad is.

Laat dit vir 2 minute lank kook.

Kook die macaroni in soutwater tot dit sag is. Sit 'n laag macaroni in 'n gesmeerde pan bakskottel, bedek met die helfte van die witsous waarin die geklitste eier geroer is en strook kaas dik daaroor.

Wissel lae macaroni, witsous en gerasperde kaas af tot al die bestanddele gebruik is.

Strook gerasperde kaas bo-op en plaas dit in 'n matige oond tot die kaas gesmelt is.

Bedien dit warm!

Ma se Pannekoek

4 k Meel

4 Eiers

4 tl Bakpoeier

0.5 tl Sout

1 k Olie

1/4 k Asyn

4 k Water

Meng bg. 2 saam

Metode:

Klits eiers goed. Sif meel, bakpoeier en sout saam. Voeg meel asook water om die beurt by die eiers. Meng goed, tot geen klonte. As dit te dik is, gooi nog koue water by. Versier met kaneel en suiker, maalveis en groete, roomys en vrugte.

Pizza kors

275 ml Bruismeel
125 ml Kookolie
150 ml Kookwater en Sout

Metode:

Meng en skud in tupper bakkie, pasop dat jy nie brand nie, die stoom sal uitkom. Skud vir 'n rukkie en siedaar, lekker pizza kors deeg.

Rolkoek

1 k suiker

1 k meel

3 eetl water 4 eiers 1 tl vanilla 1 tl bakpoeier sout Appelkooskonfyt

Metode:

Klits 4 eiers en gooi die suiker bietjies by. Klits baie goed. Gooi die water by, klits. Vou die meel bakpoeier en sout saam gesif, met 'n lepel in. Vou die vanilla ook in. Gooi in 'n pan, en bak kort in 'n warm oond. Gooi dit uit en sny die lang kante af. Smeer appelkooskonfyt. Rol die koek op mbv 'n klam lap terwyl hy nog warm is.

Roomys sonder eiers

SJA de Villiers se Kook en Geniet het die volgende resep:

5 ml gelatien, geweek in 15 ml koue water

190 ml kookwater

1 blik ingedampde melk, oornag in die yskas

125 ml suiker

5 ml vanielje geursel

Metode:

Los geweekte gelatien in die kookwater op en voeg die suiker by. Roer tot suiker opgelos is en laat die mengsel afkoel.

Skud die melk goed, gooi dit uit in 'n mengbak en klits tot dit styf is en soos room lyk.

Voeg die geursel en suikeroplossing stadig by die melk en klits aanhoudend.

Giet die mengsel in twee houters of ysbakkies en bevries vir 45 minute. Dit moet net gedeeltelik bevries wees.

Plaas terug in die mengbak en klits weer baie goed. Bevries nou verder in die houters.

Om **sjokolade roomys** te maak, meng 60 ml kakao of twee blokkies onversoete sjokolade met 60 ml warm water. Roer tot glad en voeg by die mengsel.

Ouma laat weet die volgende:

2 koppies melk

1½ eetlepel mielieblom

1 klein blikkie pynappelstukke

$\frac{3}{4}$ koppie room

$\frac{1}{2}$ koppie suiker

Ekstra melk

1 pakkie pynappel yellie

Voeg die suiker by die melk en kook. Los die mielieblom in melk op en meng met die suier oplossing. Laat die mengsel afkoel.

Voeg die sous van die pynappel by die yellie en maak dit aan.

Meng in die volgende volgorde by pynappel stukke: Roer die mielieblom in, dan die yellie en dan die room.

Beesvleispastei met skilferdeeg

1 kg Beenlose dunlies in 25 mm blokkies gesny (shoft shin, of maalvleis)

30 ml Kookolie (Helfte olyf en helfte kookolie)

1 Ui fyn gekap

10 ml Sout

10 ml Paprika

Vars gemaalde swartpeper na smaak

10 ml Vars gekapte kruie (Basil, pietersielie, ens)

300 ml Vleisaftreksel

3 Wortels, in blokkies gesny

30 ml Koekmeelblom

400 g Bevrore skilferdeeg

(Die volgende is addisioneel vir Cornish: aartappels, mielies, ertjies.)

Metode:

Soteer uie tot deurskynend in olie. Braai vleis tot bruin, geur vleis met sout, paprika, peper en kruie. Verhit aftreksel en voeg by vleis. Verminder hitte bedek en prut vir $1\frac{1}{2}$ tot vleis sag is. Voeg wortels 20 minute voor die einde van die gaarmaaktyd by. (Addisioneel vir Cornish). Verdik sous met 'n pasta van koekmeelblom en water. Skep on 'n plastieskottel, en laat afkoel. Plaas 'n pasteitregter in die middel van die skottel. Rol deeg 5 mm dik uit en bedek vleis. Maak 'n sny in die deeg, borsel 'n bietjie melk en eier wat saamgeklop is bo-oor en bak by 200°C vir 20 minute of tot goudbruin.

Jy kan ook die deeg uitrol, en op 'n gespeerde bakplaat/skottel sit. Skep lepels van die vleis in die pastei (afhangend van grootte van die pastei. Druk die kante vana die pastei met 'n vurk vas. Glans die bastei met 'n gelklitste eier, as jy dit net blik wil maakk, gebruik net die eierwit. Bak tot die deeg gaar is. Indien jy dit wil vries, maak jou pastei, vries dit. Laat ontdooi teen kamertemperatuur. Glans en maak dit dan gaar voor jy dit opdien.

Sjokolade koek uit die Huisgenoot, jare terug

50 g (125ml) Kakao - ek gebruik soms minder, anders is die koek te donker.
100 ml Kookwater
115 g (125ml) Botter of margarien
150 ml Kookmelk
10 ml Vanielje geursel
4 Eiers geskei
260 g (300ml) Stroosuike (of gewone suiker, dit rys net nie dan so hoog nie)
200 g (375ml ongesif afgemeet) Koekmeelblom
15 ml Bakpoeier
Knypie sout
15 ml Gliserien

Metode:

Verhit die oond tot 190° (375F). Smeer die laag panne van 23cm in deursnee. Meng die kakao en kookwater (pasop dat dit nie brand nie). Smelt botter in die kookmelk. Voeg kakao en vanielje by. Klits die eierwitte in 'n groot mengbak, tot styf. Klits stroosuike bietjies by. Klits tot die mengsel romerig is. Sif meelblom en bakpoeier en sout saam, oor die eiermengsel. Vou dit liggies in. Voeg kakao en gliserien by en vou dit ook liggies in, tot dit goed gemeng is.

Gooi deeg in panne, stamp die lugblasies uit. Bak vir 20-25 min, of tot die koek aan die randte van die panne lostrek.

Sjokolade kaneel torté

KORS

2 en 'n driekwart koppies gesifte meel 2 eetl kaneel
360 g botter 2k suiker
2 eiers ongeklits

Sny sirkels in tinfoelie, (12-14 sirkels)
Smeer dit met olie
Stel die oond op 190°C C
Sif kaneel en meel saam
Klop botter en suiker tot room
Klop eiers een vir een by
Klop tot romerig
Sif kaneel en meel bietjie vir bietjie by
Klop tot glad

Metode:

Smeer mengsel op die tinfoelie sirkels in 'n dun lagie bak tot gaar vir ongeveer 12 minute (DIT BRAND MAKLIK HOU DIT DOP!!) Strooi 1/4 teelepel suiker oor elkeen as dit nog warm is (hierdie is addisionele suiker). Bêre dit.

VULSEL

1 uur voor bediening, dit moet kan intrek in die koek lae
25g onversoete sjokolade fyn gerasper 4 k dik room
12 glanskersies okkerneute
2 flakes

Metode:

Meng room en kakao saam Smeer op koek laag(torté), sit 'n torté, laag room, torté ens. Vou onversoete sjokolade by oorblywende room (jy gaan nou die boonste laag versier) Skep op boonste torté Breek flakes in die middel op 'n hopie (of sprinkel oor die laag) Versier met kersies en okkerneute

Skoonma se skons resep

3 k Meel
3 k Kaas
4.5 tl Bakpoeier
1.5 tl Sout
3 Eiers
300 ml Melk
3/4 Teelepel mostert poeier

Metode:

Meng die hele pul. Skep op 'n plaat en bak. Bak in 'n WARM oond 200° vir 7 minute, of tot bruin. Dit maak seker so 2 dosyn groot skons.

Skons se geheim

Die anderdag is ek by my buurvrou Johanna om 'n resept soek, toe sy die geheim met my deel. Skons moet nooit hard wees nie en dit kry jy net reg as jy die volgende in jou skons gebruik:

- Yoghurt
- Suurroom
- Karringmelk
- Maas

Hier volg die resep: **Skons Resep van Jeraldine Johnson**

4 k Bruismeel

$\frac{1}{2}$ k of 125 g Margarine (Stork)

2 tl Suiker

2 Eiers

150 ml Yoghurt, suurroom, karringmelk of Maas van swartes

Knippie sout

Metode:

Krummel die meel, suiker, sout en margarine in Kenwood. Klits die eiers en suurroom mensel. Sny met 'n mes in by die droë bestanddele, totdat dit beging styf word. Neem deeg en bol dit in jou hande tot 'n stywe deeg. Druk die deeg vas op 'n hout bord tot ongeveer 2 cm en druk met koekdrukke uit. Bak vir 10 min teen 220°C oond.

Vlakoekies

1/2 pond botter

8 el suiker

8 el vlapoeier

4 tl bakpoeier

4 k meelblom

2 eiers

1 tl vanilla

Metode:

Room die botter en suiker.

Voeg geklitste eier, vla en gesifte meel en bakpoeier by.

Bak in oond van 190°C (400F)

Wafels

2 k Meel
3 tl Bakpeoier
0.5 tl Sout
1.5 k Melk
3 Eiers geskei
4 tl Botter/olie

Metode:

Klits eierwitte tot dit styf is (dit is die geheim). Voeg melk en eier geel by asook gesmelte botter/olie. Voeg om die beurt by die meel. Meng tot klonte opgelos is.

Yskastert

1 blikkie kondensmelk
 $\frac{1}{4}$ koppie suurlemoen sap
10 malvalekkers
 $\frac{1}{2}$ koppie rou of gaar gerasperde pynappel
1 pakkie kersies
 $\frac{1}{2}$ koppie room
1 pakkie tennisbeskuitjies

Metode:

Roer die suurlerien en kondensmelk tot dit dik is. Sny die malvalekkers in kwarte en voeg by. Voeg die pynappel en gesnyde kersies en afgelope room ook by. Voer die bak se sys uit me tennisbeskuitjies en gooi dien mengsel in die middel. Jy kan ook malva lekkers bo-op sit vir versiering.

Vla-yskastert

1 blik kondensmelk

$\frac{1}{4}$ koppie suurlemoensap Vla poeier

Melk

2 pakkies Tennis beskuitjies

Metode:

Roer die suurlemoen en die kondensmelk tot dit dik is. Maak vla met ongeveer 500 ml melk. Die vla moet dik wees, sonder suiker.

Meng nou die kondensmelk by die vla. Pak jou tertbak uit met tennis beskuitjies, gooi 'n laag vla op en pak weer 'n laag beskuitjies. Gooi weer vla ens. Strooi krummels van twee beskuitjies bo-oo vir versiering. Sit in die yskas, bedien koud.