www.bbGROUP.co.za
SINCE 1959

CELEBRATES NATIONAL

BRAAI DAY

2011

GLOBAL
MOTOR DEALERSHIPS

NATIONAL BRAAI DAY RECIPE BOOK

BB Auto - Polokwane
BB Auto - Mokopane
BB Vehicles - Phalaborwa
BB Motors - Tzaneen

Global Nissan - Gezina
Global Nissan - Hatfield
Global Nissan - Silverton
Global Nissan - Sinoville
Global GT-R

Galactic Auto - Polokwane
Global Menlyn - Pretoria
Mazfor - Tzaneen

Honda Auto - Polokwane
Renault Hatfield
Renault Polokwane

BB Truck - Polokwane
Suzuki Auto - Polokwane
Global Suzuki - Hatfield

TIEN GOUE REëLS VIR ‘N SUKSESVOLLE BRAAI

1. Die windrigting sal bepaal waar u die vuur gaan maak. Laat u gaste dan bokant die wind sit sodat hulle nie die hele aand in ‘n rookwolk sit nie.
2. Moet nooit ‘n hoogs ontvlambare middle gebruik om die vuur aan die brand te kry nie. Maak die vuur betyds en u sal geen probleme ondervind nie.
3. Hou water byderhand om vlamme wat deur die druppende vet veroorsaak word, mee te blus. ‘n Metaalmeelstrooier sal hier uitstekend te pas kom.
4. Die spyskaart moet, soos vir enige formele ete, lank voor die tyd en deeglik beplan word. Vir ‘n braai bestaan die spyskaart uit vier hoofdisse – vleis, brood, slaai en nagereg – en in die hieropvolgende bladsye sal u resepte vir al hierdie disse vind.
5. Alle braaistukke – vleis, vis of hoender – moet gedurende die braaiproses met olie of gesmelte botter bedruip word.
6. Sorg dat alle gereedskap, toerusting, bier en die voedsel wat gaargemaak moet word, byderhand is voordat u begin braai.
7. Om te verseker dat u smaaklike en keurige voedsel aan u gaste voorsit, moet u deeglik rekening hou met die tydsfaktor.
8. Strooi vooraf net effens sout en peper oor die vleis en geur dit dan verder goed met smaakmiddels elke keer nadat u die vleis omgedraai het. Sodoende bly die vleis sappig.
9. Beplan alles deeglik en moet niks aan die geluk oorlaat nie. Onthou, by ‘n vleisbraai is mense hongerder en dorser as by ‘n gewone ete. Daar moet dus genoeg te ete en te drinke wees!
10. Ruim op nadat u gebraai het, ongeag of dit in u agterplaas of in die veld is. Onthou dat, naas die sindelikheid wat ons nastreef, ‘n enkele vonkie groot skade kan aanrig.

Nick Dorfling
BB Motors Tzaneen

BRAAI WENKE

- Dit is altyd goed om skaap en vark tjops eers vir 30min na ‘n uur te laat week in suurlemoensap voordat jy dit braai.
- Gooi ‘n lyntjie sout op ‘n varktjop se velletjie aan weerskante om hom lekker “crispy” te laat braai.
- ‘n Steak mag net 2 keer gedraai word wanneer dit gebraai word.
- Steaks moet ook nie in die mikrogolf ontdooi word nie. Dit maak die steak taai. Los die steak buite sonder ‘n sakkie sodat dit self ontdooi.
- Beste hout om te gebruik vir ‘n braai is: Mopani, Sekelbos, Kameeldoring en wingerstompies of rooikrans soos wat die kapenaars gebruik.
- Onthou om altyd ‘n ribbetjie meer aan die been kant te braai as aan die vel kant. Die been raak warm en maak die vleis dan van binne af gaar.

Abri Oosthuizen
Tzaneen Auto

NUWE GENERASIE “FIRELIGHTERS”

Bestandele

12	x	Gebruikte (Uitgedroogde) teesakkies
2	x	6 pack Karton eier houers
1	x	koppie parafien

Metode
Plaas 1 teesakkie in elke eier doppie
Gooi parafien oor elke teesakkie
Laat staan 5 minute vir lekker intrek
Reg vir gebruik

Gwen Venter
Global Nissan Hatfield

POTJIEKOS WENK

Hier volg n lekker wenk om daai taai wildsvleis yummy sag te maak.
Sny jou snitte in “bite size chunks”Neem n paar jong papaja blare (groen) was skoon met n ligte pekel watertjie (om goggos dood te maak ens.)Draai al jou vleis in die papaja blare toe en laat oornag in die koelkas.as jou kole en dinge gereed is haal jou vleisie uit en pot hom.Nadat jy jou groente gelaai het voeg so 500ml Liquefruit by.Appelkoos, perske en litchi werk goed.Dit is belangrik dat jou kole nie te warm is nie.Jou pot moet stadig prut totdat die helfte van die vog weggekook is.

Piet Aucamp
BB Motors Tzaneen

TUISGEMAAKTE BOEREWORS
(Ongeveer 3.5kg)

1.5kg - Bladstuk
1.5kg - Maer varkvlies
500g - Varkspek (7mm blokkies gesny)
85g - Worsderms
3½ - Teelepels sout
1 - Teelepel peper
4½ - Eetlepels koljander
½ - Teelepel gemaalde naeltjies
1 - Teelepel gemaalde neutmuskaat
 - Koppie asyn
¼ - Teelepel knoffel of knoffelvlokkies (opsioneel)

Skroei die koljander tot ligbruin, maal en sif. Maal die bladstuk en varkvleis en voeg die res van die bestanddele by. Meng deeglik en stop die worsderms daarmee. Hierdie worsmengsel kan ook as hamburgervleis of as 'n vulsel vir blindevinke gebruik word.

Nick Dorfling
BB Motors Tzaneen

SOSATIES
(15 Sosaties)

1 - Klein skaapboud, blokkies gesny
2 - Uie, gerasper
4 - Eetlepels botter, gesmelt
1 - Eetlepel mielieblom
1 - Koppie asyn
1 - Eetlepel suiker
3 - Eetlepels kerriepoeier
3 - Eetlepels blatjang
 - Koppie melk
2 - Eetlepels sout
½ - Teelepel peper

Meng al die bestandele behalwe die vleis. Verhit die mengsel stadig tot kookpunt terwyl aanhoudend geroer word. Laat 3 minute lank prut. Laat afkoel, gooi oor die vleis en marineer oornag. Ryg die vleis op sosatiestokkies. Braai die vleis 10 minute lank en bedruip herhaaldelik. Dien warm op.

Ilse Breitenbach
BB Motors Tzaneen

DIEP GEBOTTERDE SUURLEMOEN HOENDER

Benodigehede:
250g Gesoute Botter
Soet Basiel
Pietersielie
Swartpeper
½ koppie Olyfollie
Fyngekapte Knoffel
Marinda Braai Sout met Suurlemoenpeper
1 Heel Hoender
Een en ‘n halwe Suurlemoen
10 Baba Aartappels
‘n Blikkie Gekapte Sampioene in Brine

Vat die Basiel, Knoffel, Swartpeper en Pietersiele en dan meng jy dit met jou hande deur die botter na smaak, maar nie te veel nie. Meng ‘n halwe koppie Olyfolie en een suurlemoen se sap deur die botter mengsel.
Vat die heel ondooide hoender en werk nou met jou wys en middel vinger die bottermengsel onder die vel in. Wees versigtig om nie die vel te skeer nie. Waar jy nie onder die vel kan inkom nie, veral op die duie, kan jy net ‘n klein snytjie in die velletjie maak en sodoende die botter mengsel reg deur tot onder die boudjies se velle in werk.

Sit nou die hoender in ‘n staal bak saam met die baba aartappels en sampioene. Sprinkel die Marinda Braai sout oor saam met nog bietjie pietersielie. Die oortollige botter mengsel kan jy in die binnekant van die hoender inwerk sowel as die halwe suurlemoen. Trek nou die bokant van die staal bak oor met foelie.

Sit die staalbak met die hoender in jou WEBER met matige kole vir 15 min.
Na die 15 min kan jy die foelie afhaal en dan die deksel van die Weber terugsit vir nog so 20 min.

Abri Oosthuizen
Tzaneen Auto

MAYO SNOEK MET SWART SAMPIOENE

Een groot stuk gerookte snoek
Maak n bakkie met foelie en plaas die snoek daarin
Gooi mayonnaise oor tot snoek heeltemal toe is
Sit op n lae hitte vuur tot mayonnaise ooral begin kook
Haal af en eet saam met pap en groot swart mushrooms

Maak foelie bakkies plaas groot swart mushrooms binne
Gooi kaas en knoffel oor sit saam met snoek op die braai
En haal af as hulle sag is(toets met n vurk)

Deon Steynberg
BB Truck & Tractor

SNOEK OOR DIE KOLE

1 Snoek vooraf gesout

Appelkoos Braaisous:
60 ml mayonnaise
60 ml knoffelbotter
60 ml gladde appelkooskonfyt

of

Mayo-Braaisous:
250 ml mayonnaise
9l botter

- Plaas die vis oop met die velkant na onder op die rooster
- Sprinkel peper oor
- Verhit die bestandele vir enige van die braaisouse oor lae hitte en meng goed
- Gebruik 'n klein kwassie en verf die vleiskant van die vis met die sous
- Braai oor gloeiende kole – nie te warm nie – tot die vis maklik van die graat loskom
- Sit voor met vars brood en slaai of tamatie-en-uie-braaibroodjies

Sonja Janse van Rensburg
Galactic Auto

MOZAMBICAN PRAWNS

Ingredients

2kg	Queen Prawns
3	Table spoon margarine
3	Table spoon Pork Lard Passé(vark vet)
3	Tea spoons garlic
1	Peri-peri to taste
1	Salt to taste
200ml	White wine

Method
Put oven on grill
Butter fry the prawns – put a pirex dish

Add
Garlic, salt, peri-peri & wine to prawn mix
Put 3 table spoon pork fat on top of prawns
Put in oven & bake +- 20 minutes till pink
Enjoy with Chips or Rice

Quina Swanepoel
Global Nissan Hatfield

VIS RESEP

1. Vlek die vis oop
2. Maak ‘n marinade met olyfolie perske konfyt.
3. Smeer oor vis ten minste uur voor braai
4. Plaas vis met vel na onder op koel kole
5. Gedurende braai smeer nog marinade
6. Moet nie omdraai nie as vleis wit is is die vis gaar
7. Voor afhaal sout na smaak.

Shaun van der Merwe
BB Truck & Tractor

SLAKKE EN ROOM GEREG

2 blikkies slakke in pekelwater
100ml Ultraroom
sout
vars gekapte knoffel na smaak
1 groot ui gekerf
250g sampioene
Aromat
1 pakkie Pasta Sauce (kaas, sampioene & knoffel geur) aangemaak soos op pakkie aangedui.

Braai uie, gekerfde sampioene en knoffelvlokkies in botter. Spoel slakke BAIE GOED af in vars water. Meng slakke met uie en sampioene in braaipan. Gooi aangemaakte Pasta Sauce en room by. Gooi Aromat en sout na smaak by. Braai alles saam vir ±15 minute. Bedien met bruin brood.

Barend van Heerden
Global Nissan Gezina

PORTUGUESE PERI-PERI MARINADE – (10 CHICKENS)

Ingredients

500 gr	lemons (fresh or juice)
350 ml	Cooking oil
6	soup spoon margarine
5	soup spoons peri-peri (hot)
½ cup	garlic
30 ml	salt

Method
Liquidize all except oil & margarine
Melt margarine & oil - let cool off
Add to liquidized mixture
2 hours before you braai
Butterfly the chickens & baste with this marinade
Enjoy

Quina Swanepoel
Global Nissan Hatfield

ANCHOVIE MARINADE MET SKAAP

Anchovies, Suurlemoen sap,Knoffel,Soet Basil(vars)
Bedek die Tjops met vars suurlemoen ,anchovies. Dan smeer jy die vars knoffel wat fyn is oor die Tjops,laastens bedek met Vars Basil blare en laat vir 3-4 ure staan. Moet nie die Anchovies afhaal as jy braai nie dit braai weg!

Louis Venter
Global Nissan Hatfield

WHISKEY MARINADE

Heerlik vir varkribbetjie, hoender en steak oor die kole..!!

Bestanddele
1 k Soja Sous
¼ k Dijon Mosterd
1 k Whiskey
¼ k Bruin Suiker
½ t Sout
5 eet lepel Worcester Sous
¼ t Swart Peper

Metode
Meng al die bestanddele.
Klits mengsel tot suiker gesmelt is.
Marineer vleis in marinade vir minstens 1 uur.
Bedrup gereeld met sous terwyl braai oor kole

Danie Engelbrecht
Global Menlyn (Ford & Mazda)

PYNAPPEL TEMPURA MET GRINADELA STROOP

BENODIG

- 1X PYNAPPEL
- 100G MEZINA
- 100G KOEKMEEL
- 1X340ML (1BLIK) SODA WATER
- 500 ML (2 KOPPIES) OLIE VIR DIEP BRAAI

STROOP

- PULP VAN 2 GRINADELAS
- 1\4 KOPPIE SUIKER STROOP
- SAP VAN 1\2 SUURLEMOENE

STAPPE OM TE VOLTOOI

1. SNY PYNAPPEL IN LENGTE KLIGGIES (WEDGES)
2. MENG MEZINA ,KOEKMEEL EN SODAWATER SAAM OM N “BUTTER” TE MAAK
3. GOOI OLIE IN KLEIN KASTROL EN VERHIT VIR DIEP BRAAI
4. DRIP PYNAPPEL IN “BOTTER” EN DIEP BRAAI IN OLIE TOT LIGBRUIN (2-3 MIN)
   OPSIONEEL: ROL PYNAPPEL IN AROMAT EN DRUK DAN IN DIPPING

STAPPE VIR SRTOOP

GOOI GELYKE HOEVEELHEDE SUIKER (1\2 KOP)EN WATER (1\2KOP) IN PAN EN BRING TOT KOOKPUNT NIE ROER NIE . TOT JY STROOP HET (+-3 MIN)
VOEG GRINADELA PULP BY EN SAP VAN 1\2 SUURLEMOEN.
ROER ALLES DEUR EN SIT VOOR AS “DIPPING” VIR TEMPURM PYNAPPEL

VOORGEREG ,SNACK OF SAAM MET BRAAIVLEIS

Lourens
GWM

LEKKER TUISGEMAAKTE CHILLIE SOUS

1 Pak groen Chillies
1 Ui
1 Eetlepel Fyngekapte Knoffel in Olie
Halwe blikkie tamatie en uie smoor
Halwe Green Pepper
1 Koppie asyn
3 Eetlepels, Steers se Peri-Peri sous
2 Eetlepels Swart Peper
2 Eetlepels Worcester Sous
1 Eetlepel Sout

Kap die Chillies, Uie en Green Pepper baie fyn en gooi by mekaar en meng met asyn.
Gooi nou die res van die bestandele by. Meng goed en sit in ‘n kastrol op ‘n warm plaat.

BAIE BELANGRIK. Maak net die mengsel warm totdat daar stoom uitkom, en moenie dat die mengsel kook nie. Skep nou die mengsel uit en skep in ‘n bakkie met ‘n deksel wat seel. Sit die bakkie in die vrieskas totdat die mengsel afgekoel het.

Laat die mengsel dan in die yskas staan vir ‘n dag om goed te trek en bedien saam braaivleis.

Abri Oosthuizen
Tzaneen Auto

SJOE SJOE SOUS

Bestanddele:
3 groot uie opgekerf
2 elk groen rooi en geel peppers opgekerf
8 rooi/groen brandrissies met pitte opgekerf
6 knoffelhuisies gekneus
1 Wortel grof gerasper
1 ryp halfgroen mango - grof opgekap
1 groot blik “tamato paste”
halwe koppie water
koppie bruin druiwe asyn
koppie kookolie
koppie suiker
lourierblare
knipie droe origanum
sout en vars growwe swart peper na smaak

So gemaak:
Gooi koppie olie in kastrol, verhit koppie olie, gooi uie braai liggies tot deurskynend
Voeg lourierblaar of twee by uie, gevolg deur knoffel, braai bietjie saam ,
Gooi nou die groen, rooi en geel rooipepers by, braai liggies deur, gooi brandrissie en mango in
Roerbraai vir 5 min, voeg gerasperde wortel by.
Gooi nou suiker by, roer tot opgelos en voeg: water,asyn, origanum en sout en peper by.
Voeg tamatie paste by, roer goed, roer alles saam oor matige hitte vir 10 min, roer aahoudend
Sit plaat op laagste, en laat prut verder sonder deksel vir 35min. Roer kort kort.
Laat goed afkoel, en bottel in gesteriliseerde flesse

Danie Engelbrecht
Global Menlyn (Ford & Mazda)

AVOKADO SLAAI MET BACON EN NEUTE

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

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

Melinda v Rooyen
BB Group Polokwane

BILTONGSLAAI MET SUURLEMOENVINKELSOUS

SLAAI
500ml dun skyfies klam beesbiltong
12 jong spinasie of slaaiblare
1 rooi soetrissie, ontpit, in dun repe gesny
2 hardgekookte eiers, in kwarte gesny
100ml Franse slaaisous
125ml boontjiespruite
125 gewone of knoffelcroutons

SLAAISOUS
150ml mayonnaise
5ml gekapte, vars vinkelblare
5ml droë of 15ml gekapte, vars pietersielie
1ml aangemaakte mosterd
150ml suurroom
1 ui, gerasper
15ml suurlemoensap
sout en varsgemaalde swartpeper

Marineer biltong 4-6 uur in Franse slaaisous. Meng die blare en spruite liggies saam. Dreineer die biltong en voeg saam met die soetrissie en eierkwarte by die blaarmengsel. Meng liggies. Voeg croutons by en giet slaaisous oor net voor opdiening of sit die slaaisous apart voor. Bedien met vars, growwe broodrolletjies.

Marí Delport
BB Group Polokwane

CALAMARI MET BRANDRISSIES EN ROKETSLAAI

4 rooi brandrissies, pitte verwyder, in repe gesny
1kg calamari tentakels en buise
sap van 1 suurlemoen
2ml sout
50ml olyfolie
2 hande vol vars roket
2ml varsgemaalde swartpeper

Verhit die olyfolie in 'n groot pan tot baie warm. (Daar kan so 'n rokie begin trek.) Braai die calamari en die brandrissies saam vir sowat 10 minute. Haal van die stoof af en gooi die suurlemoensap oor. Geur met sout en swartpeper. Laat afkoel. Sit 'n bietjie vars roket in klein bakkies en sowat 3 tentakels en 3 calamaribuise bo-op. Jy kan nog 'n bietjie olyfolie bo-oor gooi. Lewer 4 porsies.

Marli Steenkamp
BB Group Polokwane

FRANKFURTER EN AARTAPPELSLAAI

4-5 mediumgroot aartappels
1 mediumgroot ui
50ml natuurlike jogurt
sout en peper
8 Frankfurterworsies
100ml mayonnaise
5ml mosterd, aangemaak
gekapte pietersielie

Kook die aartappels tot sag. Dreineer, skil en sny in blokkies. Rooster die worsies en sny elkeen in 6 stukke. Kap die ui fyn. Meng die mayonnaise, jogurt, mosterd, ui, sout en peper. Meng die warm aartappels en worsies met die slaaisous. Garneer die gereg met die gekapte pietersielie en sit voor. Lewer 4 porsies.

Chanell Hermann
BB Group

GESONDHEIDS SLAAI

SLAAISOUS
125ml olyfolie
45ml suurlemoensap
vars gemaalde peper na smaak
30ml sojasous
30ml heuning

SLAAI
250ml rou stampkoring, afgespoel, geweek in koue water vir 2 ure
1 rooi soetrissie, in blokkies gesny
'n bossie sprietuie, gesny
375ml vars spinasie, fyngekap
250ml rou lensies
60ml sultanas
2 seldery stingels, in skyfies gesny
250ml pekanneute, gekap

BEREI DIE SLAAISOUS
Meng al die bestanddele vir die slaaisous saam en plaas eenkant. Proe en pas aan indien nodig.

BEREI DIE SLAAI
Dreineer stampkoring en plaas in 'n kastrol. Bedek met 750ml koue water en voeg sout by. Bring tot kookpunt en laat vir 35 minute prut of tot sag. Dreineer. Kook lensies in 'n aparte kastrol in soutwater vir 40 minute of tot sag. Dreineer. Meng stampmielies en lensies in 'n groot mengbak en meng met slaaisous. Voeg oorblywende slaaibestanddele by en meng met twee vurke. Laat heeltemal afkoel. Plaas in yskas tot benodig. Bedien teen kamertemperatuur.

Anette Venter
BB Group Polokwane

MANGO-KERRIE-HOENDERSLAAI

2 middelslagmango's, in blokkies gesny
blaarslaai vir garnering
9 hoenderdye, gerooster
30ml grasuie, gekap.

Sny afgekoelde hoenderdye in skywe. (Verwyder vel). Plaas hoender en mango in mengbak. Skep kerrie-mayonnaise-sous bo oor en meng deur. Bedek bak met kleefplastiek en plaas een uur lank in yskas. Rangskik blaarslaai op opdienskottel en skep hoenderslaai in die middel. Sprinkel grasuie bo-oor. Lewer 4 porsies.

KERRIESOUS
10ml olie
10ml matige kerriepoeier
125ml water
30ml gekapte uie
80ml fyn appelkooskonfyt
250ml mayonnaise of slaairoom

Soteer die uie in die olie totdat deurskynend. Voeg kerriepoeier by en braai 'n rukkie saam. Voeg appelkooskonfyt en water by en laat 5 minute kook. Laat afkoel en voeg mayonnaise by

Zilla Ferns
BB Group Polokwane

BILTONG POT

Bestanddele:
500g gesnyde biltong
500g pasta (enige vorm, maar spaghetti pas nie so lekker nie)
250g botter (of margarien as jou gewete pla)
1 gekapte ui
1 pakkie gesnyde sampioene
2 Green Peppers in repe gesny
250g Bacon bits
1 blik pit mielies
lekker groot lepel gekapte knoffel
2 pakkies kits witsous
handvol gekapte kruie
250ml room
250ml gerasperde kaas

Metode:
Smelt die botter, braai die uie, knoffel, green pepper, sampioene en bacon tot die geur almal begin nadertrek. Gooi nou die biltong so in 'n lekker laag oor hierdie braaisel. Maak van hier af seker dat jou hitte baie saggies is.

Dis 'n kuierpot, nie 'n wegneemete nie! Gooi jou pasta en pit mielies nou oor hierdie kontrepsie. Maak die pakkies kitssous met genoeg kookwater aan om alles te bedek. Maak toe en kuier rustig. Elke keer as jy wil glas volmaak, maak jy net seker daar is nog vloeistof in die pot. Na so 'n uur begin jou mond behoorlik water.

Gooi die room en kaas oor en meng goed deur. Los dan nog op hitte vir 15 min tot kaas lekker gesmelt is en Haal dan van die hitte af, Selfs pasta-haters eet hul lippe af!

Danie Engelbrecht
Global Menlyn (Ford & Mazda)

KAAIING ROOM PAP

Kook water met sout en maak pap met growwe meel
Meng meel in tot die pap lekker styf is
Gooi een liter ideal melk of room in met bruin suiker
Gooi gaar vark kaiings in na smaak
Meng alles goed deur
Los op lae hitte om gaar te word vir so uur

Deon Steynberg
BB Truck & Tractor

MIELIE TERT

Bestanddele:
60 ml Koekmeel
35 ml Suiker
2 Blikkies sweetcorn (410g)
15ml Bakpoeier
4 Eiers geklits
60 ml Margarien (gesmelt)

Metode:
Meng alles saam. Giet in bak (gesmeer of gespuit met Spray 'n Cook)
Bak vir 1 uur by 180°C.

Kobie van Deventer
BB Truck & Tractor

PASTA-EN-TUNASMULTERT

2 groot tamaties in skywe gesny
2 blikkies tuna (in water)
500ml gaar pasta (noodles of macaroni)
sout en peper na smaak
2 groot uie opgekap
500-750ml reeds gemaakte dik witsous
500ml gerasperde Cheddarkaas

Smoor of braai uie en tamatie en meng die tunavis by. Plaas die uie en tamatiemengsel in 'n groot oondvaste glasbak. Meng nou die pasta en witsous by. Meng alles goed en geur met sout en peper. Strooi nou die gerasperde kaas egalig bo-oor die mengsel. Bak vir omtrent 30 minute in oond van 180C.
Om meer volume te kry, kan u twee tot vier geklitste eiers by mengsel inroer voordat u die kaas oorstrooi. Bedien met 'n vars slaai en brood. Die bestanddele kan gehalveer word vir 'n kleiner hoeveelheid.

Barend van Heerden
Global Nissan Gezina

SAMPIOEN-ROERBRAAI

4 uie, in blokkies gesny
5 huisies knoffel, gekap
2 murgpampoentjies, in die lengte gesny
1 rooi soetrissie
½ blokkie groente-ekstrak, verkrummel
2 eetlepels vars koljander, gekap
2 teelepels mielieblom, gemeng met 2-3 eetlepels water
2 eetlepels olyfolie
1-2 eetlepels vars gemmerwortel
1 geel soetrissie
250g wit knopiesampioene, in kwarte
75-100ml water

Roerbraai die uie met 'n klein bietjie van die olie oor matige hitte vir 'n kort tydjie. Voeg die helfte van die knoffel en gemmer by, dan die murgpampoentjies en rissies en braai totdat die pampoentjies krakerig, maar sag is. Haal uit die pan. Voeg die oorblywende olie by en roerbraai die sampioene met die orige knoffel en gemmer. Kook vir slegs 'n paar oomblikke sodat die sampioene nog hard is. Sprinkel die ekstrak by en voeg weer die uie en murgpampoentjies by. Voeg geleidelik die water en mielieblompasta by. Kook 'n paar oomblikke terwyl jy roer totdat die vloeistof begin verdik. Geur die gereg met sojasous en koljander. Bedien onmiddellik.

Barend van Heerden
Global Nissan Gezina

BLACK MUSHROOMS – EASY AND QUICK TO MAKE

Ingredients
Big black mushrooms
Bottle of Fattis & Monis pasta sauce – choose any tomato based bottled sauce
Cheese

Method
Wipe mushrooms with a cloth
Place in a big flat dish
Sprinkle a little bit of seasoning on top of mushrooms
Scoop the bottled Fattis & Monis pasta sauce onto each mushroom – enough to fill the inside of each mushroom
Sprinkle cheese on top of each mushroom
(place a thin layer of water in the dish to stop mushroom from drying out)
Cover dish with tinfoil
Bake in a pre-heated oven at 180 degrees until mushrooms are soft (approx 40 minutes)

RYSVORM MET HAM EN PERSKE

(Berei reeds vorige aand voor)
500g McCain Combo's Spanish Stir Fry
20g (2 koervertjies) gelatien
6 heel sprietuie, dun gesny
250ml geblikte perskes, in blokkies gesny
125ml lae-olie mayonnaise
125ml voorbereide hoenderaftreksel
65ml kookwater
180g ham, in blokkies gesny
90ml gekapte pietersielie
125ml suurroom
geurmiddels: knoffel- en kruiesout en gemaalde swartpeper

Plaas McCain roerbraai in 'n kastrol en voeg aftreksel by. Roer goed, bring tot kookpunt, verminder hitte en laat prut tot gaar, ongeveer 10 minute. Spons gelatien in 'n bietjie koue water en roer in kookwater tot opgelos. Meng roerbraai deeglik met gelatienoplossing en res van bestanddele. Giet mengsel in 'n geskikte vorm wat met kleefplastiek uitgevoer en dan met kleefvrye sproei bespuit is. Plaas minstens 4 uur in yskas om te stol. Keer net voor bediening uit, garneer en bedien.

Barend van Heerden
Global Nissan Gezina

POTATO RECIPE

Ingredients
Big potatoes – enough for your guest
Pack of shoulder bacon
Pack of sliced mushroom
One onion
250ml Fresh Cream

Method
Boil potatoes until almost fully cooked
Remove from water and cut length wise in half
Scoop out the potato flesh – leaving approx 1 cm
In a pot fry the diced bacon, diced onion and diced mushrooms in a pot
Add spices
Add Fresh cream once the bacon is crispy
Drain excess oil and mix in the potato flesh
Scoop the mixture back into the potato shells
Place in flat dish and sprinkle some cheese on top.
Bake in a pre-heated oven (180 degr) for a further 20 minutes

SIMBA TJIPS GEREG

4 eetlepels botter
375ml warm melk
2 x 375ml gekrummelde skyfies
3 eetlepels koekmeel
250ml ham
375ml gerasperde kaas

Voorverhit die oond tot 180C. Maak ‘n witsous van die botter, meel en melk Gooi die ham, kaas en 1 pak skyfies by. Gooi die helfte van die ander pak skyfies onder in ‘n bak, skep die witsous bo-op, bedek met kaas en skyfies gemeng en bak 15–20 minute.

Barend van Heerden
Global Nissan Gezina

NANNA SE KWAAI BRAAI PAAI

2 Rolle skilferkorsdeeg
1 pak spinsasie
Gaar hoenderborsies (gerookte hoenderborsies kan ook gebruik word)
1 pakkie gesnipperde spek
1 ui
1 rooi rissie
1 geel rissie
1 pak sampioene
Fetakaas
Mozarellakaas
Cheddarkaas

Metode:
Laat ontdooi die deeg en rol uit op snyplank.
Braai ui, rissie en spek saam.
Voeg Ina Paarman se Rosemary and Olive speserye en peper by.
Sit die helfte van rou spinasie op deeg.
Sny hoenderborsies in stukkies en plaas op spinasie.
Sit uie en spekmengsel op.
Pak sampioene op.
Sit nou verskillende kase op.
Eindig met ander helfte van spinasie.
Plaas deeg bo-op. Verf met eier/melk.
Maak deeg oral toe, soos ’n pakkie.
Gebruik rooster met randjies.
Braai hoog op vuur.
Braai 15 minute, draai gereeld om.
Braai tot mooi goudbruin.

Nanna
BB Truck & Tractor

LAJOUKA SE BROODJIE RESEP

Koop van daai pakkies vetkoek deeg by die kafee.
Rol dit so 1.5cm uit (dit hoef nie te rys nie).

Jy kan enige iets op sit:

- gerasperde kaas
- bacon
- biltong
- uie
- tamatie
- green pepper

Rol dit dan toe soos ‘n rolkoek en sny in skywe.
Bak teen 180 C tot gaar.

Lajouka
BB Auto Polokwane

VLEISPASTEI IN ’N ROOSTER



Die lekkerbekke gaan nie wil ophou eet nie ...

Jy het nodig (vir 4-6 porsies):

• 2 x 400 g-rolle gevriesde skilferkorsdeeg
• 1 x 50 g-sakkie tamatiepasta
• ½ koppie blatjang
• 2 koppies gaar kerriemaalvleis
• 1 ui, fyngekap en gebraai in olie
• 2 koppies gerasperde cheddarkaas
• ¼ koppie melk
• Spray & Cook





Dan maak jy só:

1. Spuit ’n toeknyprooster (verkieslik met ’n randjie) deeglik met Spray & Cook.

2. **Vakansie-oefening.**
Ontvries die skilferkorsdeeg vooraf.
Rol die eerste rol lekker dun uit, net kleiner as die rooster. (As jy nie ’n roller saamvat bos toe nie, gebruik sommer ’n skoon bottel of blik uit jou ammoboks.)
Sit dié vel deeg op die onderste helfte van die rooster.
Rol dan die ander rol effens kleiner as die eerste uit en hou eenkant.

3. **Nou vir die lekker deel.**
Smeer die tamatiepasta en blatjang op die deeg in die rooster.
Strooi die maalvleis, ui en kaas eweredig bo-oor.
Hou ’n rantjie van die deeg oop, wat later oor die boonste deeg gevou moet word. Sit die tweede vel deeg bo-op en vou die rant van onderste vel oor die boonste een. Druk die twee velle reg rondom stewig toe sodat dit ’n “pakkie” vorm.

4. **Losweg.**
Maak die rooster toe en smeer die melk oor die deeg aan albei kante sodat dit kan bruin bak (jy kan ook ’n eiergeel by die melk meng, maar dis opsioneel).
Moenie die rooster se knippie te styf toetrek nie, anders peul die deeg en vulsel by die gaatjies van die rooster uit.

5. **Hoog en droog**.
Sit die rooster redelik hoog bo warm kole sodat dit nie brand nie en braai vir 30 minute of tot goudbruin terwyl jy dit gereeld omdraai.
Draai dit veral die eerste paar minute gereeld om sodat die deeg gaar word en nie deur die rooster se gaatjies sak nie.

6. **Smullekker.**
Sny dit in stukkies en val in die middel van die bos weg aan ’n tuisgemaakte pastei.

Variasie:
Jy kan jou verbeelding vrye teuls gee met dié resep.

Probeer ook ’n pak rou spinasie, gevlokte gaar hoender of gesnyde gerookte hoenderborsies, 1 ui (gebraai), 1 pak gesnipperde spek (reeds gaar), 1 rooi en 1 geel soetrissie, 1 pak sampioene, feta-, mozzarella- en cheddarkaas, en geur dit met roosmaryn-en-olyf-kruie en swartpeper.

Wenk:
Begin jou voorbereiding as die kole so te sê gereed is, want as jy die deeg te lank voor die tyd in die rooster toeknyp, begin dit later deur die rooster se gaatjies sak. Dis belangrik om so vinnig as moontlik te werk as jy dit maak.

Wally Goosen
Suzuki Polokwane

BILTONG, KAAS- EN UIE-POTBROOD

500g bruismeel
1½ koppies gerasperde Cheddarkaas
125ml fyn, bruingebraaide uie
1 bier
250ml fyn (nat!) biltong

Meng die meel en bier goed. Voeg 1 koppie kaas, die biltong en ui by en meng alles saam. Plaas dit in jou gesmeerde pot en bedek met die res van die kaas. Bak tot gaar. Toets met 'n skoon mes of totdat hy onderkant mooi hol klink. Eet warm met plaasbotter en konfyt

VARIASIES: (Sonder die biltong en uie)

- 'n Pakkie droë, bruin uiesop.
- 'n Eetlepel of twee Marmite of Frey Bentos.
- Neute en rosyne.
- Spek (brosgebraai en gekrummel)
- Olywe, kappers en ansjovis
- Baie vars knoffel en pietersielie; gemengde kruie van jou keuse.

Madelein Eloff
Global Nissan Sinoville

BEESSTERTPOTJIE

1 pak (500g) bruismeel
1 houer (500ml) karringmelk
knypie rooipeper
1 pakkie beesstertsoppoeier
125ml gerasperde kaas

Metode:
Voorverhit die oond tot 180℃. Smeer 'n broodpan (20 x 14 x 7cm).
Meng die bruismeel, soppoeier en karringmelk goed saam. Skep die deeg in die pan en maak dit gelyk. Strooi die kaas en peper oor en bak 1 uur lank op die middelste oondrak. Keer op 'n draadrak uit en laat afkoel.

Sam van der Merwe
Global Nissan Sinoville

KAAS-EN-SPEKVLEISBROODJIE

8 repe streepspek, gebraai & fyngekap
250ml bruismeel
10ml botter
150ml melk
15ml Worcester Sous
knippie sout
200ml kaas, gerasper
15ml tamatiesous

Metode:
Voorverhit die oond tot 200℃. Bespuit 'n bakplaat . Sif die bruismeel en sout saam en vryf die botter met jou vingerpunte in tot die mengsel soos broodkrummels lyk. Voeg die kaas en spekvleis by en meng liggies. Meng die melk, tamatiesous en Worcester Sous saam en voeg by die droë bestanddele. Meng liggies tot net gemeng en vorm in 'n sirkel op die bakplaat. Bak 20-25 minute lank of tot gaar. Dien warm op saam met botter en kaas.

Sam van der Merwe
Global Nissan Sinoville

KNOFFEL KAAS BOTTERBROODJIE

500 ml koekmeel
15 ml bakpoeier
1 eier
25 ml olie
fyngedrukte knoffel
75 botter gesmelt
125 Cheddar kaas gerasper

- Voorverhit oond tot 240°
- Sif droë bestandele saam
- Klits eier, melk en olie saam
- Meng eier mengsel met droë bestandele en knie liggies
- Deel mengsel in 10 balle en plaas in gesmeerde oondvaste skottel sodat balle aanmekaar raak
- Bak +/- 15 minute of tot goudbruin
- Verwyder uit oond en sprinkel kaas, gesmelte botter met knoffel oor
- Bedien warm

Sonja Janse van Rensburg
Galactic Auto

CHAKALAKA BROODJIE

500 ml koekmeel
10 ml bakpoeier
sout & peper na smaak
4 eiers
410g Chakalaka (matige geur /
sterker geur indien verkies)
125 Cheddar kaas gerasper

- Voorverhit oond tot 180°
- Sif droë bestandele saam
- Klits eier & chakalaka
- Meng eier mengsel met droë bestandele
- Plaas deeg in gesmeerde broodpannetjie en strooi gerasperde kaas bo-oor
- Bak +/- 45 minute

Sonja Janse van Rensburg
Galactic Auto

BOTTER

Botter kan ook die geur van vleis, pluimvee en veral vis uitbring met n subtiele smakie van suurlemoen of kruie, Mostert of uie.

Geurige Botter

Gemmer botter
125g (1/2 koppie) botter
10ml (2 teelepels) gekapte gemmerwortel
Sout en varsgemaalde peper

- Heerlik saam met vark – en lamsvleis

Tabascobotter
125g (1/2 koppie) botter
5ml (1 teelepel) tabascosous
Sout en varsgemaalde peper

- Heerlik saam met varkvleis

Knoffelbotter
125g (1/2 koppie) botter
3 knoffelhuisies, gekap
Knippie sout

- Heerlik saam met Bees, Lams – en Varkvleis, Hoender, Vis en groente

Pietersieliebotter
125g (1/2 koppie) botter
10ml (2 teelepels) gekapte pietersielie
10ml (2 teelepels) suurlemoensap

- Heerlik saam met Lamsvleis, Hoender, Vis en groente

Les Bygate
Global Suzuki Hatfield

BRAAI SNACK

Ingredients
3 whole garlic balls – remove outer skin layers until about two layers are left
4 Feta cheese wheels - whole
Packet of cherry tomatoes
Olive oil
Spices
Different types of bread

Method
Peal the garlic skins until only about two layers are left
Cut the bottom end of the garlic off and place in a big flat oven dish
Place the 4 Feta wheels (do not break the wheels into pieces) in the flat oven dish amongst the garlic
Distribute the cherry tomatoes in between the whole garlic and the whole Feta wheels in the dish
Season with your favourite seasoning
Sprinkle approx 4 table spoons of olive oil on top of dish

Bake in a oven at 180 degrees for about 40 minutes.

Enjoy by placing garlic, feta and cherry tomatoes on top of slices of fresh bread.

AARBEI KAASKOEK

KORS:
200g Tennisbeskuitjies, gekrummel 125g botter

VULSEL:
2x397g kondensmelk 2x250g gladde maaskaas
125ml suurlemoensap vars aarbeie vir bo-op

Smelt botter en roer beskuitjiekrummels by. Druk vas op die bodem van 'n losboom koekpan, 20 cm in deursnee. Klits al die bestanddele van die vulsel saam. Giet in kors en bak 15 minute lank by 180C. Laat behoorlik afkoel voordat dit uit die pan gehaal word. Verkoel in yskas. Sny aarbeie in skyfies en pak bo-op tert.

Madelein Eloff
Global Nissan Sinoville

BRAAIVLEIS PONS

375ml gin
750ml wit wyn
750ml oros
375ml lime juice (Aanmaak)
6 lt lemonade
1blikkie grenadellamoes
825g ingelegde pere
825g ingelegde perskes
825g ingelegde pynappels

Metode
Sny vrugte in stukkies of versap. Laat oornag in Gin en wit wyn lê. Voeg res van bestanddele behalwe lemonade by. Voeg Lemonade net voor bediening by.

Danie Engelbrecht
Global Menlyn (Ford & Mazda)

SJOKOLADEROOM-LIKEUR

1 Blik Kondensmelk
250 ml Vars Room
250 ml Brandewyn
12,5 ml Vanieljegeursel
1 ml Amandelgeursel
20 ml Kakaopoeier, gemeng met ’n klein bietjie kookwater

Plaas al die bestanddele in 'n mengbak en klits goed.
Giet uit in skoon fles of bottel.
Draai die deksel toe en plaas in die yskas tot benodig.
Skud goed voor gebruik.

Wally Goosen
Suzuki Polokwane

TEQUILA SUNRISE

Fyn ys
4 dele lemoensap
1 deel tequila
grenadine

Skep die fyn ys in 'n kelkvormige glas. Giet die tequila en lemoensap oor die ys en roer die mengsel goed. Voeg die grenadine na smaak by die mengsel.

Madelein Eloff
Global Nissan Sinoville

HOLLYWOOD-OOS

30ml Southern Comfort
'n bietjie suurlemoensap
skyfie suurlemoen vir garnering
60ml whisky
125ml verkoelde gemmerlim

Roer die Southern Comfort, whiskey en suurlemoensap in 'n lang glas. Maak glas vol met gemmerlim. Garneer met skyfie suurlemoen oor die rand van die glas.

Madelein Eloff
Global Nissan Sinoville

HOE BRAAI DIE BOERE… VERDUIDELIK IN 22 STAPPE

VLEISBRAAI

Vleisbraai is die enigste tipe kosmaak wat 'n ware man sal doen. Wanneer 'n man besluit om te braai, word die volgende kettingreaksie aan die gang gesit.

1. Die vrou gaan koop die vleis.

2. Die vrou koop die by-kossies, soos mieliemeel vir die pap.

3. Die vrou koop ook die hout.

4. Die vrou moet die “firelighters” onthou.

5. Die vrou moet nie die vuurhoutjies vergeet nie.

6. Die vrou maak seker dat daar genoeg speserye is.

7. Die vrou maak ook seker dat daar genoeg verversings is.

8. Die vrou berei die slaai, pap en sous voor.

9. Die vrou kry die braaigereedskap, wat haar man vir haar as 'n geskenk gekoop het, reg.

10. Die vrou is verantwoordelik om te kyk of die braaier skoon is.

11. Die vrou kry die vuur aan die gang.

12. Die vrou gooi die speserye op die vleis, sit dit in 'n bak, en vat dit saam met die nodige braaigereedskap en souse na **DIE MAN** wat langs die braaier met 'n glasie in sy hand staan.

13. Baie belangrik: **DIE MAN** plaas die vleis op die rooster!

14. As die vrou wil, kan sy ander goed, soos byvoorbeeld mielies, op 'n ander rooster sit.

15. Die vrou gaan na binne om die tafel te dek.

16. Die vrou kom uit om **DIE MAN**te vertel dat die vleis besig is om te verbrand. Hy bedank haar **en vra of sy nog 'n glasie sal gooi** terwyl hy die situasie onder beheer bring.

17. Weer eens belangrik: **DIE MAN** verwyder die vleis van die rooster en gee dit vir die vrou aan.

18. Die vrou sit al die kos gereed op die tafel.

19. Na ete dek die vrou die tafel af.

20. As die tafel afgedek is, was die vrou al die skottelgoed.

21. Almal bedank **DIE MAN** vir 'n heerlike braai.

22. Later vra **DIE MAN** of die vrou darem haar "aandjie af" geniet het. Wanneer hy die reaksie op haar gesig sien, besluit hy daar is ook niks wat vrouens tevrede sal stel nie!

Wally Goosen
Suzuki Polokwane