WENKE VIR GROOTMAATRESEPTE

Vla: 1 liter is genoeg vir 10 persone (100ml vlapoeier + 6 e suiker per 1 liter melk)
Mengelslaai: 1 slaaikop vir 33 persone
: 1 komkommer vir 24 persone
: 1 pynappel vir 25 persone
: driekwart kas tamaties vir 100 persone
Maalvleis : 1 kg vir 10 persone
Beestong : 12 - 16 tonge per 100 persone
Rou vleis met been : 250 g per persoon
Rou vleis sonder been: 125 g per persoon

Vir 100 persone, gebruik die volgende hoeveelhede:

Pynappels in blokkies	: 20 pynappels
Pynappels in skywe	: 10 pynappels
Brokkoli	: 17,5 kg (gaar)
Kool, gekerf	: 12,5 kg (gaar)
Wortels	: 13 kg gaar
Blomkool	: 25 kg gaar
Komkommers	: 6,5 kg
Kropslaai	: 8,5 kg
Sampioene, gekap	: 4,5 kg
Groenertjies	: 25,5 kg
Groen rissies, gekap	: 4 kg
Aartappels, geskil	: 19 kg
Tamaties, ongeskil	: 10 kg
Visfilette	: 15 kg
Rys rou	: 1 k vir 6 - 8 persone
Pannekoek	: 1 k meel maak 6 pannekoeke

Dranke:

Wyn	1 bottel - 6 glase
sjerrie en port	1 bottel - 16 - 20 sopies
whiskey, brandewyn, jenewer	1 bottel - 21 - 22 sopies
likeur	1 bottel - 20 - 24 sopies
bier	1 groot bottel - 4/250 ml glase
koffie swart	klein koppies - 6 koppies op 500 ml
koffie wit	groot koppies - 3 koppies op 500 ml
melk	20 koppies tee op 500 ml
suiker	500 g vir 25 persone
sop	4 koppies op 500 ml

Vingerete:

Klein worsrolletjies	2 per persoon
klein worsies	2 per persoon
frikkadelle	2 per persoon
vol-au-vents	2 per persoon
kaasstrooitjies	6 per persoon
gevulde eiers	1 eier per persoon
toebroodjies	2 snye per persoon (24 snye uit 1 brood)
oopbroodjies	2 snye per persoon

Buffetete:

500 g gesnyde koue vleis (Ham, soutvleis)	6 - 8 porsies
souttert (200 - 250 mm)	12 porsies
aartappelslaai	1 - 1,5 kg aartappels = 10 porsies mengselslaai 1 slaaikop, 1 bos seldery, 250 g tamaties, 2 hardgekookte eiers, bossie pietersielie = 6 porsies
koekvlapoeding	6 porsies (1 liter)
room	6 - 8 porsies = 125 ml

PANNEKOEK BY DIE GROOT MAAT (lewer 120 pannekoeke) Ster resep!!!

16 k koekmeel
80 ml bakpoeier
12 eiers
250 ml asyn
kaneelsuiker
125 ml wit suiker
20 ml sout
4 k (1 liter) kookolie
18 k water

Sif meel en meng dit deeglik met suiker. Voeg bakpoeier en sout by die meelmengsel en meng goed. Klits eiers en voeg die olie, asyn en 'n bietjie water daarby. Voeg die eiermengsel by die meelmengsel en roer. Voeg die water bietjies-bietjies by en klits die mengsel deurentyd tot so dik soos room en sonder klonte is.

Verhit olie in pan, gooi uit (hierna word nie weer olie in pan gegooi nie) en bak die pannekoek. Sit die pannekoek voor met kaneelsuiker of bêre en verhit oor 'n kastrol met kokende water. (Die pannekoek word nie taai nie.)

PANNEKOEK (KNUPPELDIK - JOEY PIENAAR)

200 - 220 pannekoeke

16 k koekmeel
20 ml sout
4 liter water
1 liter olie
75 ml (6e) bakpoeier
16 eiers
1 k asyn
50 ml suurlemoensap

Meng droë bestanddele in groot mengbak. Klits die eiers, water, asyn en olie saam en roer of klits die droë bestanddele by. Meng tot glad. Smeer die warm pan met 'n bietjie olie net vir die eerste pannekoek. Die res van die beslag word gebak sonder om olie in die pan te sit.

KERRIE-EN-RYS (100 porsies)

24 medium uie, geskil en gekap
190 ml sonneblomolie
25 aartappels, geskil en in blokkies
12,5 kg vleis, in blokkies
90 ml matige kerriepoeier
15 ml fyn koljander
kruienaeltjies
150 ml asyn
90 ml fyn appelkooskonfyt
115 ml tamatiepuree
37,5 ml Worcestersous
vleisaftreksel
13 k rou rys
9 knoffelhuisies, geskil en gekap
20 wortels, geskil en in blokkies
3 soetrissies, gekap
5 k sultanas
80 ml borrie
swartpeperkorrels
lourierblare
115 ml wit suiker
100 ml sout
62,5 ml mielieblom
125 ml blatjang
30 k water om rys in te kook (sout)

Soteer uie en knoffel in olie in groot swaarboomkastrol. Voeg die wortel en aartappelblokkies asook die gekapte soetrissies by en braai liggies. Skep uit en hou eenkant. Braai die vleis vinnig in dieselfde kastrol.

Meng kerriepoeier, borrie, koljander, swartpeperkorrels, naeltjies en lourierblare, roer by die vleis en braai 'n minuut lank.

Meng asyn, suiker en appelkooskonfyt, sout, tamatiepuree, mielieblom, Worcestersous en blatjang tot 'n pasta. Voeg die pasta saam met die gebraaide groente- en vleismengsel en sultanas in die kastrol. Voeg vleisaftreksel by soos nodig en prut tot gaar. Roer nou en dan om te keer dat dit aanbrand.

Kook die rys in die water waarby sout na smaak bygevoeg is.

Wenk: Vergroot die resep deur 'n groot, ryp boerpampoen sag te kook, deur 'n sif te druk, en saam met ses gerasperde Granny Smith-appels en 10 fyngedrukte ryp piesangs by die mengsel te voeg.

VLEISROLLETJIES (Ongeveer 150)

Vulsel:
5 aartappels
2,5 kg maalvleis
neutmuskaat
5 uie
sout, peper, tiemie

Kors:
8 k meelblom
10 ml sout
4 eiers, geskei
ongeveer 200 ml yskoue water
5 ml kremetart
980 g botter/margarien
25 ml suurlemoensap

Kook die aartappels sag, trek die skille af en druk fyn - hou eenkant.
Braai gekapte uie tot dit deurskyn en voeg die maalvleis by. Braai die vleis tot gaar en roer deurentyd. Geur die vleismengsel met sout, peper, tiemie en neutmuskaat na smaak en bind dit met die gaar, fyngedrukte aartappels.
Laat die vulsel afkoel en vorm worsies van ongeveer 30 cm lank. Verhit die oond tot 200ºC en smeer bakplate.
Kors: Sif meel, sout en kremetart saam. Rasper die botter by die meelmengsel en vryf dit liggies tot krummelrig. Klits eiergele liggies en meng met yskoue water en suurlemoensap. Voeg eiermengsel by meelmengsel en meng tot 'n hanteerbare deeg. Strooi koekmeel op werkvlak en rol deeg dun daarop uit. Sny deeg in stroke van ongeveer 13 x 30 cm.
Sit vleisworsie in die lengte op elke strook, smeer een kant van deeg met geklitste eierwit en vou die ander kant oor. Druk goed vas en sny worsies van ongeveer 6 cm lank.
Verf eierwit op elke rolletjie en bak dit ongeveer 20 minute lank tot goudbruin. Pak op draadrak om af te koel.

Vir 30 rolletjies:
Vulsel: 2 aartappels
2 uie, geskil + gekap
500 g maalvleis
sout, peper, tiemie,
fyn neutmuskaat

Volg metode soos bo.

Kors: 4 k meel
2,5 ml kremetart
5 ml sout
480 g botter/margarien
2 eiers, geskei
12,5 ml suurlemoensap
ongeveer 100 ml yskoue water

HOENDERPASTEI (Ongeveer 8 pasteie) (Uit Kermiskos)

Kors: (Ryk broskors)
8 k koekmeel
10 ml sout
4 eiergele
4 ml kremetart
800 g botter/margarien
400 ml yskoue water

Sif meel, kremetart en sout saam. Vryf botter in tot krummelrig.
Klits eiergeel liggies en meng met yswater. Sny die eiermengsel in die deegkrummels en meng tot hanteerbare deeg. (Let wel: moenie knie nie, druk net liggies vas.)
Draai deeg in botterpapier toe en hou in koelkas tot gebruik gaan word. Bak by 180ºC.

Vulsel:
6 kg hoender
15 ml wit peper
1,5 kg gekapte sampioene (opsion.)
12 kruienaeltjies
10 ml sout
50 ml botter/margarien,(of 25g vir elke kleiner skottel)

Bedek hoender met water, voeg naeltjies by en kook tot sag. Hou sous waarin die hoender gekook is, in die kastrol.
Ontvel, ontbeen en pluis die hoendervleis. Skep die vleis terug in die sous in die kastrol, voeg die peper en sout by en kook vinnig deur tot die vloeistof weggekook het. Die vleis moenie droog wees nie, net sappig. Verhit oond tot 190ºC.
Smeer oondskottel en voer met deeg uit. Verf die onderste kors met eierwit om te keer dat dit kluitjierig bak. Skep die vulsel in die kors en stip met klontjies botter of margarien. Bedek die vulsel met die deeg, druk die rande vas en versier met deegfatsoentjies. Maak 'n gaatjie in die middel van die kors of prik dit op 'n paar plekke sodat die stoom kan ontsnap. Verf die kors met melk of eiergeel en bak die pastei ongeveer 35 minute lank.

Variasie: Vervang die hoender deur skaapvleis/skaapnek.

KRUIEMAALVLEIS (Uit Kermiskos)

sonneblomolie
5 kg maalvleis
15 knoffelhuisies, geskil + gekap
20 geelwortels, gekap
20 tamaties, ontvel, pitte uit= gedruk en gekap **of** 750 ml tamatiepuree
20 ml fyn neutmuskaat
75 ml sout
water
15 uie, geskil en gekap
35 repe ontbytspek (ops.)
20 selderystele, gekap
20 aartappels, gekap
625 ml vrugteblatjang
125 ml pietersielie, gekap
50 ml droë gemengde kruie
250 ml wit suiker
25 ml peper

Verhit olie in swaarboomkastrol oor matige hitte en braai die uie daarin tot deurskynend.
Voeg vleis by en braai tot gaar. Roer deurentyd.
Voeg al die ander bestanddele by die vleismengsel en roer goed deur. Bedek met water, sit die deksel op en laat prut ongeveer 'n uur lank oor lae hitte. Roer nou en dan en voeg bietjies-bietjies kookwater by, indien nodig.
Gebruik die maalvleis as vulsel vir pannekoeke, vetkoeke en gebraaide toebroodjies.

WASGOEDBONDELTJIES (Uit Kermiskos)

Vulsel:
5 uie, geskil en fyn gekap
125 ml botter/margarien
water
25 ml sout
8-10 gekookte aartappels, in klein blokkies gesny, opsioneel
sonneblomolie vir diepbraai
8-10 knoffelhuisies, gekap
2,5 kg maer maalvleis
25 ml droë gemengde kruie
7,5 ml peper

Kors:
18 k meelblom
100 ml bakpoeier
25 ml sout
1,15 kg botter/margarien
312,5 ml yskoue water

Braai die gekapte ui en knoffel tot deurskynend in die botter of margarien. Voeg die maalvleis by en braai tot gaar.
Voeg water en die gemengde kruie by en prut tot dit amper droog is. Voeg die sout en peper by en kook tot droog. Roer die gaar aartappelblokkies by en laat afkoel.
Sif die meel, bakpoeier en sout saam. Vryf botter in tot krummelrig. Sny koue water in meelmengsel en meng tot sagte, rolbare deeg. Verhit olie ongeveer 7 cm diep in 'n groot diepbraaikastrol.
Strooi koekmeel op die werkvlak en rol die deeg daarop uit. Sny die deeg in vierkante van 7 x 7 cm. Skep 'n hopie vulsel op elke vierkant en vou die vierkant se hoeke na mekaar toe soos die agterkant van 'n koevert. Steek met 'n kruienaeltjie die vier hoeke vas waar hulle bymekaar kom.
Braai die wasgoedbondeltjies in die olie tot gaar en goudbruin. Dreineer op handoekpapier.

BASAARBOBOTIE (Ongeveer 50 porsies)

10 uie, geskil en gekap
5 kg maer maelvleis
100 ml borrie
125 ml wynasyn
625 ml matige vrugteblatjang
62,5 ml sout
3 k sultanas
3 k gerasperde geelwortels
10 k melk
12 eiers
sonneblomolie
125 ml matige kerriepoeier
190 ml wit suiker
625 ml water
190 ml appelkooskonfyt
10 ml peper
5 k gerasperde groen appels
10 snye volkoringbrood, in melk geweek
suurlemoen/lourierblare

Braai gekapte ui in olie tot deurskynend. Voeg maalvleis by en braai tot gaar. Strooi kerriepoeier en borrie oor die vleismengsel, meng goed en roerbraai ongeveer drie minute lank. Meng die suiker, asyn, water, blatjang, appelkooskonfyt, sout, peper en water en voeg dit by die vleismengsel. Roer goed deur.
Voeg die sultanas, appel en geelwortel en die brood by die vleismengsel, meng goed en laat dit ongeveer 10 minute lank oor matige hitte prut.
Haal die vleismengsel van die stoof af en skep in 'n groot oondbraaipan of afsonderlike foeliebakkies. Maak die vleismengsel liggies glad met die agterkant van 'n lepel - **moenie die vleis vasdruk nie.**
Klits die eiers en melk liggies saam en giet die helfte van die eiermelk oor die vleis. Bak tot die eier gestol het. Giet die orige eiermelk oor die bobotie, druk blare daarin en bak tot goudbruin.

KERRIEHOENDER MET VRUGTE (50 - 60 porsies)

7,5 kg hoenderborsies en dye
10 knoffelhuisies, geskil en gekap
150 ml matige kerriepoeier
10 ml fyn koljander
312,5 ml matige vrugteblatjang
100 ml fyn appelkooskonfyt
7,5 ml peper
20 ryp piesangs
water
8 uie, geskil en gekap
sonneblomolie
100 ml borrie
10 ml fyn kaneel
sap van 5 suurlemoene
37,5 ml sout
5 Granny Smith-appels
625 ml sultanas

Kook die hoender sag, ontvel, ontbeen en kap in blokkies. Verhit die olie in 'n swaarboomkastrol en braai die uie en knoffel daarin tot deurskynend. Meng kerriepoeier, borrie, koljander, kaneel, suurlemoensap, appelkooskonfyt, blatjang, sout en peper. Voeg die mengsel by die hoendervleis, bedek met water, sit die deksel op en prut ongeveer 15 minute lank oor matige hitte.
Rasper die appel en druk die piesangs fyn. Voeg dit saam met die sultanas by die vleismengsel in die kastrol en laat prut nog 15 minute lank. Roer gereeld, want dit brand maklik aan na die vrugte bygevoeg is. Sit die gereg voor met geroosterde klapper en gekookte rys.

SJOKOLADESOUS

500 ml kakao
500 ml water
250 ml gouestroop
250 ml wit suiker
250 g botter/margarien
20 ml vanieljegeursel

Meng kakao en suiker en voeg by die water. Verhit die mengsel in 'n swaarboomkastrol en roer deurentyd oor lae hitte totdat suiker opgelos is.Voeg die gouestroop en botter by en verhit tot kookpunt. Kook die sous ongeveer 4 minute lank. Haal die sous van die stoof af en roer die geursel by.
Die sous kan 8 - 10 weke lank in 'n lugdigte houer in die yskas gebêre word.

BEESTONG IN TAMATIE-SAMPIOENSOUS

1 vars of gepekelde beestong
30 ml kookolie
125 ml tamatiesous
30 ml suiker
10 ml sout
1 groot ui, fyngekap
1 x 285g heel sampioene
125 ml asyn
10 ml aangemaakte mosterd
1 ml peper

As 'n gepekelde tong gebruik word, moet dit eers 'n uur lank in koue water uitgevars word. Bedek die tong met vars koue water en kook dit tot sag - sowat 40 minute in 'n drukkastrol. Laat die tong in die tong-aftreksel afkoel. Trek die vel af en sny die tong in dun skyfies. Plaas die skyfies in lae in 'n oondvaste skottel van 20 x 20 cm.
Braai die ui in die kookolie tot sag. Voeg die sampioene en hul vloeistof, tamatiesous, asyn, suiker, mosterd, sout en peper by en kook dit sowat 5 - 8 minute oor matige hitte. Gooi die sous oor die tongskyfies.
Bak die tong 30 minute lank by 180ºC. Lewer 6 - 8 porsies.

GEBAKTE BIEFSKYF IN SMAKLEKKER SOUS (Sagste vleis denkbaar)

2 groot uie, gekap
2 kg (20 porsies) steak
sonneblomolie
sout, peper, koekmeel

Sous:

1 liter water
100 ml sonneblomolie
25 ml bruinsouspoeier(bisto)
15 ml Worcestersous
10 ml braaivleisspeserye
5 ml paprika
125 tamatiepuree/tamatiesous
50 ml asyn
15 ml sojasous
10 ml kerriepoeier
5 ml Zeal/Aromat
2 knoffelhuisies, gekap

Braai die uie in bietjie olie tot goudbruin. Geur die vleis met sout en peper, strooi koekmeel oor en kap dit met die rand van 'n piering in die vleis in. Braai die vleisskywe in bietjie olie tot ligbruin. Skep die vleis en uie in lae in 'n groot oondvaste kasserol. Meng al die bestanddele vir die sous in 'n kastrol en verhit dit tot kookpunt. Kook 5 minute. Gooi dit oor die vleis in die kasserol. Bak ongeveer 1 uur lank by 180ºC. Lewer 10 porsies van 2 stukkies biefskyf elk.

SMELT-IN-DIE-MOND-BIEFSTUK

1 kg biefstuk in skywe gesny
sout en peper
500 ml water
30 ml tamatiesous
15 ml mielieblom
2,5 ml rooipeper
250 ml meel
3 groot uie
30 ml worcestersous
30 ml bisto-souspoeier

Geur vleis met sout en peper. Stamp meel met piering in vleis in. Braai vinnig bruin in pan. Pak in skottel met deksel. Braai uie en voeg res van bestanddele by om sous te maak. Gooi uie en sous oor vleis. Bak in oond by 180ºC vir ongeveer 1 uur.

BEESVLEIS-POTBRAAI

1kg potbraai beesvleis bv. topside of silverside
botter en sonneblomolie
30 ml koekmeel
15 ml bruinsuiker
15 ml worcestersous
2 ml mosterdpoeier
paar geelwortels, in skyfies
500 ml vleisaftreksel
15 ml tamatiesous
5 ml sout
knippie peper
paar aartappels, gehalveer

Braai die stuk vleis vinnig rondom in 'n swaarboompot in bietjie margarien en sonneblomolie tot goed bruin. Haal vleis uit en gooi die meeste van die vet af. Roer die meel by die oorblywende vet in die pot en braai dit effens. Voeg die vleisaftreksel, bruinsuiker, tamatie- en worcestersous, sout, mosterd en peper by en laat opkook. Plaas vleis in sous in die pot, sit die deksel op en stowe dit ongeveer 2 uur lank tot sag. Voeg geelwortels sowat 45 minute en aartappels sowat 30 minute voordat die vleis gereed is by. Lewer 4 - 6 porsies.

CHILLI CON CARNE

1 blik bone in tamatiesous
2 uie,gekap
2 soetrissies, gekap
15 ml paprika
2 ml rooipeper
sout
500 g tamaties,gekap en geskil
200 ml vleisaftreksel (gemaak van 1 blokkie stock + water)
50 ml kookolie
500 g gemaalde beesvleis
peper

Soteer uie en soetrissie in olie tot sag. Voeg vleis by en braai tot bruin. Voeg tamaties, aftreksel en speserye by en prut 15 - 20 minute. Voeg bone by, en dan sout en peper na smaak. Sit warm voor. Lewer 4 - 6 porsies.

MAALVLEIS EN SKULPIENOEDEL-GEREG

Kook 1 pakkie klein skulpnoedels tot sag volgens die aanwysings op die pakkie.
Braai uie en groenrissie tot sag. Voeg pakkie maalvleis by. Roer tot maalvleis net-net gaar is. Voeg 1 blikkie cream style sweetcorn en 1 blikkie tamatieroomsop by. Kook goed deur. Plaas laag skulpies in bak en dan maalvleis bo-op. Strooi baie gerasperde kaas bo-oor. Klop 3 eiers met 3 koppies melk en gooi bo-oor. Bak by 180ºC tot lekker bruin. Genoeg vir ongeveer 6 mense.

FRIKKADELLE MET KERRIE-PIESANGSOUS

1 kg maalvleis
2 eiers
halwe teelepel fyn naeltjies
2 snye brood, in melk geweek
halwe teelepel fyn neutmuskaat
sout en peper

Meng deeglik en vorm klein balletjies. Pak in skottel. Snipper 6 piesangs bo-oor en giet sous laastens oor. Bak vir 40 minute by 180ºC.

Sous:

2 uie, gekap
6 e asyn
sout en peper
4 e appelkooskonfyt, fyn
1 teelepel borrie
2 e meel
2 k water
1 e kerriepoeier
halwe teelepel fyn gemmer

Braai ui in olie. Roer meel in. Voeg water, asyn en speserye by. Kook tot dik.

MAALVLEISPASTEI

1 kg maalvleis
1 k sagte broodkrummels
10 ml sout
2 k koue water
25 ml asyn
knippie peper

Kors:

1 eier
125 ml melk
2 t bakpoeier
125 ml olie
1 k meel
2 ml sout

Plaas bestanddele vir die vulsel in pot. Meng met vurk. Verhit tot kookpunt, roer gereeld en laat kook vir 5 minute. Voorverhit oond tot 180ºC en skep vleismengsel in skottel.
Klits eier, olie en melk saam. Roer meelmengsel by en skep beslag bo-op vleis. Bak vir 30 min tot goudbruin.
Hierdie tert vries baie goed.

BIEFSTUK-EN-NIERTJIEPASTEI

1 kg biefstuk
halwe koppie koekmeel
1 ml tiemie
1 t aangemaakte mosterd
kookwater
4 uie, in skywe gesny
4 skaapniertjies
2 ml gemaalde gemmer
3 t Worcestersous
1 t sout
30 ml sago

Klitskors:

1 k koekmeel
knippie sout
125 ml melk
2 t bakpoeier
125ml sonneblomolie
1 eier

Sny biefstuk in blokkies. Maak skaapniertjies skoon, sny die wit gedeelte binne uit en sny die niertjies ook in groterige blokkies.
Meng koekmeel, gemmer en tiemie en rol beesvleis- en niertjieblokkies daarin tot goed gemeng. Plaas dit in 'n dikboomkastrol en voeg die Worcestersous, mosterd en sout by. Voeg genoeg kookwater by om die vleis mee te bedek. Sit die deksel op en prut dit oor matige hitte totdat die vleis lekker sag is. Roer die mengsel af en toe om sodat dit nie aanbrand nie.
Week die sago in 'n bietjie koue water. Voeg die uie en sago by die vleis en prut tot die vulsel dik is. Roer af en toe om aanbrand te voorkom. Skep die gaar vulsel in 'n groot oondvaste bak.
Sif die koekmeel, bakpoeier en sout saam. Klits die olie,melk en eier saam. Voeg die meelmengsel by en klits tot goed gemeng. Gooi die deeg oor die vulsel. Bak die pastei 25-30 minute by 190ºC. Sit dit warm voor.
Lewer 6 - 8 porsies.

GEBRAAIDE LENDE MET KRUIEBOTTER

1,2 - 1,4 beeslenderol
karringmelk

Kruiebotter:

50 ml botter
5 ml mosterdpoeier
50 ml gekapte grasuie
2 ml droë origanum
2 knoffelhuisies (gekneus)
75 ml gekapte pietersielie
2 ml droë tiemie
5 ml sout

Verwyder toue, enige vet en die dun buitenste vel en plaas vleisrol in 'n glasbak. Giet genoeg karringmelk oor om dit mildelik te bedek en marineer 12 - 24 uur in yskas. Om te braai, droog baie goed af. Sprei uit of sny oop in vlindervorm deur dit horisontaal in die helfte te sny, driekwart deur vleis en dan soos 'n boek oop te vou. Kerf binnekant taamlik diep in, in 'n diamantpatroon. Room botter met res van bestanddele en smeer twee derdes oor ingekerfde vleis. Rol op en smeer res oor bokant. Skakel oond af en laat 15 min staan voordat dit voorgesny word.
6 - 8 porsies.

KNOFFELBEESVLEIS (Boerekos : Dine van Zyl)

250 g spek
sout
2 knoffelhuisies, of meer
halwe k meel
125 ml warm water
1 k asyn
1,5 - 2 kg beesvleis
sout en peper
kookolie

Vir die sous:

1 e meel
2 k water

Eintlik stop jou spek makliker as dit bevrore is. Behandel dit eers en sit dit dan in die vrieskas vir 'n ruk. Sny die spek in repies van 5 mm dik en 5 cm lank en laat lê dit 'n uur lank in asyn. Sprinkel nou sout oor en vries die spek.
Sodra die spek bevrore is, kan jy jou beesvleis begin stop. Vat 'n skerp mes en maak diep snye in die vleis in die rigting waarin die vesels loop. Stamp twee knoffelhuisies fyn, en druk dit saam met die bevrore spekrepies in die gate in die vleis. Vryf die fyn sout oral om die vleis en jy marineer die vleis in 'n skottel met die orige asyn waarin jy die spek laat lê het. Draai die vleis af en toe om.
Die volgende dag haal jy die vleis uit die asyn en vee dit goed af. Sout en peper die vleis goed en strooi meel oor. Verhit olie, so 5 mm diep, in 'n swaarboomkastrol. Braai die vleis aan alle kante bruin in die warm olie. Voeg 'n halfkoppie warm water by, sit die deksel op en verminder die hitte. Nou kan jy maar die vleis los dat dit gaar stoom. Dit sal ongeveer 2,5 uur lank duur. Jy kan die vleis een keer omdraai en teen die einde, wanneer jou vleis gaar is, kan jy die deksel afhaal en die vleis lekker bruin laat braai in die pot.
As jy nou 'n bietjie sous by die vleis wil maak, dan gaan jy nou so te werk: lig die vleis uit die pot en hou dit warm. As die sous in die pot baie vetterig is, gooi dan die vet af. Roer 'n bietjie meel in die orige vet en voeg water of water en rooiwyn by. Roer terwyl dit verhit word, sodat daar geen klonte vorm nie - daar het jy nou lekker sous.

VETKOEK

500 gram bruismeel
kwart teelepel sout
halwe teelepel mosterdpoeier
2 eiers
2 eiers
1 e asyn
1 e olie

Meng alles en maak aan met ongeveer 420 ml water tot 'n effens stywe deeg. Diepbraai lepelsvol in warm olie tot ligbruin.

MAKLIKE BROOD

125 ml melk, 2 eetlepels margarien - kook saam en laat afkoel
4 koppies brood- of koekmeel)
1 pakkie kitsgis, 1 t sout) Meng

Meng die twee mengsels. Maak aan met ongeveer 300 ml lou water. Knie 5 minute. Maak toe en sit op warm plek om te rys vir 30 minute. Knie af, plaas in gesmeerde pan en laat rys nog 30 minute. Bak 1 uur by 180ºC.

BASIESE BRUINBROOD

400 g meel
350 g nutty wheat
ongeveer 500 ml warm water
10g kitsgis
30 g margarien
1 t sout

Meng meel en sout. Vryf margarien in. Sprinkel kitsgis bo- oor en meng. Voeg geleidelik die water by, meng tot sagte maar nie klewerige deeg. Knie tot glad en elasties. Plaas in gesmeerde skottel en maak toe met gesmeerde cling wrap. Plaas op warm plek tot dubbel in grootte gerys. Knie af vir 5 minute lank. Plaas in broodpan en laat weer rys. Bak by 190ºC vir ongeveer 40 minute.

SAMPIOENBROODJIE

500 g bruismeel
1 pakkie room van sampioensop
500 ml karringmelk

Meng alles goed saam. Die deeg moet taamlik slap wees. As dit te styf lyk, voeg nog 'n bietjie melk by. Bak in 'n broodpan by 180ºC vir 1 uur.

MIELIEBROOD

1 k koekmeel
3 t bakpoeier
125 ml olie
3 eiers
1 k mieliemeel
1 t sout
125 ml suiker
1 blik geroomde suikermielies

Klits die volgende saam: olie, suiker en eiers. Sif droë bestanddele saam en voeg by eiermengsel. Roer mielies by. Giet in broodpannetjie en bedek liggies met foelie. Bak by 180ºC vir ongeveer 1 uur.

GESONDHEIDSBROODJIE (1)

4 koppies Nutty Wheat meel
500 ml karringmelk
knippie sout
1 eetlepel bruinsuiker
1 teelepel koeksoda

Meng alles goed saam en voeg laastens karringmelk by. Bak by 180ºC vir 1 uur.

GESONDHEIDSBROODJIE (2)

2 teelepels koeksoda, opgelos in 2 t melk
500 ml joghurt
1 kg volkoringmeel
15 ml heuning/stroop
10 ml olie
10 ml sout

Meng opgeloste koeksoda met joghurt. Voeg die mengsel by die meel en roer goed met houtlepel, voeg heuning by en meng goed. Plaas in twee gesmeerde broodpanne. Bak in oond by 190ºC vir 1 uur.

BRAAIVLEIS-BROODJIE

1 pakkie (500g) bruismeel
1 koppie gerasperde kaas
1 pakkie dik wit of bruin uiesoppoeier
500 ml karringmelk
1 t sout
bietjie sesamesaad (opsioneel)

Meng meel, karringmelk, kaas, sout en soppoeier goed saam. Plaas beslag in broodpannetjie. Strooi sesamesaad oor. Bak vir ongeveer 1 uur tot gaar. Indien verkies kan ekstra gerasperde kaas 15 minute voor die brood uit die oond kom, bo-oor gestrooi word. (Oond 180ºC.)

KARRINGMELKBESKUIT MET SONNEBLOMSADE

1 kg bruismeel
375 ml suiker
5 ml sout
7 ml bakpoeier
250g margarien
400 - 500 ml karringmelk
2 eiers, geklits
125 g sonneblomsade, uitgedop

Meng meel, suiker, sout, bakpoeier en sonneblomsade goed saam. Vryf botter daarin tot fyn gekrummel. Klits 400 ml karringmelk en eiers saam en voeg by meelmengsel en meng tot sagte deeg. Indien nodig, voeg nog karringmelk by. Plaas in gesmeerde panne en bak 30 min by 180C en nog 30 min by 150ºC. Keer uit, laat afkoel en sny dan in netjiese stukke. Droog uit. Lewer 2 panne beskuit. Hierdie resep kan sonder die sonneblomsade ook gebak word en kan ook met sukses verdubbel word.

KITSVETKOEK

2 koppies koekmeel
2 ml sout
15 ml bakpoeier
300 ml lou melk
kookolie vir bak

Sif droë bestanddele. Maak aan met melk. Skep lepelsvol in warm olie en bak aan weerskante tot bruin. Lewer 12.

KARRINGMELKVETKOEK

1 x 500 g bruismeel
1 ml rooipeper
1 eier
5 ml geurselsout, bv aromat
450 ml karringmelk
sonneblomolie vir diepbraai

Visvulsel :

1 x 425g makriel
25 ml gekapte pietersielie
1 groot ui, geskil + gerasper
mayonnaise na smaak

Sif bruismeel, geurselsout en rooipeper saam. Klits die karringmelk en eier saam en meng dit met die meelmengsel.
Verhit olie in diep kastrol oor matige hitte tot warm. Skep dessertlepelsvol van die vetkoekbeslag in olie en bak dit stadig tot goudbruin en gaar. Dreineer vetkoeke op absorberende kombuispapier en vul soos verkies.
Dreineer en pluis die vis. Voeg die ui en pietersielie by en meng. Klam die vulsel aan met mayonnaise. Skep in oopgesnyde vetkoeke.
Lewer ongeveer 24 vetkoeke.

BROODJIE MET KAAS EN KRUIE

500 g bruismeel
5 ml bakpoeier
1 eier
5 - 10 ml gemengde kruie
5 ml uievlokkies
5 ml sout
500 ml karringmelk
250 ml gerasperde Cheddarkaas
2 ml selderysout

Sif meel, sout en bakpoeier saam. Meng karringmelk en eier en klits goed. Voeg kaas, kruie, sout en uievlokkies by. Meng alles nou goed saam. Plaas in gesmeerde broodpannetjie en bak by 180ºC vir 50 min. Verkoel op afkoelrakkie voor bediening. Maak 1 middelslag brood.

KARRINGMELK BROODJIE - ROND

625 ml koekmeel
5 ml sout
90 g botter, gesmelt
1 ml koeksoda
200 ml karringmelk
15 ml gouestroop of molasse

Sif meel, koeksoda en sout saam. Roer karringmelk, 60 g botter en stroop by en meng tot sagte deeg. Plaas deeg op meelbestrooide oppervlak en knie vir 5 minute tot glad en elasties. Maak ronde broodjie. Met 'n skerp mes, maak snye ongeveer 10mm diep in deeg. Plaas op bakplaat en bak by 190ºC vir 30 minute. Smeer res van gesmelte botter oor en laat effens afkoel. Sny in afgemerkte wiggies en bedien.

KARRINGMELK BOTTERBROODJIES

500 ml bruismeel
5 ml suiker
60 g botter
5 ml sout
5 ml koeksoda
160-200 ml karringmelk

Sif alle droë bestanddele. Vryf botter in. Voeg genoeg karringmelk by om 'n redelike sagte deeg te vorm. Plaas op meelbestrooide oppervlak en knie liggies. Rol deeg uit tot 10mm dikte en sny in 5cm sirkels. Plaas op ongesmeerde bakplate en bak by 230ºC vir 10 - 12 minute. Maak ongeveer 16.

QUICK-RISING PITA BREAD

7 x 250 ml cake flour
15 ml salt
30 ml cooking oil
30 ml sugar
10 g instant dry yeast
625 ml lukewarm water

Mix all dry ingredients and instant dry yeast in a large, warmed mixing bowl. Mix thoroughly, add oil and lukewarm water and mix to a smooth, soft dough. Cover dough and leave to rise in a warm place for 30 minutes or until double in bulk. Knock back thoroughly. Divide dough in 12 even sections for large pitas and in 24 pieces for smaller pitas. Shape dough into rounds, 5 mm thick and 150 mm in diameter. Place pitas on a floured pastry board. Sprinkle liberally with cake flour. Leave to rest for 10 min. Arrange pitas on a greased baking sheet and bake in a preheated very hot oven (230ºC) for 8 - 10 min. The bread will form a hollow in the middle. Do not allow bread to brown during baking. Cool on a clean tea-towel. Tear open and spoon a filling of your choice inside. Makes 12 large/24 small pitas.

VRUGTEBROODJIE

500 g pitlose rosyne
375 ml suiker
10 ml koeksoda
2 eiers, geklits
5 ml bakpoeier
3 e botter
22,5 ml gouestroop
310 ml kookwater
3 k koekmeel/volkoringmeel
2,5 ml sout
125 ml gekapte okkerneute en/of gekapte versuikerde skil

Verhit oond tot 180ºC. Smeer 2 pannetjies en voer uit met papier. Plaas rosyne, botter, suiker en stroop in mengbak. Strooi koeksoda oor en giet kookwater bo-oor. Roer tot botter gesmelt is en laat afkoel. Roer geklitste eiers by. Sif droë bestanddele saam en vou in. Voeg neute/skil by en meng goed. Skep mengsel in pannetjies en bak 1 uur lank.
'N DEEL VAN ROSYNE KAN DEUR SULTANAS, KORENTE EN DADELS VERVANG WORD.

GEMMERBROODJIE

125 ml suiker
125 ml botter/margarien
2 k koekmeel
2 t fyn kaneel
5 ml koeksoda
125 ml gouestroop
125 ml kookwater
2 t fyn gemmer
knippie sout
515 ml warm water

Verhit oond tot 180ºC en smeer 'n klein pannetjie en voer met bakpapier uit.

Skep suiker in maatkoppie en voeg stroop by. Plaas botter in ander maatkoppie en voeg kookwater by. Meng alles goed saam. Sif meel, gemmer, kaneel en sout saam en voeg by vorige mengsel. Meng goed. Los koeksoda in 15 ml warm water op en meng met die beslag. Skep deeg in pannetjie en bak 45 minute lank.

VINNIGE ONTBYTSKONS

500 ml koekmeel
15 ml bakpoeier
5 ml suiker
2 ml sout
5 ml mosterdpoeier
paprika
125 ml gerasperde Cheddarkaas
1 eier
100 ml melk
100 ml water
50 ml kookolie

Sif droë bestanddele. Voeg kaas by. Klits eier, melk, water en olie. Maak holte in middel van droë bestanddele en giet vloeistof in. Meng vinnig tot sagte deeg met vurk. Drup lepelsvol op geoliede bakplaat, strooi paprika oor bokant. Bak 10 - 12 min by 220ºC. Sit warm voor met botter.
Lewer 12 groot skons.

MEELBLOMROLLETJIES

200 ml melk
100 ml water
5 ml suiker
7 ml droë gis
500 ml koekmeel
500 ml witmeelblom
5 ml sout
50 ml sagte botter

Wel melk met water en laat staan tot louwarm. Strooi suiker en gis in, roer, bedek en laat staan tot skuimerig. Sif meel en sout. Vryf botter in. Giet gismengsel in middel. Knie baie goed tot glad en maklik hanteerbaar. Voeg bietjie ekstra warm water by indien nodig. Bestryk met olie. Bedek en laat 90 - 120 min rys op warm plek tot verdubbel. Knie af. Verdeel in 12 stukke. Vorm ronde bolletjies en rol liggies in ovaalvorms met koekroller. Plaas op meelbestrooide bakplaat. Maak 'n diep duik met duim in middel van elk. Rys 25 min in lou-oond terwyl oond warm word. Net voordat dit bak, bestryk met melk en sif bietjie meel egalig bo-oor. Bak 10 min by 220ºC.
Lewer 12 rolletjies.

MELKROLLETJIES

250 ml melk
10 ml botter
5 ml suiker
750 ml meelblom
5 ml kitsgis
2 ml sout

Wel melk en voeg botter, suiker en sout by. Roer om op te los en laat afkoel tot lou. Meng meel en kitsgis. Voeg melkmengsel by, meng goed en knie op meelbestrooide bord. Voeg nog meel by indien nodig om 'n hanteerbare deeg te maak. Vorm 'n bal, plaas in bak, bestryk bokant met olie, bedek en laat rys 1 uur op warm plek tot verdubbel. Knie af en vorm 8 - 10 bolletjies/rolltjies of vlegsels. Rangskik op geoliede bakplaat en bestryk bokante met melk. Bedek liggies en laat 20-30 min rys. Bak 10 min by 200ºC en dan 10 min by 180ºC.

KRUIE EN KARRINGMELKBROOD

500 g bruismeel
5 ml droë origanum
5 ml sout
500 ml karringmelk
2 knoffelhuisies, gekneus
200 ml gerolde koring (opsioneel)
5 ml droë tiemie
100 ml fyngekapte pietersielie
1 eier
paprika+gerasperde kaas vir bolaag

Meng droë bestanddele en pietersielie. Klits karringmelk met eier en knoffel. Roer by droë bestanddele in en meng goed tot taai deeg. Skep in geoliede en meelbestrooide broodpan van 23x8x8 cm. Strooi kaas en paprika bo-oor en bak 1 uur by 180ºC.

MIELIEBROOD

500 g bruismeel
1 x 410g heelpit mielies, gedreineer
500 ml karringmelk
10 ml gemengde droë kruie
5 ml sout
100 ml gekapte pietersielie

Meng alles baie goed tot taai deeg. Skep in geoliede meelbestrooide broodpan, 23x8x8 cm. Indien verkies, strooi paprika en kaas bo-oor. Bak 1 uur by 180ºC.

BULTFONTEIN SE VETKOEK (met bakpoeier)

2 k koekmeel
2,5 ml sout
olie vir bak
20 ml bakpoeier
water om mee aan te maak

Verhit olie stadig in swaarboomkastrol oor matige hitte tot warm.
Sif meel, bakpoeier en sout saam. Voeg water bietjies-bietjies by en meng tot slap deeg. Skep lepelsvol van die beslag in die warm olie en bak die vetkoeke tot goudbruin. Dreineer die vetkoeke op bruin- of handdoekpapier en vul dit met appelkooskonfyt of maalvleis.

POTBROOD

7 k broodmeel (1kg)
10 ml suiker
65g margarien
10 ml sout
10 g droë kitsgis (1 pakkie)
ongeveer 650 ml louwarm water

Sif meel, sout en suiker saam, voeg kitsgis by en meng. Vryf margarien in droë bestanddele in. Voeg louwarm water geleidelik by en meng tot 'n sagte deeg. Voeg meer water by indien nodig. Plaas deeg om werkvlak wat lig met meel bestrooi is en knie sowat 10 minute tot glad en elasties. Plaas in geoliede bak, bedek en laat rus 20 minute. Knie deeg af, vorm in een groot ronde brood en plaas in gesmeerde swaarboompot. Bedek en laat rys tot verdubbel in volume. Bestryk met melk of geklitste eier. Bak 45 - 50 minute.

KARRINGMELKBESKUIT (KNUPPELDIK - JOEY PIENAAR)

6 k koekmeel
ongeveer 500ml karringmelk
1 k suiker
knippie sout
2 eiers, geklits
6 t hoogvol bakpoeier
250 g margarien

Vryf margarien in meel, bakpoeier en suiker met vingerpunte. Voeg eiers by. Maak aan met karringmelk en knie 'n bietjie. Maak bolletjies en pak in gesmeerde panne. Bak vir 1 uur by ongeveer 165°C. Breek en droog uit.

ALL BRAN BESKUIT (KNUPPELDIK - JOEY PIENAAR)

2 k suiker
4½ k All Bran
1 kg bruismeel
1 t sout
2 k karringmelk
3 eiers
500 g margarien

Maak margarien sag en klop karringmelk, suiker en eiers goed saam. Voeg dit by sagte margarien. Voeg droë bestanddele by en meng. Sit in pan. Bak 45 minute by 180°C. Sny met skerp mes wanneer koud en droog uit. HEERLIK!

GEMMERBROOD (KNUPPELDIK - JOEY PIENAAR)

(lewer 1 middelslag of 2 kleintjies)
125 ml suiker
1 ekstra-groot eier
625 ml koekmeel
5 ml kaneel
2 ml gemaalde naeltjies
250 ml warm water
125 g margarien, by kamertemperatuur
250 ml gouestroop
5 ml koeksoda
10 ml gemaalde gemmer
2 ml sout

Verhit oond tot 180°C. Smeer panne en voer boom met waspapier uit.
Veroom suiker en botter of margarien. Voeg eier by en meng goed. Voeg gouestroop by en meng goed. Sif koekmeel, koeksoda, kaneel, gemmer, naeltjies en sout drie keer saam. Voeg by suikermengsel en meng. Voeg water by en meng tot gladde, loperige deeg.
Gooi deeg in panne, dit moet twee-derdes gevul wees. Bak ongeveer 45 minute op die middelste oondrak tot gaar, toets met toetspen. Laat effens in panne afkoel en keer dan op draadrak uit.

WORTELMUFFINS VAN CELIA

6 eiers
1 k olie
1½ k koekmeel
1 k semels
1 t koeksoda
2 t kaneel
4 k fyngerasperde wortels
2 k bruin suiker
2 t vanilla
1½ k volgraanmeel
2 t bakpoeier
½ t sout
2 k gekapte neute

Klits eiers en suiker baie goed saam. Voeg olie en geursel by, klits goed.
Voeg droë bestanddele by, klits deurentyd. Voeg wortels en neute by. Klits goed deur. Plaas in 36 groot kolwyntjieholtes en bak 20 min by 180°C.

AVOKADODOOPSOUS

3 avokadopere, geskil en in stukke gesny
125 ml mayonnaise
2ml Tobasco
1 ml vasgemaalde swartpeper
10 ml gerasperde ui
2 ml paprika
5 ml suiker
50 ml suurlemoensap
10 ml sout
2 knoffelhuisies gekneus
1 ml rooipeper
gekapte grasuie

Versap alles behalwe grasuie saam. Skep mengsel in mooi bakkie en garneer met gekapte grasuie.

UIEDOOPSOUS

250 g maaskaas (250ml)
40g (65ml) dik wit uiesoppoeier
125 ml joghurt
50 ml pietersielie, gekap

Vermeng al die bestanddele goed. Verkoel doopsous totdat dit bedien word.

KERRIE-CHEDDARKAASDOOPSOUS

250g (250ml) roomkaas
20 ml droë sjerrie
2 ml sout
1 k gerasperde Cheddar
2 ml kerriepoeier
125 ml blatjang

Vermeng al die bestanddele goed en verkoel totdat dit bedien moet word. Bedien met soutbeskuitjies.

SEEKOSDOOPSOUS

halwe pynappel
50 ml tamatiesous
knippie rooipeper
3 ml suurlemoenpeper
5 ml grasui, fyngekap
125 ml mayonnaise
druppel Tabasco
5 ml geurselsout
2 ml gedroogde, gemengde kruie

Kap pynappelvleis fyn op. Meng alles goed saam.
*Bedien met seekos, visfrikkadelletjies of skyfies met seekosgeur.
*Sous kan gemeng word met gaar, gevlokte stokvis en as ligte maaltyd of voorgereg voorgesit word.

SPEKDOOPSOUS

250 g swoerdlose spek
5 ml knoffelsout
5 ml uiesout
60 ml mayonnaise
500 g maaskaas
knippie rooipeper
10 ml suurlemoensap
25 ml melk

Braai spek tot brosgaar. Laat afkoel.
Klop res van bestanddele saam tot goed gemeng en glad - indien moontlik, in versapper. Roer spek heel laaste by. Verkoel ongeveer 1 uur voor bediening.
*Bedien met beskuitjies of bros groente.

TAMATIEDOOPSOUS

100 ml mayonnaise
200 ml room, styfgeklop
1 ml Tabasco
200 ml tamatiesous
5 ml Worcestersous
1 e suurlemoensap

Meng alles deeglik en verkoel 'n paar uur voor bediening.

KNOFFEL-SAMPIOENDOOPSOUS

6 spekvleisrepe
2 knoffelhuisies, gekap
3 ml gedroogde gemengde kruie
500 ml melk
sout en varsgemaalde swart peper
25 ml margarien
1 k gekapte sampioene
2 e koekmeel
1 e pietersielie, gekap

Verwyder swoerd van spekvleis en sny in fyn stukkies. Braai tot bros en bruin - hou eenkant.
Voeg margarien by uitgebraaide spekvet en laat dit smelt. Soteer die knoffel, sampioene en gemengde kruie in die vet tot sampioene mooi bruin is. Strooi koekmeelblom oor sampioene en roer dit goed deur. Roer ongeveer 2 min oor lae hitte. Roer melk geleidelik by en laat dit ongeveer 5 min lank prut terwyl dit aanhoudend geroer word. Roer pietersielie, spek en sout en peper na smaak by. Bedien die sous warm.
*Bedien worsies of frikkadeltjies saam met hierdie sous.

SOETSUURDOOPSOUS

125 ml mayonnaise
125 ml tamatiesous
125 ml kondensmelk
10 ml mosterd

Meng alles goed saam.

EIERDOOPSOUS

1 hardgekookte eier
5 ml tamatiesous
250 ml mayonnaise
knippie sout

Maak eier fyn en meng alles goed saam.

TUNA DOOPSOUS

1 k kaassous (witsous met kaas)
3 e gewone mayonnaise
1 blikkie tuna
3 e seekosgeur mayonnaise

Meng alles. Varieer met oesters.

MELKSNYSELS

Wanneer jy die snysels maak, strooi mildelik meel oor. As jy skraps met die meel werk, gaan jou pot melk-snysels te dun wees. As dit gebeur, sif ekstra meel bietjie vir bietjie oor die kokende snysels en roer dit in.

200 ml koekmeel
5 ml bakpoeier
2 ml sout
ekstra koekmeel vir oorstrooi
3 eiers, geskei
60 ml witsuiker
5 ml fyngerasperde suurlemoenskil
2 ml kaneel
kaneelsuiker vir oorstrooi
2 liter melk

Sif meel, bakpoeier en sout saam. Roer van die melk bietjiesgewys by om 'n stywe deeg te vorm. Rol die deeg baie dun uit op 'n meelbestrooide blad. Strooi baie meel oor die deeg. Rol dit op en sny die rol met 'n skerp mes in baie dun repies. Strooi baie meel oor die snysels en vroetel dit liggies met die vingers los. Hou dit eenkant tot benodig.
Verhit die res van die melk in 'n groot kastrol tot kookpunt. Roer die snysels by sonder om die meel af te skud. Stel die hitte laer en roerkook die mengsel sowat 10 minute lank - oppas vir oorkook!
Klits die eiergele, suiker, suurlemoenskil en kaneel saam. Roer 'n bietjie van die kokende melkmengsel hierby. Roer die eiergeelmengsel dan by die res van die melkmengsel en laat weer opkook.
Klits eierwitte net tot styf. Roer by snysels in tot goed gemeng. Strooi kaneelsuiker oor.
Lewer 6 - 8 porsies.

MAKLIKE PIZZA

Kors:

2 k bruismeel
125 ml kookolie
150 ml kookwater
knippie sout

Plaas alles in 'n houer met 'n deksel wat seel. Skud die houer totdat 'n sagte deeg gevorm word. Druk deeg ewe dik uit in 'n rolkoekpan. Bedek dit liggies met 'n klam doek en plaas eenkant tot benodig.

Vulsel vir pizza :

1 blikkie tamatie-en-uie smoor
1 gekapte groenrissie
1 pakkie spek, klein gesny, en "crispy" gebak
1 koppie gherkins, in skyfies gesny (2 grotes)
2 k chedaarkaas, gerasper

Smeer tamatie-en-uie smoor oor basis van pizza. Meng spek, gherkins en groenrissie en gooi bo-oor. Strooi kaas heel laaste bo-oor en bak by 180ºC tot goudbruin.

MACARONI & KAAS

2 k macaroni
water om in te kook
6 eiers
1 t peper
1 liter melk
2 e botter
2 t sout
10 ml olie
2 t sout
1 t aangemaakte mosterd
1-1½ k gerasperde Cheddarkaas

Verhit oond tot 160ºC. Kook macaroni in soutwater en olie tot sag en dreineer.
Klits eiers effens. Voeg smaakmiddels en melk by. Voeg gaar macaroni en kaas by en skep in gesmeerde, oondvaste bak. Sit klontjies botter bo-op. Bak 1 uur.

· Indien verkies, sit tamatieskywe onderin die bak met 'n laag droë broodkrummels en skyfies tamatie bo-op voordat dit in die oond geplaas word.

· Pleks van botter, kan 'n paar repies spek bo-op geplaas word.

· Meng 2 e elk gekapte, gebraaide ui en groen soetrissie met die macaroni voordat dit gebak word.

GEBAKTE BLOMKOOL

600 g blomkool
5 snye witbrood
2 eiers
500 ml kookmelk
klontjies botter
2 ml sout
peper
1 t fyn neut
2 k gerasperde kaas

Kook blomkool in soutwater tot sag. Dreineer goed. Sny broodkorsies af en krummel grof. Smeer diep skottel en skep beurtelings blomkool, krummels en kaas in. Klits eiers, melk, sout, peper en neut saam tot skuim en gooi bo-oor. Strooi laastens weer kaas oor en stip met botterklontjies. Laat staan 1 uur. Bak 50 min by 180ºC. Lewer 6 porsies.

PAMPOENKOEKIES IN STROOP (HEERLIK!)

2 k gaar boerpampoen
1 k koekmeel
10 ml bakpoeier
2 ml sout
1 geklitste eier
kookolie vir diep braai
15 ml botter
375 ml suiker
200 ml melk
15 ml maizena
175 ml koue water

Maak pampoen goed fyn. Voeg meel,bakpoeier, sout en eier by en klop goed. Skep lepelsvol in warm olie. Dreineer en pak in bak. Verhit botter, suiker en melk tot kookpunt. Los maizena in koue water op en roer in 'n straaltjie by melkmengsel. Verhit tot kookpunt, roer gedurig tot dikkerig. Gooi sous oor gaar pampoenkoekies.

GEBAKTE AARTAPPELGEREG

Kook 8 middelmatige aartappels
Sny 3 groot uie in dun skyfies
Maak witsous met 2 koppies melk
Rasper 2 koppies Cheddarkaas
Smeer 'n oondvaste skottel

Sny 'n laag aartappels in dun skywe. Pak 'n lagie uieskyfies oor. Strooi sout, peper en braaivleisspeserye oor. Bedek liggies met gerasperde kaas en witsous. Herhaal totdat die bak vol is. Eindig met 'n laag witsous en kaas. Bak in vooraf verhitte oond vir 30 min. by 180ºC.

KOOL-EN-TAMATIESMOOR (Selfs vir mense wat nie kool eet nie)

Sny kool fyn soos vir koolslaai. Smoor fyngesnyde uieringe en kool saam totdat kool amper sag is. Gooi een blikkie tamatie-en-uie-smoor by. Kook deur. Kool moenie pap wees nie. Bedien warm.

AARTAPPELGEREG BY BRAAIVLEIS

6 middelslag aartappels
3 e botter
1 k melk
1 hoenderekstrakblokkie
driekwartkoppie gerasperde kaas
1 knoffelhuisie, gekap
4 middelslag uie
125 ml koekmeel
1 k kookwater
driekwart koppie room
sout en peper
1 t marjolein

Kook aartappels tot sag. Kook uie wat met vurk geprik is ook sag. Smelt botter. Voeg halwe k meel by, en maak witsous met melk en water waarin hoenderblokkie opgelos is. Verwyder van plaat en voeg room en kaas by, asook res van bestanddele, behalwe aartappels en uie. Pak nou lae aartappels, sous, uie, sous en herhaal met bietjie gerasperde kaas bo-op. Bak 45 minute by 190ºC.
(As gereg die vorige dag voorberei word en in yskas geplaas word, verbeter die smaak. L.W. Bak dan net voor opdiening. Sampioene kan ook bygevoeg word, indien verkies.)

ROLKOEK

3 eiers
3 e koue water
1 t bakpoeier
1 k suiker
1 k meel
sout

Klop eiers en suiker tot dik en voeg water by. Voeg meel, bakpoeier en sout by. Bak by 220ºC vir ongeveer 12 minute.

FLUWEELKOEK

1 k botter
1 k maizena
4 eiers
2 k meel
1¾ k suiker
1¼ k melk
1 t lemoengeursel
2 t bakpoeier, ¼ t sout

Klop botter en suiker tot lig en romerig. Meng maizena met ,75k melk en voeg dit by. Klop goed. Klits eiers goed en voeg geleidelik by. Sif droë bestanddele en voeg by om die beurt met orige melk. Voeg geursel by. Meng goed en bak by 180ºC vir 45 min in 2 panne.

VULSEL/VERSIERING

2 eiergele
½ k melk
1 e botter
½ k klapper
½ k suiker

Kook alles stadig saam. Roer gedurig, oppas vir aanbrand. Koel af voor gebruik.

FLAN

1 k meel
3 e suiker
2 eiers, geskei
1 t bakpoeier
2½ desertlepels kookwater
sout, vanielje

Klits witte styf, voeg suiker by en klits goed. Voeg kookwater by en klits weer. Voeg gele by. Klits goed. Vou meel, bakpoeier, vanilla by. Bak 10 minute by 230ºC.

WORTELKOEK

1,75 k meel
1 t bakpoeier
½ t koeksoda
¼ t sout
1 k suiker
3 eiers
2 k fyngerasperde wortels
1 k gekapte neute
1 t vanielje
½ t slaaiolie
1 t fyn kaneel

Klits eiers en suiker baie goed. Voeg olie en geursel by. Sif droë bestanddele by. Voeg wortels en neute by. Bak by 180ºC vir 45 min.

Versiering:

4 e maaskaas
4 e botter
1 k versiersuiker
1 t vanielje

Meng alles goed saam.

LEMOENKOEK:

3 eiers, goed geklits
1½ k meel
sout
180ml melk
1 k suiker
1½ t bakpoeier
3 e margarien

Voeg suiker by eiers, klits goed. Sif meel, bakpoeier en sout saam en voeg by. Meng. Bring melk en margarien tot kookpunt. Roer kokende mengsel in vorige mengsel. Gooi in bak en bak by 180ºC vir 20 - 30 min. Laat bietjie afkoel. Prik met vurk, en gooi sous oor:

Sous:

1½ k suiker
2-3 e margarien
1 k water

Kook vir 5 minute saam. Haal af en voeg 2 - 3 e lemoenskil en 1 k lemoensap by.
Gooi sous oor koek.

SPOGGERIGE SKOUKOEK:

4 ekstra groot eiers
60 g margarien
2 k bruismeel
1 t vanielje
2 k strooisuiker
1 k melk
knippie sout

Verhit oond tot 180ºC. Klits eiers 5 minute lank. Voeg strooisuiker by en klits 20 minute lank tot dik en sponserig. Smelt botter in die melk oor lae hitte en hou dit warm op die stoof. Klits vanieljegeursel by eiermengsel. Voeg bruismeelmengsel by die eiermengsel. Moenie roer nie. Voeg die melkmengsel by. Vou nou alles liggies saam met 'n metaallepel tot goed gemeng. Skep die beslag in gesmeerde koekpanne en bak 20 - 25 minute tot gaar.
Laat koeklae effens afkoel in panne en keer versigtig uit op 'n afkoelrak om heeltemal koud te word. Versier soos verkies. Lewer 'n groot laagkoek.

ROOI FLUWEELKOEK:

115 g botter
2 eiers
30 ml kakao, gesif
1 t vanielje
2 ml sout
12,5 ml asyn
375 ml strooisuiker
30 ml rooi voedselkleursel
1 k karringmelk
625 ml koekmeel
7 ml koeksoda

Versiersel:

1 k melk
1 k botter
1 t vanielje
75 ml koekmeel
1 k strooisuiker

Verhit oond tot 180ºC. Smeer 2 laagkoekpanne van 24 cm deursnee.
Verroom botter en strooisuiker saam. Voeg eiers een vir een by en klop baie goed. Meng rooi kleursel en kakao goed saam, roer alle klontjies fyn. Voeg karringmelk en vanilla by en roer tot gemeng. Sif koekmeel en sout saam. Roer kleursel-mengsel beurtelings met meel by die eiermengsel. Meng die koeksoda en asyn en vou dit in die deeg. Gooi deeg in panne en maak gelyk. Bak 30 minute. Keer uit op draadrak om af te koel. Meng melk en koekmeel tot klontvrye mengsel. Verhit tot kookpunt en roer aanhoudend met houtlepel. Roerkook dit 'n minuut lank en laat die melkpap dan afkoel tot heeltemal koud. Verroom die botter en strooisuiker saam. Voeg die melkpap en vanieljegeursel by en klits dit tot goed gemeng.
Vul en versier die koek met die versiersel. Lewer 'n groot laagkoek.

REëNBOOGKOEK (Uit: Partytjies is pret)

230g (250 ml) margarien	5 ml koeksoda
500 ml strooisuiker	250 ml melk
6 eiers	5 ml vanielje
750 ml koekmeel	1 ml rooi voedselkleursel
10 ml kremetart	25 ml kakao
1 ml sout	2 ml suurlemoengeursel

Verhit oond tot 180ºC. Smeer 3 panne - 23 cm deursnee.
Room margarien en klop strooisuiker bietjiesgewys by. Klop 3 eiers een-vir-een by en klop goed na elke byvoeging. Skei orige twee eiers en klop gele ook by. Hou die witte eenkant.
Sif meel, kremetart en sout saam. Maak koeksoda met klein bietjie van die melk aan. Voeg vanielje by die res van die melk. Roer die meelmengsel en gegeurde melk beurtelings by die eiermengsel en begin en eindig met die meelmengsel. Roer sodamelk laaste by. Klits 2 witte styf. Vou liggies in die mengsel.
Verdeel beslag eweredig in drie panne. Skep een deel in 'n pan. Kleur een deel met rooi en skep in 'n pan. Meng kakao met klein bietjie kookwater tot daar geen klontjies is nie en meng met die laaste deel van die beslag. Skep in derde pan. Bak 30 min. Koel effens af in pan.

RANDKOEK

100 g margarien	15 ml bakpoeier
375 ml strooisuiker	1 ml sout
3 eiers	350 ml melk
750 ml koekmeel	2 ml vanielje/suurlemoen/amandel essens

Verhit oond tot 180ºC. Bespuit 3 randkoekpanne van 23cm deursnee.
Meng margarien en strooisuiker baie goed saam. Voeg eiers een vir een by en klop baie goed na elke byvoeging. Sif koekmeel, bakpoeier en sout saam. Roer dit beurtelings met die melk by die eiermengsel. Roer geursel in.
Skep in panne. Bak ongeveer 25 min tot gaar. Laat koeke effens in panne afkoel en keer versigtig uit.
Lewer 3 randkoeke.

LEMOENKOEK

150 g margarien	750 ml koekmeel
500 ml strooisuiker	15 ml bakpoeier
3 ekstra-groot eiers, geskei	1 ml sout
2 lemoene	

Verhit oond tot 190ºC. Smeer 2 panne - 23 cm deursnee.
Meng margarien en strooisuiker deeglik. Voeg eiergele by en meng goed. Sif meel, bakpoeier en sout saam. Rasper skil van 1 lemoen fyn en druk sap van albei lemoene in 'n 250 ml maatkoppie uit. Vul die koppie met koue water tot by 250 ml merkie.
Roer die meelmengsel en vloeistof beurtelings by eiermengsel. Roer die lemoenskil by. Klits witte styf en vou in beslag in.
Skep beslag in die koekpanne. Bak ongeveer 45 - 50 min tot gaar en laat effens in panne afkoel en keer versigtig uit.
Lewer 1 groot laagkoek.

PIESANG-WORTELKOEK

250 ml suiker	250 ml sonneblomolie
3 eiers	375 ml koekmeel
10 ml bakpoeier	10 ml kaneel
5 ml koeksoda	250 ml piesangmoes
250 ml grofgerasperde wortels	125 ml gekapte okkerneute

Verhit oond tot 180ºC. Klits suiker, olie + eiers goed saam. Sif meel, bakpoeier, kaneel en soda saam en meng met suikermengsel. Voeg piesangmoes, wortels en neute by en meng liggies. Skep in panne en maak gelyk. Bak 25 - 35 minute in laagkoekpanne **of** 45 - 55 minute in vierkantige pan. Keer versigtig uit.
Vul en versier met roomkaasversiering. Hou koek in koelkas. Koek vries baie goed.

ROOMKAASVERSIERING

100 g margarien	675 ml versiersuiker
100 ml of 100 g roomkaas	5 ml vanielje

Verroom margarien en versiersuiker. Vou roomkaas en geursel liggies met metaallepel in.

ROLKOEK (klein)

3 ekstra-groot eiers	250 ml bruismeel
250 ml strooisuiker	knypie sout
50 ml koue water	fyn appelkooskonfyt

Smeer pan, voer uit met waspapier, smeer weer. Strooi met meel.
Klits gele goed. Klits suiker geleidelik by en klits tot dik. Klits water geleidelik by. Sif meel en sout saam op eiermengsel en vou in. Klits witte styf. Roer bietjie wit by eiermengsel. Vou die res liggies by. Gooi in rolkoekpan en smeer gelyk. Bak 10 - 12 minute op middelste oondrak tot ligte goudbruin.

LEMOENSTROOPKOEK

250 ml sagte botter	250 ml suiker
2 k koekmeel	1 k gesnipperde dadels
125 ml gekapte neute	2 eiers
sout	200 ml suurmelk, gemeng met 1 t koeksoda

100 ml meelblom, gemeng met 2 e versuikerde skil, gesnipper
Sif meel en sout. Room botter en suiker, voeg eiers een vir een by. Voeg droë bestanddele om die beurt met melkmengsel by. Voeg vrugte laaste by. Bak in gesmeerde buispan vir 45 - 60 min by 180ºC.
Stroop:
Meng 200 ml lemoensap, 10 ml gerasperde lemoenskil, 1 k suiker saam. Smelt oor lae hitte en plaas in koelkas. Wanneer koek gaar is, word die stroop lepelsgewys bo-oor die warm koek gegooi. Laat goed intrek en laat die koek in die pan afkoel.

ROLKOEK (GROOT)

200 ml strooisuiker	5 ekstra-groot eiers, geskei
5 ml vanieljegeursel	200 ml koekmeel
3 ml bakpoeier	knippie sout
fyn appelkooskonfyt	

Verhit oond tot 180C. Smeer rolkoekpan wat nagenoeg 40 x 30 cm groot is, voer dit met waspapaier en smeer die papier ook.
Klits die strooisuiker en eiergele baie goed saam totdat dit dik is. Klits geursel by. Sif koekmeel, bakpoeier en sout saam. Vou dit met 'n metaallepel in die eiergeelmengsel in.
Klits die witte tot styf, maar nie droog nie. Vou dit ook liggies by die eiergeelmengsel in.
Sprei die beslag in die rolkoekpan oop. Bak dit ongeveer 25 minute totdat dit begin verbruin.
Maak 'n groot skoon doek klam en strooi witsuiker mildelik daarop. Keer die gaar, warm rolkoek daarop uit, verwyder die pan en trek die waspapier versigtig af. Rol die koek so styf moontlik saam met die klam vadoek op, maar sonder om dit te breek. Rol dit weer oop. Smeer appelkooskonfyt oor die rolkoek en rol dit nou styf op, maar die keer sonder die vadoek. Laat afkoel.
Lewer 'n groot rolkoek.

PATATKOEK (HUISGENOOT WENRESEP)

500 ml suiker	375 ml sonneblomolie
60 ml kookwater	4 eiers, geskei
525 ml koekmeel	15 ml bakpoeier
5 ml fyn kaneel	5 ml fyn neutmuskaat
1 ml sout	375ml geskilde, grofgerasperde patats
250 ml gekapte okkerneute	5 ml vanieljegeursel

Vulsel en versiering:
60 ml botter, by kamertemperatuur
250 g (halwe pak) versiersuiker, gesif
125 ml fyn maaskaas
125 ml fyngekapte okkerneute en 'n bietjie fyn kaneel vir versiering
Verhit oond tot 180ºC. Smeer twee laagkoekpanne van 23 - 25 cm deursnee, strooi 'n bietjie meel in en skud die oortollige meel uit of bespuit die panne met kleefwerende sproei.
Klop die suiker en sonneblomolie tot romerig. Voeg die kookwater by en hou aan klits tot al die water ingeklits is. Roer die eiergele by. Sif die koekmeel, bakpoeier, kaneel, neutmuskaat en sout saam en roer dit by die suikermengsel. Voeg die patats, okkerneute en vanieljegeursel by en meng. Klits die eierwitte tot styf en vou dit liggies met 'n metaallepel by die deeg in. Skep dit in die panne en bak dit 25 - 35 minute tot gaar. Keer die koeklae op 'n draadrak uit en laat dit afkoel.
Meng die botter of margarien en versiersuiker baie goed saam, die mengsel is droog. Vou die maaskaas daarin net tot gemeng. Smeer dit op elke koeklaag. Plaas die koeklae op mekaar. Strooi okkerneute om die rand en sif 'n bietjie kaneel in die middel. Hou die koek in die koelkas.

KANEELKOEK

BESLAG

50 g (60 ml) margarien
1 eier
15 ml bakpoeier
125 ml melk
125 ml witsuiker
250 ml koekmeel
2 ml sout
kaneelsuiker na smaak

STROOP

50g (60 ml) botter
1 blikkie (170 g) Ideal melk
250 ml witsuiker

Verhit oond tot 180ºC. Smeer pan met volume van 1 liter.
Verroom smeer en suiker. Klop die eier by. Sif die meel, bakpoeier en sout saam. Roer die meelmengsel en melk beurtelings by die eiermengsel. Skep die beslag in die tertbord. Strooi kaneelsuiker oor. Bak dit ongeveer 20 - 25 minute tot gaar.
Berei die stroop terwyl die koek bak. Verhit al die bestanddele saam tot kookpunt. Giet die stroop bietjiesgewys oor die warm koek totdat alles geabsorbeer is. Dien die koek louwarm op.
Lewer middelslag tert.

VULSEL/VERSIERING VIR WORTELKOEK

250 g roomkaas
5 ml gerasperde lemoenskil
30 ml lemoensap
500 g versiersuiker

Klop roomkaas en suurlemoensap en skil. Voeg versiersuiker by en klits tot glad. Versier met walnuts.

VERSIERING VIR PATATKOEK

100 g botter/margarien
2,5 koppies versiersuiker
100 gram roomkaas
5ml vanilla essens
Meng alles goed saam en smeer oor koek.

VOORTREFLIKE SJOKOLADEKOEK

375 ml koekmeel
knippie sout
125 ml (115g) botter/margarien
100 ml kookwater
4 eiers, geskei
15 ml gliserien
15 ml bakpoeier
150 ml melk
125 ml kakao
10 ml vanilla
300 ml strooisuiker

Verhit oond tot 190ºC. Smeer twee laagkoekpanne van 23 cm in deursnee. Sit 'n sirkel botterpapier op die boom van die panne. Smeer die papier en bestrooi met koekmeelblom.
Sif die koekmeel, bakpoeier en sout saam.
Verhit die melk tot kookpunt en smelt die botter daarin. Meng die kakao en kookwater en voeg saam met geursel by melkmengsel.
Klits eierwitte in 'n groot mengbak styf. Voeg die ongeklitste eiergele een-een by en klits goed na elke byvoeging. Voeg die strooisuiker by en klits tot die mengsel lig en romerig is.
Sif die meelmengsel oor die eiermengsel en vou liggies in. Voeg die gliserien by die beslag en vou die kakaomengsel in tot goed gemeng. Gooi die beslag in die panne en tik die panne twee of drie keer liggies. Bak die koeke 20 - 25 minute lank. Laat die koeke effens in die panne afkoel en keer dan versigtig op 'n draadrak uit.

KOOKMELKKOEK

500 ml koekmeelblom
knippie sout
35g (37,5ml) botter/marg.
500 ml wit suiker
20 ml bakpoeier
250 ml melk
4 eiers

Verhit oond tot 190ºC. Smeer twee laagkoekpanne van 23 cm deursnee en bestrooi liggies met koekmeel.

Sif die koekmeel, bakpoeier en sout saam. Verhit melk en botter in swaarboomkastrol oor matige hitte tot kookpunt. Laat afkoel. Klits eiers goed, voeg die suiker geleidelik by en klits tot suiker opgelos het. Vou die meelmengsel in die eiermengsel. Voeg die melkmengsel geleidedlik by en meng goed. Gooi die beslag in die panne en bak ongeveer 15 minute lank. Keer die koeke op 'n draadrak uit om af te koel.

Variasie:

Sjokoladekoek: Voeg 50 ml kakao by die meelmengsel.

GROOT GEELKOEK

Vir plaatkoeke, laagkoeke, kolwyntjies en lamingtons)

8 k bruismeel
250 g botter/margarien
6 groot eiers
3 t vanielje/suurlemoen essens
knippie sout
4 k suiker
3 k water/melk

Verhit oond tot 180ºC. Smeer twee vierkantige panne van 23 x 23 cm, een groot oondbraaipan of 'n paar kolwyntjiepanne. Sit botterpapier op die boom van die koekpanne, smeer die papier en bestrooi liggies met koekmeelblom.

Sif bruismeel en sout saam. Verroom botter en suiker tot lig en donsig. Voeg eiers een-een by die smeermengsel en klits deeglik na elke byvoeging. Voeg die meelmengsel beurtelings met die melk/water by die eiermengsel en meng deeglik. Voeg die geursel by en meng deeglik.

Gooi beslag in panne en bak die groot hoeveelheid ongeveer 40 minute lank en die kleiner panne korter. Laat die koek 'n minuut lank in die panne afkoel en keer op 'n afkoelrak uit.

Vir lamingtons (ystervarkies):

4 k suiker
50 ml kakao
1 e botter/margarien
2 k water
knippie sout
7,5 ml vanilla, gedroogde klapper

Verhit alle bestanddele behalwe die geursel in 'n swaarboomkastrol oor matige hitte. Roer totdat die suiker opgelos het. Verhoog die hitte, bring tot kookpunt en kook 5 minute. Haal van stoof af, voeg die geursel by en sit die kastrol in 'n bak met warm water.

Doop blokkies Geelkoek (5 x 5 cm) in die stroop en sit op 'n draadrak sodat die oortollige stroop kan afdrup en rol dan in klapper.

GRENADELLAKOEK

126 g Stork
3 groot of 4 klein eiers
halwe k mielieblom
125 ml water
300 g (1,25k) strooisuiker
2 k meelblom
3 t gelykvol bakpoeier
kwart koppie grenadella-moes

Vulsel:

kwart koppie Stork
kwart koppie grenadellamoes
1 k versiersuiker

Verhit oond tot 160°C. Smeer en voer twee 20cm koekpanne. Room suiker en botter goed. Voeg geklopte eier gaandeweg by. Sif droë bestanddele saam en roer geleidelik met water in. Roer daarna die grenadella in. Die mengsel moet ‘n sagte drup-egaligheid hê. Bak 35 - 40 minute. Laat paar minute in panne afkoel en keer uit.

Vulsel:

Meng al die bestanddele. Plaas twee afgekoelde lae koek met vulsel opgemaar en rond af deur bietjie versiersuiker bo-op te strooi.

KLAPPERKOEK

125g stork
1 k strooisuiker
2,25 k meelblom
knippie sout
125 ml klapper
1 t vanielje
3 eiers
2,5 t bakpoeier
twee-derdes k melk

Verhit oond tot 160°C. Smeer en voer twee 20cm panne.

Room botter en smeer en vanielje. Voeg eiers een-een by en klop goed na elke byvoeging. Sif droë betanddele saam en vou om die beurt met melk in. Voeg klapper by en meng deeglik. Verdeel mengsel tussen die twee panne en bak 30 minute lank. Laat 1 minuut afkoel en keer dan uit.

Vulsel en versiering:

125 g Stork
1 e melk
1,5 k versiersuiker
2,5 ml vanielje

Meng alles goed. Gebruik die helfte as vulsel en die res as versiering. Strooi klapper bo-oor en versier met kersies.

SJOKOLADEKOEK

200 g botter
4 eiers
1 t vanielje
4 e kakao, gemeng met water
3 t bakpoeier
1 k strooisuiker
2,5 k meelblom
125 ml melk
knippie sout

Smeer twee 23 cm panne. Verhit oond tot 180°C. Room botter, suiker en vanielje. Voeg eiers by en klop goed. Voeg kakaomengsel by en vou die droë gesifte bestanddele om die beurt met melk by. Plaas in panne en bak 45 minute lank.

Vulsel:
50 g botter
driekwart k versiersuiker
1 e klapper
Klop saam en bruik om twee lae van afgekoelde koek opmekaar te plaas.

SJOKOLADEKOEK

2 k suiker
1 k botter
3 k meelblom
6 t bakpoeier
1 k kookwater
4 eiers
4 e kakao
bietjie neut
2 t vanielje
water indien nodig
Neem 2 k suiker en meng goed met kookwater en laat afkoel.
Neem eiergele, klop met botter baie goed en voeg suiker geleidelik by. Sif dan meel, bakpoeier, kakao, neut en sout en meng met mengsel. Indien nodig, voeg bietjie melk of water by.
Neem styfgeklopte eierwit en gooi in deeg, roer goed en bak in matige oond.
Vulsel:
3 k versiersuiker
3-4 e botter
5 e sterk koffie of kitskoffie
5 e kakao
1 t vanielje
Sif en meng alles tesame.

WARM MELK SPONS

125 g botter
125 ml melk
3 eiers
1 k suiker
1t vanielje
2 k meelblom
3 t bakpoeier
Verhit oond tot 175°C. Smeer en voer twee 20cm panne.
Klits eiers tot skuim, voeg dan suiker by en klop tot lig en donsagtig.
Verhit intussen melk, geursel en botter tot kookpunt. Vou die gesifte meelblom in. Strooi die bakpoeier bo-op sonder om dit in te roer. Giet kokende vloeistof by en meng vinnig. Bak 20 minute lank. Verkoel.
Gebruik geklitste room en konfyt vir vulsel en rond bo-op af met bietjie strooisuiker.

BOTTERKOEK (UIT KOOK EN GENIET)

125 g botter
375 ml suiker
5 ml vanielje
3 eiers
625 ml koekmeel
20 ml bakpoeier
2,5 ml sout
200 ml melk
Verhit oond tot 180ºC. Smeer laagkoekpanne/diep koekpan/ 2 randkoekpanne en plaas gesmeerde papier onder in. Klop botter met 'n houtlepel en voeg suiker geleidelik by. Klop tot lig en romerig en voeg geursel by. Voeg eiers een-een by en klop baie goed na elke byvoeging. Sif meel, bakpoeier en sout saam en voeg dit al siftende beurtelings met die melk by geroomde mengsel. Klop mengsel tot alles goed gemeng is en dit 'n fluweelagtige voorkoms het. Moenie roer nie, maar klop. Skep beslag in voorbereide panne. Bak 25 -35 min lank. Keer koek dadelik op draadrak uit om af te koel.
Variasies:
Sjokoladekoek: Sif 60 ml kakao saam met meel en bakpoeier en vermeerder botter tot 200 ml.
Lemoenkoek: Laat vanielje weg en voeg gerasperde skil van 1 lemoen by en vervang ½k melk met lemoensap.
Sit opmekaar met 'n lemoenvulsel
Klop 4 e botter en roer ¾k versiersuiker geleidelik by. Voeg 1-2 e lemoensap en 2 t gerasperde lemoenskil by en roer nog ¾k versiersuiker by.
Klapperkoek: Voeg 1 k fyn klapper by mengsel en bak in laagkoekpanne.
Kolwyntjies: Bak beslag 15 minute lank in gesmeerde kolwyntjiepanne. Die hoeveelheid is genoeg vir 30 -36 kolwyntjies.

WARMMELKSPONSKOEK (TUISNYWERHEID: SAARTJIE BASSON)

4 ekstragroot eiers
375 ml suiker
5 ml vanieljegeursel
500 ml koekmeel
2 ml sout
15 ml bakpoeier
125 ml melk
125 ml water
25 ml olie
125 g margarien
Vulsel:
250 ml klapper
250 ml suiker
125 ml melk
3 eiergele
Versiersel:
500 g versiersuiker
125 g margarien
5 ml vanieljegeursel
200 ml kraanwater

Variasie: Malvaversiersel

300 ml suiker	125 ml water
3 eierwitte	kleursel en geursel

Stel oond op 190ºC. Klits eiers, suiker en vanieljegeursel 5 minute lank. Sif meel, sout en bakpoeier saam en vou in eiermengsel met 'n metaallepel.
Verhit melk, water, olie en margarien saam tot voor kookpunt en roer dit deeglik by bogenoemde mengsel in wanneer margarien gesmelt het. Plaas botterpapier/waspapier op boden van 2 koekpanne van 24cm deursnee en 10 cm hoog en giet mengsel daarin. Bak die koek 25 - 30 minute lank. Wanneer die koek uit die oond kom, maak die kante los met 'n slaplemmes en laat die koek in die pan koud word voordat u dit uitkeer.
Kook al die bestanddele vir die vulsel 5 minute lank saam oor stadige hitte en roer gedurig. Smeer tussen koeklae.
Kook al die verstanddele vir die versiersel saam tot lig en romerig en versier koek daarmee.
Malvaversiersel :
Los suiker in water op in 'n kastrol op die stoof. Kook dan vinnig 5 - 6 minute lank sonder om te roer. Indien die mengsel verkleur het dit te lank gekook.
Klits eierwitte styf met elektriese handklitser wat op hoë spoed gestel is. Haal stroop van stoof af. Laat borreltjies eers verdwyn en voeg die stroop nou geleidelik by die eierwit terwyl aanhoudend geklits word. Voeg laastens 5 ml kleursel by, asook geursel na smaak.
Variasie: Koffiekoek Voeg 12,5 ml fyn koffiepoeier by die meelmengsel. Vir die versiersel moet die vanieljegeursel met 5 ml fyn koffiepoeier vervang word.
Variasie: Lemoenkoek Vervang water + melk met vars lemoensap en rasper 1 lemoen se skil by eiermengsel. Versiersel: vervang geursel met lemoengeursel en water deur lemoensap.
Variasie: Sjokoladekoek Gebruik 375 ml koekmeel en 125 ml kakao i.p.v. 500 ml koekmeel. Vir versiersel moet 125 ml kakao en 5 ml fyn koffiepoeier bygevoeg word.
Variasie: Speserykoek Voeg by die meel: 5ml gemaalde kaneel, 2 ml gemaalde naeltjies, 2 ml gemengde speserye, 25 ml koffiepoeier. Vir versiersel, voeg by 5 ml kaneel, 2 ml naeltjies, 2 ml gemengde speserye en 5 ml koffiepoeier.

VRIENDSKAPSKOEK (SNOWFLAKE RESEPTEBOEK)

500 ml koekmeel	10 g (1sakkie) kitsgis
500 ml louwarm water	

Meng al die bestanddele, bedek en laat staan 7 dae. Roer een keer per dag. Gebruik 250 ml van die mengsel vir koek.
Dag 1: Voeg 250 ml suiker, 250 ml koekmeel en 250 ml melk by.
Dag 2, 3 en 4: Roer, bedek en laat rys.
Dag 5: Voeg 1 k suiker, 1 k koekmeel en 1 k melk by.
Dag 6, 7, 8 en 9: Roer goed. Bedek en laat rys.
Dag 10: Roer. Gee drie vriendinne elk 250 ml van die mengsel saam met 'n afskrif van die resep. Hou 250 ml en voeg die volgende by:

250 ml kookolie	3 eiers, geklits
250 ml suiker	500 ml koekmeel
10 ml bakpoeier	5 ml koeksoda
10 ml vanieljegeursel	5 ml kaneer
3 ml fyn gemmer	2 ml gemengde seserye
2 ml fyn naeltjies	1 blik (410g) tertappels, gekap
20 ml koekvrugte	125 ml gekapte okkerneute
250 ml klapper, opsioneel	versiersuiker om oor koek te stuif

Meng al die bestanddele goed. Skep in gesmeerde 22cm ringpan of twee 23 cm broodpanne en bak 45 minute (ringpan) of 50 - 60 minute (broodpanne) in voorverhitte oond by 160ºC. Stuif versiersuiker oor en sit warm of koud voor met room. **As die mengsel meer as verdubbel terwyl dit staan, roer net weer.**

ROLKOEK (KNUPPELDIK)

4 eiers, geskei	50 ml koue water
250 ml strooisuiker	250 ml koekmeel
5 ml bakpoeier	knippie sout
5 ml vanieljegeursel	150 ml fyn appelkooskonfyt

Smeer rolkoekpan van 30 x 40 cm, voer dit met waspapier uit en smeer papier ook. Bestuif met bietjie koekmeel en skud orige meel van papier af.
Stel oond op 200°C en plaas oondrak in middel van oond.
Klits eiergele, water en strooisuiker baie goed saam tot bleekgeel en sponsagtig dik. Sif meel en bakpoeier saam en vou bietjiesgewys met houtlepel in mengsel in. Klits witte en sout saam net tot stywe punte vorm. Roer bietjie van die eierwit by die eiergeelmengsel en vou res van liggies in. Skep deeg in pan en smeer gelyk. Bak 10 minute. Keer uit op klam doek wat met suiker bestrooi is. Trek papier versigtig af en sny kort sye met skerp mes netjies. Smeer konfyt oor koek. Rol koek versigtig met behulp van die doek op. Sny kante netjies en laat minstens 30 minute op draadrak afkoel.

STROOPKOEK (KNUPPELDIK - JOEY PIENAAR)

75 ml warm water	37,5ml (30g) margarien
1 k koekmeel	1 t bakpoeier
knippie sout	2 eiers
125 ml suiker	5 ml vanilla
Stroop:	
50 g margarien	50 ml gouestroop/heuning

Smelt botter in water en verhit tot kookpunt. Sit dit eenkant. Sif meel, bakpoeier en sout saam. Klits eiers tot lig en skuimerig. Voeg die suiker geleidelik by en klits om dit te laat oplos. Voeg vanilla by. Roer die droë bestanddele in die eiermngsel. Voeg die warmwatermengsel by en klits 1 minuut lank. Bk 15 - 20 minute lank in gesmeerde, vuurvaste tertbord by 190°C.
Smelt intussen botter en stroop saam en gooi die warm stroop oor die koek as dit uit die oond kom. Maak die kant effens los en lig die koek so hier en daar sodat die stroop onderin loop.
Verhit dit weer net een minuute lank en dien warm op saam met tee of as 'n nagereg met vla of room.

LEMOENKOEK (KNUPPELDIK - JOEY PIENAAR)

3 eiers	1 k suiker
3 e gesmelte botter	¼ t sout
375 ml meel	1½ t bakpoeier
driekwart k melk	

Klits eiers tot skuim, voeg suiker by en klits vir 4 minute. Sif droë bestanddele saam. Meng eiermengsel met meelmengsel en voeg melk by. Voeg gesmelte botter by. Bak 30 - 35 minute by 180°C.
Stroop:

1 k water	1 e botter
2 k suiker	2 e gerasperde skil

Kook saam en laat afkoel. Gooi 1 k lemoensap by. Gooi oor die warm koek.

OKKERNEUT-WONDERKOEK (VAN ROZANNA WALNUT WONDER COFFEE CAKE)

1 koppie botter	2 k koekmeel
1 koppie suiker	1 t bakpoeier
2 eiers	1 t koeksoda
1 t vanilla	½ t sout
1 k suur room	*1 koevertjie kitsroompoeier
Vulsel:	
½_ k bruinsuiker	1 t fyn kaneel
¼ k suiker	1 k fyngekapte okkerneute

Room botter en suiker tot lig. Roer eiers en vanilla by en dan die suur room. Sif meel, bakpoeier, koeksoda en sout saam en voeg geleidelik by die bottermengsel. Voeg kitsroompoeier by en klits by hoogste spoed vir 1 minuut.
In aparte bak, meng bruinsuiker, witsuiker, kaneel en okkerneute vir die vulsel. Plaas helfte van koekdeeg in gesmeerde 13 x 9 x 2 duim pan. Sprinkel helfte van vulsel bo-oor. Plaas res van koekdeeg versigtig bo-op en maak seker dat dit die vulsel bedek. Sprinkel res van vulsel bo-oor. Bak by voorverhitte oond 180°C vir 35 minute of tot gaar.
Lewer 15 porsies.
*Kitsroompoeier maak die koek heerlik klam. Dit kan by enige koekmengsel ingeklits word vir 'n baie lekker klam koek.

MOSTERDHOENDER

halwe koppie koekmeelblom	2 mediumgrootte uie, fyn gekap
2 teelepels Aromat	1 blokkie hoenderekstrak, fyngekrummel
1 teelepel sout	400 ml kookwater
knippie peper	50 ml matige soet mosterdsous (soos Cerebos)
1,5 kg hoenderporsies	50 ml blatjang
5 eetlepels sagte bruin suiker	3 t maizena

Sif meel, Aromat, sout en peper saam. Rol hoenderporsies daarin tot goed bedek. Braai porsies aan weerskante tot goed bruin in warm kookolie. Skep hoender in enkele laag in oondvaste skottel met deksel. Braai uie tot goudbruin in pan waarin hoender gebraai is. Los hoenderekstrak in kookwater op. Meng die mosterdsous, blatjang, suiker en maizena goed saam en meng dit met die hoenderaftreksel (hoenderblokkie en kookwater). Voeg dit by die gebraaide uie en laat die sous opkook. Skep die sous oor die hoenderporsies. Sit die deksel op en bak 90 tot 120 minute by 160ºC.

Lewer 6 - 8 porsies.

VRA-NA-MEER-HOENDER

ongeveer 1,5 kg hoenderporsies
sout en peper na smaak
1 pakkie (23g) bruin uiesoppoeier
1 koppie kookwater
1 koppie blatjang
1 koppie mayonnaise

Was hoender en geur met sout en peper. Plaas hoender in groot oondskottel met 'n deksel. Meng soppoeier en kook= water. Voeg blatjang en mayonnaise by en meng. Gooi oor hoenderstukke. Sit deksel op en plaas in oond. Stel oond op 180ºC en bak vir een uur. Haal deksel af en bak verder totdat die vleis begin verbruin.
Lewer 6 porsies.

MAYONNAIZE-HOENDER

6 hoenderborsies
125 ml fyn appelkooskonfyt
250 ml mayonnaise
1 pakkie dik wit uiesoppoeier

Plaas hoenderborsies in kasserol. Meng mayonnaise, konfyt en soppoeier en gooi oor die hoenderborsies. Sit deksel op en bak ongeveer 'n uur en 'n half by 180ºC. Moenie water of sout byvoeg nie.

PYNAPPELHOENDER

1 braaihoender in porsies
5 - 7 ml sout
1 blik fyn pynappel in stroop
60 ml aangemaakte mosterd
125 ml fyn blatjang
125 grofgekapte pekanneute

Vryf sout goed in porsies en plaas met velkant na bo in enkellaag in 'n vlak 2-liter-oondskottel. Meng fyn pynappel met res van bestanddele en skep oor hoender. Bak 1uur 15 min sonder deksel in matige oond teen 180ºC.

HEUNINGHOENDER

1 hoender in porsies gesny
fondor of gewone sout
1 ml peper
olie
1 k fyngedrukte pynappel
125 ml klapper
125 - 180 ml heuning
2,5ml fyn gemmer

Strooi Fondor of sout en peper oor porsies en braai bruin en bros in olie. Skep uit in oondvaste skottel. Meng res van bestanddele en skep sous oor hoender. Bak in matige oond tot sag en ligbruin en bedruip gedurig met sous.

VLERKIES EN BOUDJIES IN BOTTER GEBAK

12 hoendervlerkies
12 hoenderboudjies
10 ml sout
1 ml peper
500ml soutige beskuitjiekrummels
5 ml Aromat
250 ml gesmelte margarien

Strooi sout en peper oor porsies. Meng krummels met Aromat. Doop porsies in gesmelte botter en rol in krummels sodat goed gedek is. Rangskik in twee bakpanne wat met foelie uitgevoer is (blinkkant na binne). Drup oorblywende botter oor vleis en bak 45 - 60 min of tot sag by 180ºC.

HAWAIIESE KERRIEHOENDER

25 ml droë klapper
285 ml melk
1 kg gaar hoender, in stukkies gesny
1 klein, groen gekapte soet= rissie
60 g botter/margarien
37,5 ml meelblom
20 - 25 ml kerriepoeier
10 ml bruinsuiker
285 ml hoenderaftreksel
1 groot ui, fyngekap
4 ml sout
1 fyngekapte knoffelhuisie
60 ml fyngekapte pynappel
2 tamaties, geskil en pitte verwyder en gekap

Week klapper in melk. Soteer uie, groenrissie en knoffel in botter tot sag en ligbruin. Roer meel, kerriepoeier, suiker en sout by en meng goed. Voeg warm aftrekssel geleidelik by en roer totdat dit glad en romerig is. Voeg melk en klapper by en prut 5 min. Roer vleis, pynappel en tamaties by. Plaas mengsel in oondvaste skottel en verhit ongeveer 20min by 165ºC. Dien op saam met gekookte rys.

HOENDERLEWERBURGERS

250g hoenderlewers
12,5 ml meelblom
2,5 ml sout
knypie peper
1 eier
12,5 ml gekapte pietersielie
4 skyfies tamaties
4 hamburgerbroodjies

Was lewertjies, verwyder vliesies en sny middeldeur. Rol in mengsel van meel, sout en peper en braai in 'n bietjie olie totdat lewertjies bruin is. Klits eier en pietersielie saam en voeg by lewertjies. Druk lewer in stukkies terwyl geroer word.
Sny broodrolletjies middeldeur en skep op een helfte van elke rolletjie van die mengsel. Plaas tamatieskyfie bo-op en rooster paar minute totdat tamatie gaar is. Plaas ander helfte van rolletjie bo-op.

STERKGEKRUIDE HOENDER

1 kg hoenderstukke
kookolie
50 ml tamatiesous
5 ml aangemaakte mosterd
2 knoffelhuisies, gekneus
sout en peper
50 ml blatjang
5 ml kerriepoeier
1 groot ui, grofgerasper
botter

Geur hoender liggies en plaas met vel na bo in vlak skottel wat met olie gesmeer is. Meng alles behalwe botter. Smeer oor hoender. Bak 1 uur onbedek by 160ºC. Stip met botter en bak tot deurgaar met diep, ryk kleur.

SPESERYHOENDERKERRIE

25 ml kookolie
1,25 kg hoenderstukke
sout en swartpeper
100 ml sultanas
2 groot uie, gekap
2 knoffelhuisies, gekneus
2 kookappels, in blokkies
500 ml gegeurde hoenderaf= treksel
25 ml tamatiepasta
1 stuk gemmerwortel, geskil en gerasper
50 ml meelblom
15 ml kerrie
5 ml borrie
5 ml fyn kaneel
5 ml fyn koljander
2 ml fyn komyn
15 ml heuning
25 ml blatjang, gerasperde skil van halwe suurlemoen

Verhit olie en verbruin hoender. Skep uit in skottel en geur. Voeg nog bietjie olie in kastrol indien nodig en soteer uie, knoffel, appels en gemmer. Wanneer dit sag word, strooi mielieblom, kerriepoeier en speserye in. Voeg aftreksel stadig by en roer totdat dit kook. Roer sultanas, heuning, tamatiepasta, blatjang en suurlemoenskil in. Die sous sal dik wees. Skep oor hoender, bedek en bak 90 min by 160ºC.

DIE SJAH SE HOENDERKERRIE

1 kg hoenderstukke
15 ml elk olie en botter
2 stukke pypkaneel
2 groot uie, gekap
2 knoffelhuisies, gekneus
1 stuk gemmerwortel, geskil en gerasper
10 ml kerriepoeier
2 ml fyn komyn
40 ml meelblom
500 ml warm hoenderaftreksel
2 tamaties, gekap
5 ml heuning
2 ml sout
10 ml suurlemoensap
100 ml sultanas
100 ml karringmelk/room/suurroom

Verhit botter en olie, voeg kaneel by en verbruin hoender. Namate hoender gaarword, plaas stukke terug in bakskottel. Wanneer gaar, skep uit. Voeg ui, knoffel, gemmerwortel, kerriepoeier en komyn by panvet en stukke pypkaneel en meng 'n minuut oor lae hitte. Strooi meelblom in, roer om te meng en roer dan stadig die aftreksel in. Voeg tamaties, heuning, sout, suurlemoensap en sultanas by. Bring tot kookpount, roer en giet oor hoender. Bak 90 min by 160ºC. Verwyder pypkaneel. Giet kartel room/karringmelk/suurroom by en moenie roer nie. Plaas 5 min terug in oond.

RYS EN HOENDERLEWER

125 g margarien
1 ui, fyngekap
450 g hoenderlewer
250 g gekapte sampioene
1 klein soetrissie, gekap
4 stywe rooi tamaties, blokkies
625g rys
1,5 liter hoenderekstrak
125 ml wit wyn
Parmesaankaas

Soteer ui tot glaserig in kunsbotter. Voeg gekapte hoenderlewers by en soteer nog 5 min. Voeg sampioene en soetrissie by en meng goed. Voeg tamatieblokkies en rys by. Meng goed. Voeg warm ekstrak en wyn by. Laat baie stadig prut tot droog en gaar. Sit voor met broodrolletjies en mengelslaai.

PYNAPPELHOENDER

1 hoender, 2-3kg
75 ml margarien
3 k vars broodkrummels
50 ml gesmelte botter
1 blik (250g) pynappelstukke (gedreineer)
50 ml pynappelsap
50 ml gekapte okkerneute
1 t sout
1 t tiemie
1 e gerasperde suurlemoenskil

Was hoender, maak goed droog en geur met sout en peper. Smeer goed met margarien en rol in meelblom. Meng res van bestanddele en stop hoender daarmee. Werk goed toe en sit in oondskottel. Voeg 50 ml olie, 50 ml wit wyn en 50 ml water in pan. Maak toe. Bak 2 ure lank. Bedruip gereeld. Bak tot goudbruin.

HOENDERPORSIES IN BESLAG

1 kg hoenderporsies, gegeur met sout, peper en gemmer
125 ml hoenderekstrak

Pak gegeurde porsies in gesmeerde oondskottel. Voeg ekstrak by en bak 1 uur by 180ºC. Haal versigtig uit en sit op rakkie om af te drup. Berei intussen die beslag voor:

Beslag:

1 k meelblom
1 t bakpoeier
3 ml sout
1 t gemmer
1 eier
200 ml melk
60 ml olie

Sif droë bestanddele. Klits eier met melk en olie en meng by droë bestanddele. Klits tot glad. Doop hoenderporsies in beslag en bak so twee porsies op 'n slag tot goudbruin in olie. Sit voor met aartappelskyfies en slaai.

HOENDERBOUDJIES MET SPEK

4 hoenderboudjies, gegeur met sout, peper + koljander
gesmelte botter
4 repies ontbytspek
4 kaasskywe

Doop gegeurde hoenderboudjies in botter en rooster stadig onder boonste oondrooster tot gaar en goudbruin. Sny rande van spek af en draai elke boudjie toe in spek. Plaas in pan en bedek met kaasskywe. Rooster tot kaas gesmelt is en spek bros. Sit voor met slaai en broodrolletjies.

SPESERYMENGSELS OM HOENDER TE GEUR

Meng vooraf en hou in flessies. Dis maklik om hoenderstukke na willekeur met een van die volgende mengsels te geur:

Speserymengsel:

30 ml sout
30 ml bruinsuiker
3 t peper
15 ml gemmer
2 t kerrie
4 t tiemie

Kruiemengsel:

30 ml sout
3 t peper
1 t marjolein
1 t roosmaryn
1 t salie

Meng goed en hou in flessie.

HOENDERBORSIES KIEV

4 hoenderborsies, platgekap en goed gegeur
90 g (100ml) botter
gerasperde skil van 1 suur= lemoen
1 fyngedrukte knoffelhuisie
5 t gekapte pietersielie
50 ml meelblom
2 eiers, geklits met 50 ml melk
2 k vars broodkrummels
20 ml suurlemoensap

Room botter met skil en sap. Voeg 1 ml sout en 2 ml peper by en klop goed. Voeg knoffel en pietersielie by. Klop goed. Vorm 'n rol met behulp van waspapier en laat in koelkas hard word. Sodra dit hard is, verdeel tussen die 4 hoenderborsies. Steek goed vas met peuselstokkies. Rol in meelblom, dan in eiermengsel en dan in broodkrummels. Hou minstens 2 ure in koelkas. Bak dan 20 min lank in warm olie. Sit dadelik voor.

HOENDERLEWERPATEE

1 kg hoenderlewers	60 ml olie
2 groot uie, gekap	2 knoffelhuisies, gekneus
5 ml sout	varsgemaalde swartpeper
5 ml mosterdpoeier	2 ml fyn kruienaeltjies
2 ml gerasperde neutmuskaat	25 g (30ml) gesmelte botter
15 ml medium sjerrie	verhelderde botter

Maak hoenderlewers skoon, was dit onder lopende koue water en druk dit droog met kombuispapier. Verhit olie en braai uie, knoffel, peper, sout, mosterdpoeier, kruienaeltjies en neutmuskaat daarin totdat dit goudbruin in.
Voeg hoenderlewers by en braai nog 6 - 8 min lank tot lewers gaar is, maar nie juis bruin nie. Laat afkoel en verwerk in voedselverwerker tot glad. Voeg gesmelte botter en sjerrie by en vermeng dit goed.
Skep in pateebakkies en bedek met lagie verhelderde botter - 10 mm dik. Verkoel minstens 1 uur voor bediening. Indien verkies, verwyder verhelderde botter net voor bediening.

NB: Die patee word met verhelderde botter bedek sodat dit nie uitdroog nie - dit verseel die patee sodat dit tot 2 weke lank vars bly. Verhelder botter deur 50g (55ml) botter te smelt. Haal van plaat af en gooi helder vet versigtig af sodat diie melkerige skuim agterbly.

HOENDERPASTEI

1 groot hoender	50 ml olie
2 uie, fyngesny	750 ml kookwater
4 groot aartappels, geskil en in blokkies gesny	sout, peper en hoenderspeserye
	1 pakkie sampioensoppoeier
250 ml koue water	

Kors:

450 ml meelblom	4 t bakpoeier
2ml sout	50g margarien
2 eiers	1 k melk

Vulsel:
Sny hoender in stukke. Verhit olie in groot swaarboomkastrol en soteer uie daarin totdat dit sag en deurskynend is. Voeg hoenderstukke, aartappelblokkies, geurmiddels en kookwater by, sit deksel op en stowe tot hoender sag is. Laat hoender droogkook en braai dit dan stadig bruin. Ontbeen hoender en sny die vleis in blokkies en plaas vleis terug in kastrol. Meng soppoeier en koue water, voeg by vleis en prut vir 10 minute. Skep hoendervleismengsel in reghoekige oondskottel.

Kors:
Sif droë bestanddele saam. Vryf margarien in. Klits eiers en melk saam en maak meelmengsel daarmee aan tot slap deeg. Skep lepelsvol deeg op vleis en versprei egalig oor hele bak. Bak ongeveer 30 minute lank by 180ºC tot gaar en goudbruin.

HOENDER MET KRUIEKORS

4 repe spekvleis	*Kruiekors:*
250 ml gesnyde sampioene/wortelblokkies	2 k koekmeel
2 k gaar hoenderblokkies	20 ml bakpoeier
2 selderystingels, in ringe	5 ml sout
250 ml sterk hoenderaftreksel (1blokkie+1k water)	75 ml (5e) botter
15 ml mielieblom	30 ml vars pietersielie
250 ml bevrore ertjies	30 ml gesnipperde grasuie
sout	1 t gedroogde gemengde kruie
varsgemaalde swartpeper	1 eier, geklits

Braai spek tot vet begin uitbraai. Voeg sampioene by en roerbraai. Voeg hoender, seldery en aftreksel by. Maak mielieblom met bietjie water aan en voeg in drun straaltjie by. Roer voortdurend en laat kook totdat sous verdik. Voeg ertjies by, geur goed en giet in vlak oondskottel. Laat afkoel.
Sif droë bestanddele vir kors in ‘n bak en vryf botter in totdat mengsel soos fyn broodkrummels lyk. Roer kruie by en voeg daarna eier en genoeg water by om ‘n sagte deeg te maak. Rol deeg uit en plaas bo-oor hoendermengsel. Maak met ‘n mes ‘n diamantpatroon bo-op.
Bak 8 minute lank by 220°C, verlaag temperatuur en bak nog 10 - 15 minute lank of totdat kors goed gerys en goudkleurig is. Lewer 8-10 porsies.

HOENDERPASTEI MET SUURROOMKORS
(Uit Knuppeldik)

1 hoender	5 ml fyn neut
8 heel naeltjies	8 peperkorrels
500 ml hoenderaftreksel	125 ml asyn/suurlemoensap
12,5 ml worcestersous	3 geklitste eiers
5 ml aromat	sout na smaak

Kook hoender sag en ontbeen en sny fyn. Voeg hoenderaftreksel en alles behalwe eiers en aromat oor. Kook 5 min saam, tel van stoof af, roer eiers by en skep in pasteiskottel. Strooi aromat oor en laat afkoel. Sit kors bo-oor en bak tot ligbruin.

Kors:

Maak vorige dag en hou in koelkas:

230 g margarien	240 g meelblom (2k)
sout	250 ml suurroom
5 ml bakpoeier	

Rasper margarien in suurroom. Voeg meel, bakpoeier en knippie sout by. Meng goed.

HOENDERPASTEI (KNUPPELDIK)

3 eiergele	6 k meel
1½ t sout	750 g margarien
1 t kremetart	¼ k wit asyn
driekwart koppie yswater	

Voeg droë bestanddele saam. Rasper en vryf margarien in. Voeg geklitste eiergele, asyn en yswater by. Werk goed deur totdat al die meel 'n stywe deeg vorm. Plaas deeg in plastieksak en bêre in yskas vir ten minste 8 ure. Verdeel deeg in drie dele en bêre in vrieskas. Soos benodig, haal vorige aand uit, plaas in yskas om te ontdooi. Rol uit en gebruik.

Vulsel:

1 groot hoender	12 peperkorrels
3 naeltjies	2 uie
2 e sago	1 kelkie witwyn
sap van suurlemoen	½ k skulpienoedels
1 hardgekookte eier	1 t Aromat
½ pakkie sampioensop	1 x 285g blikkie gesnipperde sampioene
½ t sout	

Stowe hoender met kruie en uie tot sag en ontbeen. Week vooraf die sago tot dit sag is en roer dit by die ontbeende vleis, asook die skulpie-noedels en kook stadig. Sodra die sago en noedels deurgekoop is, voeg wit wyn, suurlemoensap, sampioene en sampioensop by. Roer totdat dit dik en romerig is. Skep die vleis in 'n pasteiskottel en sny skyfies hardgekookte eier oor. Bedek met uitgerolde deeg, smeer geklitste eier bo-oor en bak in warm oond 190°C vir 15 - 20 minute.

HOENDERPASTEI

6 - 8 porsies Oondtemperatuur 180°C.

Vulsel:

1 groot hoender, gekook en ontbeen en in blokkies gesny.
50 ml sago, geweek in 375 ml louwarm water
1 blokkie hoenderekstrak)
1 pakkie room van sampioensop) Voeg by sagowater. Kook alles saam met hoender, omtrent 5 min,
1 blikkie knopiesampioene) tot gebind.

Deeg:

125 ml melk, 125 ml olie, 1 eier Klits goed saam.
190 ml meel, 10 ml bakpoeier, 3 ml sout. Meng. Maak aan met oliemengsel. Gooi oor hoender in pasteiskottel en bak.

HOENDERGEREG (SINODE - MAMMA)

Vir een oondpan - 12 persone

2 kg gaar gegeurde hoender	2 blikkies hoenderroomsop
4 k gaar rys	1 k mayonnaise
1 pak x 150g gerookte bief chips of	spring onion

Maak hoender gaar en geur na smaak, koel af en sny in klein blokkies.
Rol die chips fyn binne in die pak.
Voeg alle bestanddele behalwe helfte van die chips bymekaar. Meng goed.
Skep in gesmeerde oondpan.
Strooi orige chips oor. Bedek met foelie.
Bak by 180°C vir ongeveer 40 minute.
Gereg kan voorberei en gevries word voordat dit gebak word. Bak wanneer benodig.

SKUIMPIES
1 eierwit van ekstra-groot eier
250 ml strooisuiker
30 ml kookwater
15 ml wit asyn
2 ml bakpoeier

Stel oond op 100ºC. Voer panne met foelie uit, blink kant bo.
Klits eierwit, strooisuiker, kookwater en asyn vinnig tot stywe punte vorm. Vou bakpoeier in. Skep teelepelsvol, of spuit met versierspuit op foelie. Bak 90 minute. Skakel oond af en haal eers uit wanneer oond koud is.

KOFFIEKOEKIES

150 ml suiker	190 gr botter
halwe koppie gouestroop	3 ml vanielje
halwe t koffie-ekstrak	8 ml koeksoda
10 ml warm koffie	1 eier
4 koppies koekmeel	3 ml sout

Rol suiker baie fyn en meng met sagte botter tot room. Voeg stroop, vanielje en ekstrak by. Maak koeksoda aan met baie warm koffie en voeg by mengsel. Klits eier en voeg by mengsel, meng deeglik. Sif meel en sout saam en voeg by, meng en laat oornag staan sodat suiker heeltemal oplos en vloeistof deeglik kan absorbeer.
Druk deeg deur vleismeule met koekievorm vooraan en sny in lengtes van 5 cm. Bak in matige oond tot gaar.
Vulsel:

125 g botter	125 ml suiker
60 ml melk	5 ml koffie-ekstrak
3 ml vanielje essens	

Kook alle bestanddele vinnig saam vir 15 min. Verwyder van stoof en begin klits totdat mengsel styf genoeg is om te gebruik.

ANZAC BESKUITJIES

125 g botter	15 ml gouestroop
30 ml kookwater	7 ml koeksoda
250 ml hawermout	200 ml klapper
250 ml koekmeel	250 ml suiker

Smelt botter en stroop oor lae hitte. Voeg kookwater gemeng met soda by. Roer droë bestanddele by en meng goed. Drup teelepelsvol van mengsel op gesmeerde bakplate, laat genoeg spasie tussen koekies. Bak by 150ºC vir 20 minute. Verkoel vir 'n paar minute, verwyder dan uit pan. Stoor in lugdigte houers. Maak ongeveer 48 koekies.

PIESANG POFFERTJIES

4 medium grootte pieangs	45 ml suurlemoensap
30 ml versiersuiker	250 ml koekmeel
knippie sout	160 ml warm water
30 ml kookolie	2 eierwitte
olie vir diepbraai	

Skil piesangs en sny in stukke. Sprinkel met sap en versier suiker. Laat staan 30 minute. Sif meel en sout in bak, maak holte in middel en voeg water en olie by. Roer van binne na buite en klop goed tot glad. Maak toe en laat staan 30 min. Klop eierwitte tot sagte punte vorm en vou in beslag. Droog piesangstukke af, doop in beslag en braai in diepolie tot goudbruin. Dreineer op kombuispapier. Bedien dadelik, met ekstra versiersuiker en suurlemoensap besprinkel.

KONDENSMELKKOEKIES (Onfeilbaar)

12 k meel	knippie sout
1 blik kondensmelk	3 k suiker
3 t kremetart	3 t koeksoda
4 eiers	750 g botter
1 e gouestroop	

Meng suiker en eiers tot room. Voeg melk en stroop by. Meng baie goed. Vryf botter in meel en voeg koeksoda en kremetart by. Maak aan met eiermengsel. Rol uit of rol bolletjies en druk effens plat met vurk. Bak 15 minute by 180ºC.

POST TOASTIES KOEKIES (Maklikste resep denkbaar)

1 kg bruismeel
500 g margarien
4 koppies suiker
4 eiers
fyngemaakte Post Toasties (sit in plastieksak en kap met hand fyn, bietjies op 'n keer)

Meng botter en suiker baie goed, voeg eiers by. Meng weer goed. Werk meel en bietjie sout (kwart teelepel) by. Vorm okkerneutgrootte balletjies. Rol balletjies in fyngemaakte Post Toasties. Moenie koekies platdruk nie en los baie spasie tussen koekies oop - dit sprei baie. Plaas in pan en bak by 180ºC ongeveer 12 minute. KOEKIES WORD NIE BRUIN NIE.

SMELTKOEKIES

500 g meelblom
500 g botter
2 t vanielje
1 t bakpoeier
500 g maizena
2 eiers
knippie sout
1 k suiker

Room botter en suiker. Voeg goedgeklitste eiers by. Sif meel, maizena, bakpoeier en sout saam en meng by die bottermengsel. Maak balletjies, druk effens plat en bak by 200ºC vir ongeveer 12 min.

SJOKOLADEKOEKIES

3 k koekmeel
1 t bakpoeier
230 g margarien, by kamertemperatuur
1 k strooisuiker
5 t kakao
knippie sout
2 k klapper
2 eiers

Sif meel, kakao, bakpoeier en sout saam. Verroom margarien en strooisuiker. Voeg die eiers by en meng goed. Voeg die meelmengsel en die klapper by en meng goed. Rol balletjies so groot soos duifeiers tussen handpalms en plaas entjie uit mekaar op bakplate. (Maak hande effens klam as deeg klewerig is). Druk balletjies met vurk plat.

Bak 12 minute by 190ºC. Laat afkoel.

ROMANY CREAMS

5 k meel
5 k hawermout
500 g margarien
10 ml koeksoda
50 ml stroop
100 g kooksjokolade
3 k klapper
4 k suiker
4 groot eiers
50 ml kookwater
50 ml kakao

Meng meel, klapper, hawermout en suiker. Vryf botter in. Klits eiers en voeg by. Los koeksoda op in kookwater, stroop en kakao. Voeg by meelmengsel. Die deeg is taamlik styf. Rol uit en sny in verskillende vorms. Plaas op gesmeerde bakplaat en bak by 180ºC vir ongeveer 12 min. Laat afkoel. Smelt sjokolade oor warm water en plak koekies twee-twee aanmekaar met sjokolade.

KLAPPERKOEKIES

250 g margarien
2 groot eiers
20 ml bakpoeier
125 ml klapper
375 ml suiker
4 k meel
2 ml sout
rooi en groen glanskersies

Verroom margarien en suiker. Voeg eiers by en meng. Sif meel, bakpoeier en sout saam bo-oor. Voeg klapper by. Meng deeglik. Rol deeg in balletjies en plaas entjie uitmekaar op gesmeerde bakplate. Druk balletjies platter met vurk en versier met 'n snytjie glanskersie. Bak ongeveer 15 min by 180ºC. Lewer 9 dosyn koekies.

SUURLEMOENDROOMPIES

375 ml koekmeel
250 g margarien
125 ml maizena
85 ml versiersuiker

Sif meel en maizena saam en hou dit eenkant. Room botter en versiersuiker. Voeg gesifte droe bestanddele by en meng goed. Plaas deeg in koekiemaker en vorm koekies op koekplaat. Bak 10 - 12 minute lank by 180ºC, totdat dit strooikleurig is.

Vulsel:

60 g margarien
1 t fyngerasperde suurlemoen= skil
125 ml versiersuiker
15 ml suurlemoensap

Room botter en sif versiersuiker by. Meng tot glad en klop dan suurlemoensap en -skil by. Plak koekies opmekaar met die vulsel.

(Uit Kleinkoekieresepte deur Shelley Bolton)

GEMMERKOEKIES (Vir grootmaat, x4)

185 g margarien
5 k meel
20 ml kremetart
5 ml sout
625 bruin suiker
250 ml gouestroop
20 ml koeksoda
50 ml fyn gemmer
3 eiers

Smelt botter en stroop in groot kastrol en laat afkoel tot lou. Sif meel, koeksoda, kremetart, gemmer en sout saam. Voeg eiers by stroopmengsel en roer tot alles gemeng is. Gooi suiker bo-oor en roer net tot mengsel nat is, maar suiker nie gesmelt is nie. Gooi oor gesifte bestanddele en meng. Bedek deeg en laat dit sowat 2 ure lank rus. Rol balletjies en plaas 2 cm van mekaar op gesmeerde bakplate. Druk effens plat met 'n vurk. Bak 10-15min by 180ºC.
Lewer 1,8kg.

GRONDBOONTJIEBOTTERKOEKIES

250 g sagte margarien
2 eiers
10 ml koeksoda
5 ml vanielje
2 k klapper
2 k hawermout
2 k suiker
125 ml grondboontjiebotter
25 ml melk
2 k koekmeel
2 k Post Toasties

Meng botter en suiker goed en roer eiers by. Voeg grondboontjiebotter by en meng goed. Los koeksoda in melk op, voeg geursel by en roer by bottermengsel. Voeg res van bestanddele by en meng goed. Vorm balletjies, druk effens plat met vurk en bak 10 minute by 180ºC.
LEWER 1,5 KG.

KLAPPERKOEKIES

10 k meel
454 g klapper
567 g margarien
3 t koeksoda
5 k suiker
6 eiers
3 t kremetart

Klop botter, eiers en suiker saam. Voeg droë bestanddele by. Knie goed. Sit deur koekiedrukker en versier met stukkies kersies. Bak by 180ºC vir ongeveer 15 minute.
Lewer 3,25kg.

VLAKOEKIES MET MAIZENA

500 g margarien
5 eiers
6 k meelblom
1 k maizena
2,5 ml sout
2 k suiker
2 t vanielje
1 k vlapoeier
5 t bakpoeier

Room margarien en suiker. Voeg eiers en vanielje by. Voeg gesifte droë bestanddele by om 'n sagte deeg te maak. Druk deur koekiemaker. Plaas op gesmeerde bakplaat en bak ongeveer 10 minute by 180ºC.

Vulsel:

4 t margarien
2 e kookwater
1 k versiersuiker

Meng margarien met kookwater, voeg versiersuiker by en klop baie goed.
Vul afgekoelde koekies met vulsel.
Resep lewer 2,25kg koekies.

KONDENSMELKKOEKIES

3 k suiker
4 eiers
1 blik (397g) kondensmelk
2 e melk
3 t kremetart
1 kg margarien
3 e gouestroop
3 t koeksoda
12 k meelblom
1 t sout

Room suiker en margarien. Voeg eiers een vir een by. Meng goed na elke byvoeging. Voeg dan die gouestroop en kondensmelk by. Meng die koeksoda met die melk en voeg by. Sif al die ander droë bestanddele saam en voeg dit by die bottermengsel. Druk deur koekiemaker of rol uit en druk af. Bak 10 - 15 min by 200ºC.

VLAKOEKIES MET MIELIEBLOM

500 g margarien
5 eiers
6 k meelblom
1 k mielieblom
2,5 ml sout
2 k suiker
2 t vanielje
1 k vlapoeier
5 t bakpoeier

Room margarien en suiker. Voeg eiers en vanielje by. Voeg gesifte droë bestanddele by om 'n sagte deeg te maak. Druk deur 'n koekiemaker. Plaas op gesmeerde bakplaat en bak ongeveer 10 min by 180ºC. Vul afgekoelde koekies met die volgende vulsel:

4 t margarien
1 k versiersuiker
2 e kookwater

Meng margarien met kookwater. Voeg versiersuiker by en klop baie goed.

VLAKOEKIES MET GOUESTROOP EN SUURLEMOENVULSEL

3 k meelblom
4 t bakpoeier
250 g margarien
melk
1 k vlapoeier
knippie sout
1 k gouestroop

Sif meel, vlapoeier, bakpoeier en sout saam. Meng botter en stroop deur dit effens te verwarm. Voeg droë bestanddele by om die beurt met genoeg melk om 'n stywe deeg te vorm. Indien nodig, maak dit effens slapper aan met bietjie melk om deur die koekiespuit te kan druk. Plaas op bakplaat en bak tot ligbruin by 200ºC. Plaas twee-twee opmekaar met die volgende vulsel:

Suurlemoenvulsel:

2 k versiersuiker
1 t suurlemoengeursel
4 ml wynsteensuur
30 ml (2e) botter

Meng alles baie goed saam.

GRONDBOONTJIEBOTTERKOEKIES

250 g botter
1 k grondboontjiebotter
4 k meel
1 t sout
2 k suiker
3 groot eiers
6 t bakpoeier
4 e melk

Room botter, suiker en grondboontjiebotter. Voeg die eiers by. Sif meel, bakpoeier en sout saam. Voeg dit dan by die bottermengsel om die beurt met die melk. Druk deur koekiespuit. Plaas koekies op gesmeerde bakplaat. Bak by 200ºC vir 8 - 10 min.

"MELTING MOMENTS" Mielieblomkoekies

125 g margarien
125 ml mielieblom
2 e versiersuiker
125 ml meelblom

Room die margarien en versiersuiker saam. Sif die mielieblom en meelblom saam en meng dit goed in die roommengsel in. Skep die mengsel in 'n spuitbuis, spuit sterretjies op 'n gesmeerde bakplaat. Bak by 180ºC vir 10 - 15 min.

Sjokoladevulsel

125 g donker sjokolade
1 e wit groentevet

Smelt sjokolade en groentevet saam, smeer die koekies en plak op mekaar.

KOFFIEKOEKIES MET GOUESTROOP

375 g botter
kwart koppie sterk kitskoffie
12,5 ml koeksoda
5 k meelblom
1 k suiker
3 e gouestroop
80 ml melk

Room botter en suiker. Roer koffie en gouestroop by. Meng die koeksoda met die melk en voeg by. Voeg die gesifte meelblom by. Meng tot stywe deeg. Druk deur koekiemaker en plaas op liggies gesmeerde bakplaat. Bak 10 - 15 min by 180ºC.

KOFFIEKOEKIES MET KAKAO

200 g botter
2 eiers
2,5 ml sout
5 t bakpoeier
swart koffie
2 k suiker
4 k meelblom
125 ml kakaopoeier
1 t vanielje
gesmelte sjokolade

Room botter en suiker. Klits eiers effens en voeg by. Sif droë bestanddele en voeg om die beurt met swart koffie by. Voeg net genoeg koffie by om 'n hanteerbare deeg te maak. Voeg vanielje by en meng tot 'n sagte deeg. Druk deur 'n koekiemaker. Plaas om gesmeerde bakplaat. Bak vir 10 - 15 min by 190ºC. Versier met gesmelte sjokolade.

LEMOENKOEKIES MET STROOISUIKER

250 g margarien
1 eier
3 k meelblom
125 ml strooisuiker
2 t gerasperde lemoenskil

Room margarien en suiker. Voeg die eier en lemoenskil by. Meng goed. Voeg die meel bietjie-bietjie by en meng deeglik. Knie goed deur. Druk deeg deur 'n koekiemaker en plaas dit op 'n gesmeerde bakplaat. Bak 20 min by 180ºC.

KAKAOKOEKIES

5 k meel
5 k klapper
500 g margarien
2 e koeksoda
4 e stroop
5 k hawermout
4 k suiker
4 eiers
4 e kookwater
4 e kakao

Meng meelblom, hawermout, klapper en suiker saam. Vryf botter in. Voeg geklitste eiers by. Los die koeksoda in die kookwater op en voeg die stroop en kakao by. Voeg dit by die deeg. Druk die deeg deur 'n koekiemaker en plaas om gesmeerde bakplaat. Bak by 180ºC vir 15 min. Indien verkies, sit opmekaar met gesmelte sjokolade.

VANIELJEKOEKIES

250 g botter
2 eiers
4 k meel
knippie sout
1 k suiker
1 t vanielje
1 t bakpoeier

Room botter en voeg suiker geleidelik by. Voeg eiers een vir een by en klits goed na elke byvoeging. Voeg vanielje by. Sif meel, bakpoeier en sout saam. Voeg dit by die bottermengsel. Knie goed tot stywe deeg. Druk deur koekiedrukker. Plaas op gesmeerde bakplaat. Bak by 230ºC vir 10 min. L.W. In plaas van meel en bakpoeier kan bruismeel gebruik word.

LEMOENKOEKIES

250 g margarien
2 eiers
10 ml lemoenskil, gerasper
2 t bakpoeier
375 ml suiker
10 ml lemoensap
3 k koekmeel
2 ml sout

Room margarien en suiker en voeg die eiers by. Klop baie goed. Voeg lemoensap en skil by en klop goed. Sif droë bestanddele saam en voeg by. Meng tot stywe deeg. Vorm koekies met koekiemaker en bak ongeveer 10 min by 200ºC. Laat koekies effens afkoel op bakplaat voordat dit op 'n afkoelrak geplaas word om heeltemal af te koel.
NB: Geur van koekies verbeter na 'n paar dae. Koekies kan met glanskersies versier word voordat dit gebak word.

MAKLIKE HANDTERTJIES

500 g bruismeel
250 g botter, by kamertemperatuur
200 ml fyn appelkooskonfyt
1 eier
2 ml sout
250 ml room
30 ml koekmeelblom
25 ml melk

Sif bruismeel en sout saam. Vryf die botter in, voeg die room by en maak aan tot deeg.
Vermeng die appelkooskonfyt en koekmeel goed. Klits die eier en melk saam. Rol bietjies-bietjies van die deeg dun uit op 'n meelbestrooide oppervlak. Druk sirkels, 80 mm in deursnee, met koekiedrukker af. Maak die rand van elke sirkel klam met bietjie water. Skep 'n klontjie van die konfytmengsel in die middel van elke deegsirkel. Vou die deeg toe in 'n halfmaantjie en verseel die rand. Plaas deeghalfmaantjies op 'n gesmeerde bakplaat en bestryk dit met die eiermengsel. Bak dit 10 min op middelste oondrak by 200ºC. Laat die tertjies effens afkoel op die bakplaat voordat dit op 'n afkoelrak geplaas word om heeltemal af te koel.

LEMOENSOENTJIES

125 g sagte margarien
175 ml versiersuiker
2 lemoene se skil, gerasper
225 ml bruismeel
125 ml gesmelte melksjokolade
90 g sagte botter
2 eiers, geklits
260 ml koekmeel
30 ml mielieblom
versiersuiker

Room margarien, botter en versiersuiker. Voeg eiers by en klits baie goed. Voeg die gerasperde lemoenskil by en klop goed. Sif meelblom, bruismeel en mielieblom saam. Voeg dit by die bottermengsel en meng tot sagte deeg. Vorm rosette met spuitsak op 'n gesmeerde bakplaat. Bak die koekies 12 - 15 minute by 180ºC. Laat effens afkoel. Druk die gesmelte sjokolade bo-oor die koekies en strooi bietjie versiersuiker bo-oor.

LEMOENSTROOP (Uit Kermiskos)

9 k water
gerasperde skil van 8 lemoene
2 pakkies sitroensuur
1 pakkie Engelse sout
2,5 kg wit suiker (12,5k)
sap van 16 lemoene
1 pakkie wynsteensuur

Steriliseer bottels. Verhit water, suiker en gerasperde skil in 'n swaarboomkastgrol oor lae hitte. Roer deurentyd tot al die suiker opgelos is. Verhit die stroop vinnig tot kookpunt en haal dadelik van die stoof af. Meng die lemoensap, sitroen- en wynsteensuur en Engelse sout in 'n groot hittebestande houer/kastrol. Giet die warm stroop by die sapmengsel en roer baie goed deur. Syg deur fyn sif en laat die stroot goed afkoel. Vul die bottels tot 3 cm van bo af, preserveer en verseël.

Preserveer: Sit die vol bottels op 'n draadrak in 'n groot diep kastrol. Gooi louwarm water in kastrol sodat bottels tot teen hul nek (gelyk met die vloeistofvlak in die bottels) in die water staan. Verhit die water tot net onderkant kookpunt en behou die temperatuur ongeveer 20 minute lank. Die water moenie kook nie. Haal die bottels uit die water en verseël.

SUURLEMOENSTROOP

8 k varsuitgedrukte suurlemoensap
8 k suiker

Verhit sap en suiker in swaarboomkastrol oor lae hitte - moenie kook nie. Roer deurentyd tot al die suiker opgelos het. Haal die kastrol van die stoof af en syg die stroop deur 'n moeseliendoek. Laat afkoel. Vul die bottels tot 3 cm van bo af, preserveer en verseël.

Gebruik een derde stroop saam met twee derdes koue water vir 'n verfrissende koel drankie.

OUTYDSE LIMONADE

6 k water
gerasperde skil van 10 suurlemoene
15 k wit suiker
sap van 50 suurlemoene

Verhit water, suiker en skil in swaarboomkastrol oor lae hitte. Roer deurentyd tot al die suiker opgelos het. Verhit stroop tot kookpunt en laat 5 minute lank kook. Haal van stoof af en laat afkoel.

Syg die stroop deur 'n moeseliendoek en voeg die suurlemoensap by. Laat die stroop goed afkoel. Vul die bottels tot 3 cm van bo af en preserveer soos bo beskryf.

Skink een deel limonade op twee dele water.

LIMONADE

2 kg suiker
50 ml wynsteensuur
5 ml suurlemoengeursel
3 liter water
10 ml lemoengeursel

Kook suiker en water 10 minute lank en voeg dan wynsteensuur by. Laat afkoel en voeg geursel by. Kleur soos verlang. Verdun met yswater of sodawater soos verkies.

SUURLEMOENKOELDRANK

4 liter water
50 ml wynsteensuur
sap van 8 suurlemoene
2 kg suiker
1 x 30 ml suurlemoengeursel

Los suiker in water op en bring dan tot kookpunt. Kook 10 minute lank en laat afkoel. Voeg res van bestanddele by en meng goed. Gooi in flesse en kurk toe. Verdun met water of sodawater soos verkies.

SUURLEMOENSAP (UIT KOOK EN GENIET)

Druk suurlemoene se sap uit. Giet in emaljekastrol wat in 'n ander kastrol pas. Voeg 6 k suiker vir elke 4 k sap by. Verhit oor kokende water en roer tot suiker opgelos is. Dit moenie kook nie. Syg deur 'n klam doek. Giet sap in skoon, gesteriliseerde bottels en kurk lugdig toe. Weens die hoë suurgehalte is dit nie nodig om die sap te steriliseer nie. Dit sal maande lank goed bly.

MOERBEIJAM

500 g moerbeie — 475 ml suiker

Verwyder stingeltjies, was goed en weeg moerbeie. Plaas in kastrol. Gooi suiker oor en laat oornag so staan. Verwarm die volgende dag stadig sodat suiker kan smelt. Sodra suiker gesmelt het, verhoog temperatuur en kook vinnig tot verlangde dikte. Bottel warm in gesteriliseerde flesse.

KWEPERJAM

1,2 kg geskilde, gerasperde kwepers — 2,5 kg suiker
500 ml kookwater

Skil en rasper kwepers voordat dit geweeg word. Meng suiker en water in pot, plaas op stoof en roer tot suiker gesmelt is. Voeg gerasperde kweper by en roer goed. Kook vinnig vir 30 min en roer dikwels, maar saggies sodat dit nie aanbrand nie. Koel af en bottel.

LEMOENMARMELADE

2 lemoene — 1 suurlemoen
9 k water — suiker

L.W. Gebruik 1 k suiker vir 1 k pap. Maal lemoene en suurlemoene deur vleismeultjie. Voeg water by en kook 20 min. Voeg suiker by en kook dit totdat dit dik genoeg is. Bottel warm en verseel.

LEMOENJELLIE

12 pitlemoene — 2 suurlemoene
7 liter water — suiker

L.W. Gebruik 625 ml suiker vir 600 ml sap.

Sny ongeskilde lemoene en suurlemoene in dun skyfies. Bind pitte in sakkie toe. Gooi water by vrugte en pitte en kook saggies tot vloeistof met helfte verminder het, ongeveer 3 - 4 ure. Gooi in flenniedoek en syg stadig deur, liefs oornag. Moenie druk of roer nie. Meng suiker en sap en verhit stadig tot suiker gesmelt is. Bring tot kookpunt en kook vinnig verder. Bottel in warm, droe flesse en verseël.

KWEPERJELLIE

3 kg kwepers — water
suiker — 2 suurlemoene se sap en skil

L.W. Gebruik 625 ml suiker vir 600 ml sap. Was kwepers en sny stukkend. Plaas in kastrol en bedek net met koue water. Kook tot sag. Syg stadig deur, liefs oornag. Moenie druk of roer nie. Meng sap en suiker. Verhit stadig tot suiker opgelos is, maar moenie kook nie. Voeg deurgesygde suurlemoensap en -skil (toegebind) by, bring tot kookpunt en kook vinnig verder. Gooi in warm droë flesse en verseël.

MAMMA SE 3-VRUGTE-MARMELADE

3 ewe groot lemoene
3 " " suurlemoene
3 " " nartjies

Skil vrugte dun af. Sny op - verwyder alle pitte en gooi dit weg. Snipper vrugte fyn en sny die skil in dun repies - net dunner as 'n vuurhoutjie. Weeg af en gebruik 6 k water per 500 g vrugte. Kook tot sag - ongeveer 60 - 90 min. Laat staan oornag.

Meet vrugtemoes nou weer af en gebruik 1 k suiker vir elke koppie moes. Verhit stadig totdat suiker gesmelt het. Kook vinnig by nr. 7 totdat marmelade opkom en draai plaat af tot by nr 5 en kook verder tot regte dikte en lig van kleur. Die proses neem in totaal tussen 20 en 40 min. Wanneer die konfyt vir die tweede keer opkom, is dit feitlik reg. Skakel af, toets dikte van marmelade. Bottel warm of koud.

KORRELKONFYT

500 g vars sultanakorrels — 470 ml wit suiker
7,5 ml suurlemoensap — paar stukkies gekneusde groen gemmer, knippie anys
Steriliseer flesse.

Spoel sultanakorrels goed af. Pak korrels en suiker in lae in swaarboomkastrol en verhit baie stadig oor lae hitte tot die suiker gesmelt het. Verhoog die hitte, voeg die suurlemoensap en gemmer by en kook konfyt vinnig tot dit begin braai (stolpunt bereik). Doen die pieringtoets. Skep die skuim af en skep konfyt in flesse. Bedek konfyt met botterpapiersirkels wat in brandewyn gedoop is en verseël die flesse.

RYP TAMATIEKONFYT

2 kg ryp tamataies — kookwater
7,5 k wit suiker — 37,5 ml suurlemoensap
gekneusde groen gemmerstukke
Steriliseer flesse.

Bedek tamaties met kookwater, laat staan 1 - 2 minute lank, trek skille af en weeg. Kap tamaties in blokkies. Pak die tamaties en suiker in lae in swaarboomkastrol, voeg die suurlemoensap by en verhit dit baie stadig oor lae hitte totdat die suiker gesmelt het, of laat staan dit oornag.

Verhoog hitte sodra suiker opgelos het en kook tot die konfyt stolpunt bereik het. Roer nou en dan sodat die konfyt nie aanbrand nie. Doen die pieringtoets. Skep konfyt in flesse, bedek met botterpapiersirkels wat in brandewyn gedoop is en verseël die flesse.

AARBEIKONFYT

2 kg aarbeie
7,5 k wit suiker
37,5 ml suurlemoensap

Was die aarbeie en verwyder die stingels. Pak die aarbeie en suiker in lae in 'n swaarboomkastrol en verhit dit baie stadig oor lae hitte tot die suiker opgelos het, of laat staan dit oornag.
Verhoog die hitte sodra die suiker opgelos het, voeg die suurlemoensap by en kook die konfyt vinnig tot die stroop die regte dikte het. Roer nou en dan sodat dit nie aanbrand nie.
Doen die pieringtoets. Skep die warm konfyt in flesse en verseël.

ROOMKAAS-PASTEIDEEG

2 k koekmeel
2 ml sout
300 g botter, by kamertemperatuur
1 x 250 g roomkaas

Meng meel en sout. Vryf die botter (dit moet sag wees, maar nie pap nie) goed met die vingers in die meelmengsel in totdat dit frummeltjies is. Voeg die roomkaas by en werk dit goed deur die mengsel. Bedek en verkoel 'n uur lank (of totdat dit styf genoeg is om uitgerol te word) in die yskas.
Rol die deeg dun uit op 'n marmerblad of deegplank wat mildelik met meel bestuif is. Sorg dat die rolstok ook met meel bestuif is.
Die deeg is genoeg vir 18 ronde vleispasteitjies.

SOET TERTDOPPIES (Uit: Partytjies is pret)

750 ml koekmeel
10 ml bakpoeier
250 gr yskoue margarien, grof gerasper
50 ml strooisuiker
2 ml sout
2 ekstra-groot eiers, geklits

Sif meel, suiker, bakpoeier en sout saam. Vryf margarien liggies in tot mengsel lyk soos fyn frummels. Voeg eiers by en meng goed. Plaas in yskas vir halfuur.
Rol uit, druk af en plaas in kolwyntjiepanne. Panne hoef nie gesmeer te word nie. Prik bome met vurk. Bak 10 minute by 190ºC. Bewaar in lugdigte houer.

KORTPAD-SKILFERKORS (Uit Kermiskos)

4 k koekmeel
1 ml sout
3 eiergele
240 g botter, gerasper
10 ml kremetart
360 g **botter**
ongeveer 200 ml yskoue sonneblomolie
sodawater

Sif meel, kremetart en sout saam. Vryf die 360 g botter in tot krummelrig.
Klits eiergele liggies en meng met sodawater. Sny die eierwater in die meelmengsel en meng tot hanteerbare deeg. Draai die deeg in botterpapier toe en sit ongeveer 15 min in koelkas. Smeer die olie liggies op die werkvlak en rol die verkoelde deeg dun in 'n reghoek daarop uit - moenie rek en trek. Strooi helfte van gerasperde botter daaroor. Vou die vier hoeke van reghoek na mekaar toe. Draai deeg in botterpapier toe en sit 30 min lank in yskas. Rol deeg weer uit tot 'n reghoek en strooi orige botter oor. Vou weer toe en draai in botterpapier toe en hou in koelkas tot gebruik. Rol uit vir borde.

VINNIGE PASTEIDEEG (Uit Kermiskos)

1 k koekmeel
knippie sout
125 ml sonneblomolie
2 t bakpoeier
125 ml melk
1 eier

Smeer pasteibak. Sif meel, bakpoeier en sout saam. Klits melk, olie en eier saam. Voeg die meelmengsel by die vloeistof en meng tot sagte deeg.
Smeer die deeg in pasteibak, skep vulsel in en skep res van deeg oor vulsel. Smeer glad en bak by 180ºC.

VINNIGE SKILFERKORS

500 g margarien
4 k meelblom
1 t sout
1 eier
Kwart t kremetart
310 ml yswater

Sif meel en sout saam. Rasper margarien oor meelblom. Klits die eier met 60 ml yswater totdat dit goed skuim. Voeg eiermengsel by meelmengsel. Voeg res van water by en meng met 'n mes. Keer uit op 'n meelbestrooide deegplank en rol uit. Vou en rol nog twee keer. Draai toe in botterpapier en plaas oornag in yskas. Die deeg kan ook binne 'n uur gebruik word.

RYK BROSDEEG

200 ml meelblom
50 ml gesifte versiersuiker
15 ml water
50 g botter
1 eiergeel

Sif meel en sout. Sny botter in stukkies en vryf in. Voeg versiersuiker by en meng. Klits eiergeel en water saam en sprinkel oor meel. Gebruik vurk en meng tot growwe deeg. Keer op meelbestrooide plank uit en knie met vingerpunte tot glad. Plaas 'n glasbak onderstebo oor deeg en laat rus vir 15 minute voordat dit uitgerol word. Lewer 100gram.

ROOMKAAS-PASTEIDEEG

2 k koekmeel
2 ml sout
300 g botter, by kamertemperatuur
1 x 250 g roomkaas

Meng meel en sout. Vryf die botter (dit moet sag wees, maar nie pap nie) goed met die vingers in die meelmengsel in totdat dit frummeltjies is. Voeg die roomkaas by en werk dit goed deur die mengsel. Bedek en verkoel 'n uur lank (of totdat dit styf genoeg is om uitgerol te word) in die yskas.
Rol die deeg dun uit op 'n marmerblad of deegplank wat mildelik met meel bestuif is. Sorg dat die rolstok ook met meel bestuif is.
Die deeg is genoeg vir 18 ronde vleispasteitjies.

SOET TERTDOPPIES (Uit: Partytjies is pret)

750 ml koekmeel
10 ml bakpoeier
250 gr yskoue margarien, grof gerasper
50 ml strooisuiker
2 ml sout
2 ekstra-groot eiers, geklits

Sif meel, suiker, bakpoeier en sout saam. Vryf margarien liggies in tot mengsel lyk soos fyn frummels. Voeg eiers by en meng goed. Plaas in yskas vir halfuur.
Rol uit, druk af en plaas in kolwyntjiepanne. Panne hoef nie gesmeer te word nie. Prik bome met vurk. Bak 10 minute by 190ºC. Bewaar in lugdigte houer.

TERTDOPPIES

125 gram margarien
ongeveer 375ml koekmeel
1 eier

Maak aan tot drukbare deeg - moenie meer aan vingers vassit nie. Druk in pannetjies - panne hoef nie gesmeer te word nie. As dit sonder vulsel gaargemaak word, prik die doppie met 'n vurk. Bak net tot bruin. Dit skuim 'n bietjie a.g.v. margarien. Lewer 4 dosyn klein doppies.

BESKUITJIEKORS (PRYSWENNER)

200 g (2k) gemmer of Mariebeskuitjiekrummels
75 ml suiker
1 t pypkaneel
125 g botter

Meng alles deeglik saam. Druk mengsel styf vas in bak. Bak 6 minute by 200ºC of hou in koelkas vir minstens 20 minute om goed styf te word.

BROSKORS TERTDOP

125 g botter
knippie sout
1 eiergeel
1 laag gouestroop
375 ml bruismeel
40 ml suiker
30 - 50 ml water

Meng botter met meel en sout. Voeg suiker by en meng. Meng eiergeel met water en roer met vurk by meelmengsel. Knie liggies en gebruik meer water indien nodig. Rol dun uit, plaas oor gesmeerde tertbord en sny rand af. Sit ook laag om rand van bord. Smeer laag gouestroop oor boom. Plaas enige rou vulsel in en bak ongeveer 45 min by 190ºC, verlaag hitte na 180ºC en bak nog 15 min indien nodig.

KORTPAD-SKILFERKORS (Uit Kermiskos)

4 k koekmeel
1 ml sout
3 eiergele
240 g botter, gerasper
10 ml kremetart
360 g **botter**
ongeveer 200 ml yskoue sonneblomolie
sodawater

Sif meel, kremetart en sout saam. Vryf die 360 g botter in tot krummelrig.
Klits eiergele liggies en meng met sodawater. Sny die eierwater in die meelmengsel en meng tot hanteerbare deeg. Draai die deeg in botterpapier toe en sit ongeveer 15 min in koelkas. Smeer die olie liggies op die werkvlak en rol die verkoelde deeg dun in 'n reghoek daarop uit - moenie rek en trek. Strooi helfte van gerasperde botter daaroor. Vou die vier hoeke van reghoek na mekaar toe. Draai deeg in botterpapier toe en sit 30 min lank in yskas. Rol deeg weer uit tot 'n reghoek en strooi orige botter oor. Vou weer toe en draai in botterpapier toe en hou in koelkas tot gebruik. Rol uit vir borde.

VINNIGE PASTEIDEEG (Uit Kermiskos)

1 k koekmeel
knippie sout
125 ml sonneblomolie
2 t bakpoeier
125 ml melk
1 eier

Smeer pasteibak. Sif meel, bakpoeier en sout saam. Klits melk, olie en eier saam. Voeg die meelmengsel by die vloeistof en meng tot sagte deeg.
Smeer die deeg in pasteibak, skep vulsel in en skep res van deeg oor vulsel. Smeer glad en bak by 180ºC.

TANT VINA SE LIEFLIKE SKILFERKORS (Uit Kermiskos)

4 k koekmeel
125 g koue **botter**
250 ml yskoue water
500 g gerasperde koue botter
25 ml koekmeelblom
1 ml sout
2 eiers, geskei
12,5 ml suurlemoensap
sonneblomolie
5 ml kremetart

Sif die 4 k koekmeel en sout 6 keer saam. Vryf die 125 g botter in die meelmengsel tot dit krummelrig is. Klits die 2 eiergele baie goed en voeg die helfte van die water (125ml) by. Voeg die suurlemoensap by die orige water. Sny die twee watermengsels beurtelings in die meelmengsel met 'n slaplemmes. Meng tot 'n hanteerbare deeg en knie liggies tot elasties. Draai die deeg in botterpapier toe en sit dit 30 minute lank in die koelkas. Verdeel die gerasperde botter in drie gelyke dele.
Smeer die werkvlak liggies met olie en rol die verkoelde deeg in 'n vierkant van ongeveer 8 mm dik daarop uit. **L.W. Rol die deeg liggies uit. Moenie dit met die koekroller rek of te hard daarop druk nie.)**
Strooi een derde van die gerasperde botter oor die deegvierkant. Vou die vier hoeke van die vierkant na mekaar toe soos die agterkant van 'n koevert. Draai die deeg in botterpapier toe en sit dit 30 minute lank in die koelkas. Rol die deeg weer in 'n vierkant uit en strooi die tweede derde botter oor. Vou weer toe en draai toe en verkoel 30 minute in koelkas.
Meng die 25 ml koekmeel met die kremetart.
Rol die deeg 'n derde keer uit en strooi die laaste derde botter oor. Strooi die meelmengsel oor die botter en druk dit liggies vas. Vou die deeg weer soos 'n koevert toe, draai die botterpapier om en laat goed koud word in die koelkas voor gebruik.

SUURROOMKORS

3 k koekmeel
230 g margarien/botter
knippie sout
250 ml suur room

Sif meel en sout saam. Vryf die botter in tot krummelrig. Meng die deeg liggies met die suur room - moenie knie nie, druk net liggies tot dit 'n bal maak. Hou die deeg in die koelkas tot benodig, rol dun uit en bak by 190ºC.

RYK BROSKORS (2 KORSE)

2 k koekmeel
2,5 ml sout
1 eiergeel
1 ml kremetart
200 g koue botter/margarien
100 ml yskoue water

By die groot maat:
4 k meel, 2 ml kremetart, 5 ml sout, 400 g botter, 2 eiergele, 200 ml yskoue water (**4 korse**)
Sif meel, kremetart en sout saam. Vryf die botter by die meelmengsel tot dit krummelrig is. Klits die eiergeel liggies en meng met die yswater. Sny die eiermengsel in die deegkrummels en meng tot hanteerbare deeg. **Moenie knie nie - druk net liggies vas.** Draai die deeg in botterpapier toe en hou in die koelkas tot dit gebruik word. Bak by 180ºC. Die broskorsdeeg kan ook vir pasteie en tertjies gebruik word.
Variasie:
Klein maat:
Soet kors: voeg 62,5 ml suiker by die meelmengsel.
Kaaskors : voeg 250 ml gerasperde Cheddarkaas, 5 ml mosterd en 'n knippie rooipeper by die meelmengsel.

KELLY SE KORS

(Die kors is ryk en skilferig en hou minstens twee weke lank goed in die koelkas).

3 k koekmeel
knippie sout
2,5 ml kremetart
62,5 ml melk
1 k maizena
360 g botter/margarien
100 ml yskoue water

Sif koekmeel, maizena en sout saam. Vryf botter in tot krummelrig. Los kremetart in yskoue water op en meng deeg daarmee tot dit sag genoem is om uit te rol - voeg bietjie melk by as die deeg te styf is.
Draai deeg in botterpapier toe en sit in yskas tot gebruik word of rol uit op die werkvlak wat liggies met koekmeel bestrooi is.
Gebruik kors vir tertjies, terte en pasteie.

VOL-AU-VENTS

1 mengsel skilferkorsdeeg
1 geklitste eier, vir glaseersel

Rol deeg uit tot 3 mm dik. Druk 12 - 16 sirkels met 'n 10cm-drukker uit. Druk 'n kleiner sirkel vir dekseltjies in die middel van die 6 - 8 sirkels uit. Prik kleiner sirkels op vier plekke voordat hulle gebak word om te verseker dat dit egalig rys. Bestryk die rande van vol sirkels met water en plaas die waarvan die middel uitgedruk is, bo-op. Druk liggies vas. Bestryk met geklitste eier of melk en plaas op gesmeerde bakplaat. Bak 20 minute by 200ºC tot goudbruin. Hol effens uit in die middel en vul.

SODAWATERDEEG

500 ml koekmeel3 ml sout
250g koue botter
85 ml yskoue sodawater
15 ml suurlemoensap/brandewyn

Sif meel en sout. Vryf botter liggies in tot lyk soos broodkrummels. Voeg sodawater en suurlemoensap by en meng tot stywe deeg. Draai toe in kleefplastiek en verkoel 1 uur lank. Rol op meelbestrooide werkvlak uit tot 3mm. Bak 20 min by 200ºC.
(Kan tot 3 maande bevries word.)

SOET FLANDEEG

1 k koekmeel
65 ml strooisuiker
60g botter/margarien
2 eiergele
2 ml vanielje

Sif meel. Voeg suiker by en vryf botter met vingerpunte in tot mengsel soos broodkrummels lyk. Voeg gele en vanieljegeursel by en meng tit stywe deeg. Knie deeg tot dit glad is.
Rol op meelbestrooide oppervlak uit tot 3 mm dikte. Voer pan uit en bedek met kleefplastiek en verkoel 1 uur lank. Prik boom en bak 10 minute lank blind by 190ºC. Verwyder papier en boontjies en bak nog sowat 5 minute tot goudbruin. Laat in pan afkoel en keer op 'n draadrak uit om heeltelmal af te koel.
Lewer 1 flandop of 12 middelslag tertjies.
Die voedselverwerker is ideaal om hierdie deeg te maak aangesien dit deeglik deurgewerk word tot 'n baie fyn en bros deeg.

SWITSERSE MELKTOFFIE

115 g botter
500 ml bruinsuiker
1 x 397g kondensmelk
1 ml vanieljegeursel

Smelt die botter en voeg die bruinsuiker geleidelik by. Roer dit voortdurend oor lae hitte totdat die suiker gesmelt het. Voeg die kondensmelk by en bring dit tot kookpunt. Kook dit 5 - 10 min lank terwyl dit aanhoudend geroer word. Voeg geursel by. Verwyder van plaat en gooi dit in 'n gesmeerde bakplaat. Laat stol en sny in blokkies.

SPRINGMIELIESTROOP (Uit: Partytjies is Pret)

Vir elke 250 ml rou pitte wat geskiet moet word, benodig jy:
375 ml suiker
60 ml water
25 gr margarien
1 ml kleursel

Verhit alles behalwe kleursel baie stadig. Roer gereeld. Moenie dit laat kook voor al die suiker opgelos is nie. Sodra stroop kookpunt bereik, laat dit vinnig opkook en haal dit dan van die stoof af, voeg kleursel by en meng. Gooi stroop oor mielies wat klaar geskiet is en roer tot alles bedek is.

BUTTER CARAMELS

125 g botter
30 ml gouestroop
375 ml suiker
1 x 400 g kondensmelk
125 ml water
groot knippie kremetart
5 ml vanielje

Plaas alles behalwe vanielje in swaarboom kastrol en roer gedurig oor redelike lae hitte totdat die mengsel ligte bruin is. Drup bietjie in koue water - behoort bolletjie te vorm as jy dit druk. Verwyder van hitte. Roer vanielje by en gooi uit in gesmeerde vierkantige pan. Wanneer amper gestol, merk in vierkante af. Sny deur wanneer koud. Maak op in pakkies met sellofaan. Maak 36.

NOGA

375 ml suiker
250 ml gouestroop
125 ml water
knippie sout
1 eierwit, styfgeklits
60 ml (35g) glanskersie, gekap
1 k neute, grof gekap
2 ml vanielje

Vermeng die suiker, stroop, water en sout. Verhit dit en roer dit voortdurend totdat die suiker opgelos is.
Kook dit verder, sonder om te roer, tot die sagtestadium. Haal dit af, gooi dit in 'n dun straaltjie oor die styfgeklitste eierwit. Klits voortdurend met 'n elektriese klitser.
Wanneer die mengsel fatsoen behou, roer die kersies, neute en geursel by. Gooi dit in 'n gesmeerde oondpan. Laat dit oornag staan en sny dit dan in blokkies.

KARAMELSPRINGMIELIES (Uit Kermiskos)

190 ml wit suiker
375 ml gouestroop
12,5 ml botter/margarien
10 k gespringde mielies

Verhit suiker, gouestroop en botter in swaarboomkastrol oor lae hitte. Roer deurentyd tot al die suiker opgelos het. Verhoog die hitte tot matig en kook tot die stroop die sagtekraakstadium bereik. (Die stroop gaan los in klein, ferm drade wanneer dit in koue water gedrup word. Die drade is nie bros nie.) Giet die stroop oor die springmielies en roer dit goed deur sodat al die mielies bedek is. Laat die mengsel effens afkoel, smeer die handpalms met margarien en rol die mengsel in bolle/bolletjies.

OOSTERSE FRIKKADELLETJIES

500 g gemaalde varkvleis
5 ml sout
varsgemaalde swartpeper na smaak
25 ml pietersielie, gekap
1 ml fyn neutmuskaat
12,5 ml koekmeelblom
1 eier, geklits
1 k klapper
50 ml olie

Meng vleis, sout, swartpeper, pietersielie en neutmuskaat goed saam. Vorm klein frikkadellletjies. Meng koekmeelblom en eier, en rol die frikkadelletjies daarin en daarna in die klapper. Braai die frikkadelletjies stadig in warm olie in 'n swaarboomkastrol tot gaar. Ryg dit op peuselstokkies.

Doopsous:

10 ml mosterdpoeier
25 ml asyn
62,5 ml vrugteblatjang
50 ml kweper/appeljellie

Meng mosterdpoeier, asyn, vrugteblatjang en jellie goed saam. Bedien die frikkadelletjies saam met die doopsous.

GEURIGE FRIKKADELLETJIES

500 g maalvleis
125 ml broodkrummels
250 ml gerasperde Cheddarkaas
1 eier, geklits
10 ml sout
rooipeper na smaak

Meng al die bestanddele. Vorm klein frikkadelletjies en plaas dit in 'n oondpan. Bak dit 10 minute land by 160ºC en rooster dit dan onder die oondrooster totdat dit bruin is.

COCKTAIL FRIKKADELLETJIES

2 eiers
125 ml water
250 ml vars broodkrummels
5 ml sout
1 ml peper
1 knoffelhuisie, gekap
400 g gemaalde beesvleis
100 g varkmaalvleis
125 gerasperde Mozzarellakaas
olie vir diepbraai

Klits eiers en water saam. Voeg krummels, sout, peper en knoffel by en meng dit goed. Laat staan dit 5 minute lank. Voeg die vleis en kaas by en meng alles goed saam. Vorm klein frikkadelletjies en braai in warm olie tot bruin en gaar.

FRIKKADELLE MET TAMATIESOUS

250 ml broodkrummels
170 ml water
1 kg maalvleis
1 groot ui, geskil en fyngekap
2 groot of 3 kleiner eiers
5 ml gemaalde koljander
1 ml fyn naeltjies
1 e pietersielie, gekap
7,5 ml sout
1 ml peper
50 ml botter/margarien/olie

Tamatiesous:

1 ui, geskil en fyngekap
7,5 ml droë gemengde kruie
1kgvarstamaties,ontvel, ontpit en gekap of ingemaakte tamaties, gekap
1 e suiker
4 knoffelhuisies, en 1 groen/rooi soetrissie geskil en fyngekap
peper varsgemaalde swart
7,5 ml Worcestersous
botter/margarien/olie
sout

Week krummels in die 170 ml water. Druk die water uit die geweekte brood (moenie te veel uitdruk nie) en meng die brood met die maalvleis, gekapte uie, eiers, koljander, naeltjies, pietersielie, sout en peper in 'n bak. Voeg die weekwater by die vleismengsel. Maak ongeveer 24 frikkadelle. Verhit die botter, margarien of olie in 'n braaipan en braai die frikkadelle vinnig liggies bruin daarin. Dreineer die frikkadelle en hou warm. Verhit oond tot 180ºC. Soteer die gekapte tamatie, ui, knoffel en rissie in die botter, margarien of olie.
Voeg die Worcestersous, suiker, gemengde kruie, sout en peper by die tamatiemengsel en prut 'n paar minute lank tot deurgaar. Pak die frikkadelle in 'n oondskottel met 'n deksel en giet die tamatiesous daaroor. Bak dit ongeveer 20 minute lank. Sit voor met spaghetti of rys.

MOESSAKA

2 middelslag eiervrugte
sonneblomolie
1 kg maer gemaalde beesvleis
1 blik (410-g) tamatiesop
1 ml peper
15 ml botter
2 eiers
6 middelslag aartappels
2 middelslag uie
2 knoffelhuisies
5 ml sout
250 ml melk
15 ml koekmeel
125 ml gerasperde kaas

Skil en sny eiervrugte in dunnerige skywe. Laat dit 'n rukkie lank in koue soutwater lê. Skil en sny die aartappels oorlangs in plat skywe. Braai die skywe aan weerskante in warm, vlak sonneblomolie totdat dit begin verbruin. Dreineer die skywe op papierhanddoek. Rangskik die helfte van die aartappelskywe op die boom van 'n groot oondvaste bak. Skil en kap die uie. Soteer dit in 'n bietjie olie in 'n groot swaarboomkastrol. Voeg die maalvleis by, roer dit los met 'n groot tweetandvurk en roerbraai dit 'n rukkie tot droog. Skil en kneus die knoffel. Voeg die knoffel, tamatiesop, sout en peper by die vleis en roer dit gereeld met 'n houtlepel en laat dit deurkook. Skep die vleismengsel op die aartappelskywe in die bak.

Droog die eiervrugskywe met papierhanddoek af. Braai 'n paar skywe op 'n keer aan weerskante in warm, vlak olie net tot gaar. Dreineer die skywe op papierhanddoek. Rangskik die eiervrugskywe oor die vleismengsel. Maak 'n witsous van die smeer, meel en melk. Klits die eiers en meng dit vinnig met die witsous. (Die sous kry nie smaakmiddels is nie.)

Giet die witsous oor die eiervruglaag en strooi die kaas oor. Rangskik die res van die aartappelskywe bo-op. Bak die moessaka 45 - 60 minute by 180ºC. Sit warm voor. Lewer 6 - 8 porsies.

MAALVLEIS-EN-SKULPIES (MAMMA)

Kook een pak skulpies sag. Braai ui en groenrissie tot sag. Voeg maalvleis by en roerkook tot net gaar. Voeg 1 blikkie creamstyle sweetcorn by en 1 blikkie tamatieroomsop. Kook deur. Maak laag skulpies en plaas maalvleis bo-op. Strooi baie kaas oor. Klop 3 eiers en 3 koppies melk en gooi bo-oor. Bak tot lekker bruin.

YSTERVARKIES

1 kg maalvleis
1 t sout
1 klein soetrissie, gekap
1 k rou rys
1 k sagte broodkrummels
1 t paprika
1 geklitste eier
1 x 410g tamatieroomsop gemeng met 1 k water

Meng alles behalwe sop. Vorm koekies. Verhit sopmengsel in groot kastrol met swaar boom, voeg vleiskoekies by en prut 45 minute.

GRONDRESEP VIR FRIKKADELLE

650 g maalvleis (enige soort/mengsel van soorte)
1 k gaar rys of 1 k graanvlokkies
2 eiers, geklits
2 t sout
1 e gemaalde koljander
2 e asyn, suurlemoensap of Wor.sous
1 k vars broodkrummels
125 ml vleissous, melk of water
1 groot uie, fyngekap en goudkleurig gesmoor
1 t peper
1 t neut
1 e tamatiesous/blatjang/mosterd

Meng alles liggies met vurk. Vorm frikkadelle en pak in pan. Sit klein stukkie botter op elkeen en giet 12,5 ml vleisekstrak in pan. Bak 45 min lank by 170°C. Sit voor met rys en geurige sous.

KOOLFRIKKADELLE

1 grondresep frikkadelle
1 koolkop
1 vleisblokkie, opgelos in 1 k kookwater

Maak blare een vir een los van koolkop en gooi kookwater oor. Laat 10 minute lank staan. Meng vleismengsel en vorm frikkadelle. Rol elke frikkadel in 'n koolblaar toe. Pak in oondskottel en giet vleisekstrak oor. Bak by 180°C vir 40-45 min. Sit voor met rys.

OM 'N RESEP AAN TE PAS VIR DIE MIKROGOLF: VERMINDER DIE HOEVEELHEID VLOEISTOF MET DIE HELFTE. (OMDAT DIE GAARMAAKTYD BAIE KORTER IS.) VERMINDER DIE GAARMAAKTYD MET 25%. GIDS VIR MIKROGOLF OONDE:

Laag (low)	
Warm (Warm)	10% Krag
Matig Laag (Medium Low)	20%
Ontdooi (Defrost)	30%
Smoor (Braise)	40%
Matig (Medium) (Simmer)	50%
Opwarm (Reheat/Bake)	60%
Soteer (Saute/Roast)	70%
Reheat	80%
High	100%

OM 'N KOEKRESEP AAN TE PAS VIR DIE MIKROGOLF:
Vermeerder sowel die vloeistof as die bakpoeier met 'n kwart (25%). Mikrogolf dit 'n derde of 'n kwart so lank as wat die konvensionele resep voorskryf. Die beslag sal 'n sagte drupbestandheid hê, en net een laag moet op 'n slag gemikrogolf word.

ONTVRIESING VAN BEVRORE DEEG:
Mikrogolf dit 15 - 20 sekondes per 150 g by volle krag. Die deeg sal koud maar bewerkbaar wees.

KLAM SOUT:
As sout nie wil strooi nie, mikrogolf dit 1 - 2 min per potjie by volle krag.

WORTELS MET GEMMER

250 g jong wortels, gewas en geskil	5 ml fyn gemmer
12 ml margarien	sout en peper
5 ml bruinsuiker	75 ml water

Plaas wortels in water en bedek bak. Mikrogolf 6 - 8 min op hoog en gooi water af. Meng res van bestanddele metwortels en bedek bak. Mikrogolf 2 - 3 minute op hoog. Laat staan 'n paar minute en bedien warm.

WORTELS MET LEMOEN

8 Wortels gewas, geskil en in skywe gesny	gerasperde skil van een lemoen
50 ml suiker	sout na smaak
45 ml lemoensap	

Meng al die bestanddele, bedek die bak en mikrogolf vir 10 minute op volle krag. Roer elke twee minute. Laat staan 2 min en bedien warm.

WORTELS MET HEUNING

500 g wortels, geskil en in skywe gesny	30 g margarien
12,5 ml heuning	5 ml asyn

Bedek wortels met bietjie water, sit deksel op bak en mikrogolf 7 min op hoog. Roer af en toe. Meng res van bestanddele en mikrogolf op hoog tot botter gesmelt het. Gooi oor wortels en verwarm indien nodig.

GEBAKTE SJOKOLADEPOEDING

SOUS:	
300 ml water	25 ml kakao
125 ml suiker	2 ml kaneel
DEEG:	
125 ml suiker	2 ml vanielje
50 ml kookolie	knypie sout
1 eier	1 k koekmeel
25 ml kakao	3 t bakpoeier
1 pak 100 g pepermentsjokolade grof gerasper	125 ml melk

Plaas die sousbestanddele in bakkie en mikrogolf op hoog vir 3 min. Haal uit en roer goed. Klits suiker, olie en eier goed saam. Voeg kakao, vanielje en sout by en meng goed. Sif koekmeel en bakpoeier saam en roer beurtelings met melk by eiermengsel. Roer helfte van die sjokolade by (deeg is slap). Skep deeg in sous en mikrogolf op 80-90%krag vir 4 en 'n half minute. Mikrogolf dan vir 4 en 'n half minute op Hoog. Strooi oorblywende sjokolade bo-oor en laat staan 'n rukkie. Bedien met vla of room.

GEBAKTE ASYNPOEDING

300 ml meelblom	5 ml bakpoeier
5 ml koeksoda	knypie sout
15 ml asyn	25 ml appelkooskonfyt
125 ml suiker	1 eier
5 ml vanielje	60 ml margarien
100 ml kookwater	
100 ml melk	
200 ml suiker	100 ml melk

SOUS:
Meng die volgende saam en mikrogolf dit 3 min op Hoog:
200 ml suiker, 100 ml melk, kookwater, margarien, vanielje.
Roer tot suiker opgelos is en hou eenkant.
Klop eier en 125 ml suiker. Voeg by: meel, konfyt, asyn, bakpoeier en sout. Los koeksoda op in melk en voeg by deeg.
Meng goed tot glad. Skep deeg in gesmeerde bak en gooi sous oor. Mikrogolf vir 15 min by 50%krag. Poeding moet ferm wees. Bedien met vla.

GEBAKTE RYSPOEDING

45 ml wit rys
2 eiers, geskei
60 ml strooisuiker
bietjie neutmuskaat (opsioneel)
150 ml Ideal melk
15 ml margarien
500 ml melk
30 ml suiker
bietjie appelkooskonfyt

Plaas rys, melk, suiker en Ideal melk in gesmeerde pan en meng. Mikrogolf rysmengsel 50 - 55 min teen 50% krag (medium-laag) tot die mengsel dik en romerig is. Roer af en toe. Plaas margarien na 25 minute by. Klits eiergele en voeg by. Stip bietjies konfyt op die ryspoeding. Klits witte en voeg strooisuiker by. Klits verder tot styf. Skep oor ryspoeding. Strooi neutmuskaat oor die eierwit en plaas poeding onder oondrooster totdat dit goudbruin is. Bedien warm met vla.

BOTTERBROODJIES

500 g bruismeel
2 eiers geklits
halwe koppie gerasperde kaas/1 blikkie fyn vleis opsioneel
200 ml melk
100 ml kookolie
knypie sout

Meng droë bestanddele saam. Voeg olie, melk en eier by en meng goed. Voeg kaas/vleis by. Rol uit op meelbestrooide plank. Druk af met koekiedrukker en pak in sirkel op gesmeerde ronde bord. Bak ongeveer 12 op 'n slag vir 90 sekondes lank op hoog. Draai om en bak weer 1 minuut op hoog.

SODABROOD

800 ml meelblom
5 ml sout
5 ml kremetart
350 ml karringmelk
30 ml margarien gesmelt
5 ml koeksoda
60 ml margarien

Smeer glas broodpannetjie. Sif meel, sout, koeksoda en kremetart saam. Vryf margarien met vingers in. Voeg karringmelk by. Skep deeg in pannetjie en mikrogolf 11 minute op 70% krag. Laat 10 minute staan en keer uit op 'n draadrak. Smeer gesmelte botter bo-op en verbruin in gewone oond. U kan 1 k rosyne byvoeg voordat die karringmelk bygevoeg word vir 'n rosyntjiebrood.

KOFFIEKARAMELNAGEREG

4 eiers
1 x 379g blik kondensmelk
30 ml brandewyn
700 ml koue, sterk koffie

Klits eiers baie liggies. Voeg res van bestanddele by en klits om te meng. Giet in 'n glasringvorm. Bedek met kleefplastiek en maak twee gaatjies daarin. Mikrogolf 16 minute op Ontvries. Laat afkoel en plaas 'n paar uur lank in koelkas. Keer uit en sit voor.

GEBAKTE SJOKOLADEPOEDING

240 g koekmeel
75 ml kakao
5 ml bakpoeier
250ml water
room of vla vir opdiening
200 g suiker
5 ml koeksoda
250ml mayonnaise (nie slaairoom)
5 ml vanieljegeursel

Meng droë bestanddele in 'n groot mengbak. Meng mayonnaise met water en vanielje en voeg by droe bestanddele. Klits vir 2 minute en skraap bak minstens een keer. Giet mengsel in 'n diep gesmeerde bakskottel van 26 cm. Mikrogolf vir 8 - 10 min op volle krag en roteer bak indien nodig. Laat staan vir 10 minute voor opdiening. Skep in individuele poedingbakkies en skep room of vla oor. 12 porsies.

SPONSKOEK

3 eiers
3 ml vanielje
knippie sout
100 g suiker
100 g koekmeel
3ml bakpoeier

Klits eiers, suiker en vanielje saam tot lig en donsig. Sif meelblom, sout en bakpoeier saam en vou by eiermengsel in. Giet in gesmeerde, gevoerde ronde glasbak van 26 cm en mikrogolf vir 4 tot 4.5 minute op volle krag. Laat staan vir 5 minute en keer dan uit. Laat afkoel. Die mengsel kan ook in twee gesmeerde, gevoerde bakpanne van 16cm gegiet word en een op 'n keer vir ongeveer 3 minute gemikrogolf word. Lewer 1 groot of 2 kleiner sponskoeke.

BOTTERKOEK

330 g koekmeel
2 t bakpoeier
200 g botter, saggemaak
8 ml vanieljegeursel
380 g suiker
3ml sout
250ml melk
1 eier

Meng meel, suiker, bakpoeier en sout in 'n groot mengbak. Voeg botter by melk, geursel en eier en klits vir 30 sekondes by lae spoed. Skraap die kante van die bak af en klits weer stadig vir 2 minute. Voer twee ronde glasbakke van 20 cm met enkele lae papierhanddoek wat op die boom pas. Skep koekmengsel in die bakke en maak gelyk. Mikrogolf een koek op 'n keer op 'n omgekeerde piering vir 7 - 8 min. by volle krag. Draai bak 'n kwart na 4 minute indien nodig. Haal uit oond en laat staan vir 15 min op 'n houtbord. Keer uit. Plaas op mekaar en versier soos verkies. Lewer 2 lae van 20 cm elk.

CELIA SE SJOKOLADEPOEDING

1 k meel
1 ml sout
2 e botter
1 eier
3 ml vanieljegeursel
3 t bakpoeier
4 e kakao
150 ml suiker
170 ml melk

Room botter en suiker en klop eier in. Sif droë bestanddele saam. Sif droë bestanddele afwisselend met melk in die bottermengsel. Skep in gesmeerde bak.
Stroop:
1 k water, halwe k bruinsuiker, 2 e kakao. Meng alles en kook vir 2 minute. Meng. Kook nog 2 min. Gooi oor die deeg en bak vir 5 min by Roast en nog 5 min by High. Bedek en laat staan vir 3 minute.

GEMMERPOEDING

25 ml gesmelte botter
7 ml koeksoda, opgelos in 80 ml melk
250 ml meel
5 ml gemmer
25 ml appelkooskonfyt
1 eier,geklits
1 k dadels, fyngekap
1 k pitlose rosyne

Meng botter en konfyt goed, plaas in mikrogolf tot gesmelt, ongeveer 1 minuut. Voeg bestanddele een vir een by in hierdie volgorde en meng goed na elke byvoeging: koeksoda wat in melk opgelos is, eier, meel, gemmer, dadels, rosyne. Skep in gesmeerde bak en gooi kokende stroop oor. Bak vir 6 minute op High.
Stroop:
125 ml suiker, 1 k water, 1 t gemmer
Meng alles en kook vir 2 min. Roer en kook vir nog 3 min.

GEMMERBROOD

2 k meel
1t gemengde speserye
1 t koeksoda
120 g botter
125 ml kookwater
125 ml stroop
2 t gemmer
1 t kaneel
2 ml sout
100 g suiker
1 eier, geklits

Sif meel, speserye, koeksoda en sout. Meng botter,stroop, suiker met kookwater en roer om suiker op te los. Meng twee mengsels en voeg dan die eier by. Gooi deeg in gevoerde, gesmeerde pan en bak vir 7-8 minute tot bruin en goed deurgebak. (High)

BOBOTIE

25 ml botter/olie
1 mediumgroot ui, gekap
1 dik sny brood
200 ml melk
750 g maalvleis
15 ml appelkooskonfyt
6 lourierblare
60 g pitlose rosyne
30 g amandelsplinters
40 ml medium kerriepoeier
sout en peper
50 ml suurlemoensap
2 eiers

Plaas 'n oondskottel van 1,5 l kapasiteit in mikrogolf. Skep botter/olie in en stel op High. Braai 1 minuut. Skep ui in en braai 3 minute. Week intussen die brood in 100 ml melk. Meng al die bestanddele behalwe eiers, 100 ml melk en lourierblare. Voeg die mengsel by die uie en meng deeglik. Bedek die oondskottel en bak 8 minute by High. Smeer die bokant van die mengsel gelyk. Klits die eiers en melk en skep dit oor. Plaas lourierblare bo-op en bak weer 6 min by High.

SOUSERIGE HOENDER

1 pakkie sampioensop
1 x 285 blik geroomde sampioene
1 rou hoender, in porsies gesny
500 ml gemmerbier

Strooi helfte van sop in skottel. Pak hoender in. Gooi sampioene oor. Strooi res van sop oor. Gooi gemmerbier oor. Bedek en kook ongeveer 20 - 30 min op High. Staantyd: 10 min.

TAMATIEHOENDER

1,5 kg hoenderporsies
410 g tamatie puree
225g blikkie sampioene,gewoon
1 ui, gekap
1 knoffelhuisie, gekneus
10 ml suiker
5 ml origanum
2 lourierblare
sout en peper

Plaas vleis in bak. Meng res van bestanddele en gooi bo-oor. Kook 30 minute op Medium-High. Genoeg vir 6 - 8 mense.

BLATJANG-HOENDER

8 stukke hoender
225g gesnipperde sampioene (ingemaakte)
1 ui, gekap
1 k mayonnaise
halwe k blatjang
1 groenrissie, gekap

Plaas vleis in skottel. Voeg sampioene en groenrissie by. Meng res van bestanddele en gooi oor hoender. Kook op High vir 5 minute, en dan 'n verdere 15 minute op Medium. Indien verkies,kook nog 5 min op Medium. (6 - 8 mense)

SOUSERIGE NOEDELGEBAK

1 e margarien
125 ml noedels, rou
1 x 300 g heelpit mielies (nie gedreineer)
75 ml groenrissie, fyngekap
1 k hoender/vark gaar, in blokkies gesny
1 x 300 g hoenderroomsom (blikkie)
halwe koppie gerasperde Cheddarkaas

Plaas margarien en hoender in oondkasserol. Bak 2 min op High. Gooi oortollige vet af. Voeg res van bestanddele by en meng goed. Bedek en kook verdere 15 minute op High.

BASIC BREAD PUDDING

4 cups bread cubes (approx. 5 slices)
125 ml brown sugar
125 ml raisins, optional
62 ml butter
2 ml salt
500 ml milk
2 eggs,beaten

Spread bread cubes evenly in a 20 cm round dish. Sprinkle evenly with brown sugar and salt, then raisins. Measure milk into a 1-litre measuring cup. Add butter. Micro at full power for 4 minutes, until butter is melted and milk warm. Rapidly stir in eggs with a fork, mix well. Pour over bread cubes in dish. Micro at Roast for 9-12 minutes. Cooked centre may still be slightly soft, but will set as pudding cools. Serve warm. Serves 6.

HOENDERLEWERPATEE

1 groot ui, gekap
30 ml botter
250 g hoenderlewers
sout na smaak
20 ml brandewyn (opsioneel)
suurlemoenskyfies vir garnering
1 fyngekapte knoffelhuisie
15 ml olie
2,5 ml swartpeper
1 sny witbrood, verkrummel
45 ml room

Soteer ui en knoffel in botter en olie 2 minute by volle krag. Voeg hoenderlewers by, prik membrane, bedek en mikrogolf 5 minute by volle krag. Roer en mikrogolf nog 5 minute by volle krag. Voeg smaakmiddels, broodkrummels, brandewyn en room by en verpulp in voedselverwerker. Skep in vier ramekinbakkies (85mm deursnee) en plaas in koelkas om te stol. Garneer met suurlemoenskyfies.

TUNA-OONDGEREG MET BROS BOLAAG

30 ml margarien
60 ml melk
2 hardgekookte eiers
200 g tuna (dreineer en vlok)
1 medium ui, gekap
1 x 410g blik sampioenroomsop
1 k bevrore ertjies
250 ml fyngedrukte kaas-en-uie aartappelskyfies

Plaas margarien in vlak oondskottel en mikrogolf 1 min (90 sek.) by volle krag. Voeg gekapte ui by en roer goed. Bedek en mikrogolf 2 min (3 min) by volle krag. Meng melk en sop. Voeg gekapte eiers, ertjies en gevlokte tuna by. Meng goed met ui in oondskottel en strooi aartappelskyfies oor. Mikrogolf 12 - 15 min (16-20 min) by 50% krag. Laat 4 min staan op kookproses te voltooi.
(tyd in hakies is vir 500-watt-oonde)

HOENDER-OONDSTOOFGEREG

1,5 kg hoenderporsies
1 fyngedrukte knoffelhuisie
1 groenrissie ontpit en gekap
2,5 ml wonderpeper (piment)
125 g spekvleis, gekap
gekapte pietersielie
1 medium ui, gekap
2 aartappels, in skyfies gesny
5 ml tiemie
2,5 ml gemaalde kruienaeltjies
1 x 54-g-pakkie sampioenroomsop gemeng in 250 ml koue water

Plaas al die bestanddele behalwe die sop en pietersielie in lae in 'n groot oondskottel. Giet sop bo-oor, bedek en mikrogolf 15 (20) minute by volle krag. Verminder kragpeil tot 50% en mikrogolf nog 15 (20) minute - herrangskik hoenderporsies tussendeur. Garneer met gekapte pietersielie.
(tyd in hakies is vir 500-watt-oonde)

LEMOENPOEDING

Stroop:

250 ml water
125 ml wit suiker
250 ml lemoensap
knypie sout

Beslag:

125 ml wit suiker
1 eier
125 ml lemoensap
60 ml margarien by kamertemperatuur
250 ml bruismeel, gesif
knypie sout

Meng stroopbestanddele in 'n glasbak en mikrogolf 5 - 7 (7 - 9) minute by volle krag - roer dikwels tussendeur. Room suiker en margarien, voeg eier by en meng goed. Voeg bruismeel, lemoensap en sout by en meng goed. Skep beslag in warm stroop en mikrogolf, onbedek, 5 - 6 (7 - 8) minute by volle krag. Sit warm of koud met vla of lemoenhuisies voor. (tyd in hakies vir 500-watt-oonde)

SACHERTORTE (KLAM SJOKOLADEKOEK)

500 ml koekmeelblom, gesif
10 ml bakpoeier
2 groot eiers
250 ml mayonnaise (*)
5 ml amandelgeursel
150 ml kakao
5 ml koeksoda
310 ml strooisuiker
250 ml water

***Egte mayonnaise, nie verslankings- of geurige soort nie.**

Sif meelblom, kakao, bakpoeier en koeksoda saam. Klits eiers en strooisuiker tot lig en romerig en vou by droë bestanddele in. Meng mayonnaise, water en vanieljegeursel goed en roer by beslag in. Skep beslag in 'n liggies gesmeerde 240mm-tuitbak waarvan die boom met absorberende kombuispapier gevoer is. Mikrogolf 8 - 10 (11 - 13,5) minute by 70% krag. Laat 10 minute staan en keer dan op 'n draadrak uit om af te koel.

Bolaag:

250 ml wit suiker
60 ml (50g) margarien
50 ml koue water
250 ml warm water
40 ml kakao
50 ml mielieblom

Plaas 60 ml fyn appelkooskonfyt in 'n klein glasbakkie en mikrogolf dit 30 (40) sekondes by volle krag. Bestryk hele koek daarmee. Meng suiker, warm water, smeer en kakao. Meng koue water en mielieblom, voeg by kakaomengsel en mikrogolf 4 (5,5) minute by volle krag - roer twee maal tussendeur. Giet warm mengsel oor koek. (Tyd in hakies is vir 500-watt-oonde).

WORTELKOEK

375 ml wit suiker
3 eiers
5 ml koeksoda
10 ml fyn kaneel
350 ml volkoringmeel
500 ml fyngerasperde wortels
200 ml gekapte pekanneute
115 g (125 ml) margarien
125 ml koekmeel, gesif
2,5 ml sout
5 ml neutmuskaat
125 ml melk
5 ml vanieljegeursel
paar neute vir versiering

Roomkaasbolaag:

80 ml (75g) margarien by kamertemperatuur
30 ml strooisuiker
5 ml vanielje
250 g roomkaas

Klop suiker en smeer tot lig en romerig. Roer eiers in en, om te voorkom dat dit skif, voeg 45 ml van die meelblom by. Sif orige meelblom, koeksoda, sout, kaneel en neutmuskaat saam en meng met die volkoringmeel. Roer droë bestanddele om die beurt met die melk by eiermengsel in. Voeg wortels, geursel en neute by, meng goed. Smeer 'n 240mm-tuitpan liggies en voer boom met absorberende kombuispapier uit. Skep beslag in bak, plaas op 'n omgekeerde piering en mikrogolf 13 - 15 (17,5 - 20) minute by 70% krag. Laat 10 minute staan en keer op 'n draadrak uit om af te koel.
Bolaag: Room margarien en strooisuiker, voeg kaas en geursel by, meng goed en smeer op koek. Versier met 'n paar heel neute.

KOLWYNTJIES

(Lewer 40)

250 ml melk
375 ml suiker
500 ml koekmeel, gesif
10 ml bakpoeier
25g (30ml) botter/margarien
3 eiers, geklits
5 ml sout
5 ml vanielje

Mikrogolf melk en smeer 2 - 3(3-4) minute by volle krag. Sit opsy. Klits suiker geleidelik by eiers in om 'n romerige mengsel te verkry. Vou meelblom en sout by eiermengsel in, strooi bakpoeier bo-oor, voeg melk en geursel by en meng goed. Plaas 6 verdubbelde papiervompies in 'n mikrogolf-muffinpan en skep elk half vol beslag. Mikrigolf 1,5 - 2 (2 - 3) minute by volle krag, lig kolwyntjies met vormpies en al uit pan en sit opsy om af te koel. Herhaal prosedure tot al die beslag opgebruik is. Versier na wens.
(Tyd in hakies is vir 500-watt-oonde)

OM DEEG TE LAAT RYS IN DIE MIKROGOLF

Stel kragpeil op 10%. Plaas gekniede deeg in gesmeerde kom wat groot genoeg is om dit te hou wanneer dit tot dubbel die oorspronklike volume gerys het. Smeer oppervlak van deeg liggies met margarien of olie om te voorkom dat 'n kors vorm en bedek dit drie kwart met kleefplastiek. Plaas kom in 'n bak met warm water. Mikrogolf 5 (7min) min by 10% en laat 10 minute rus. Herhaal proses tot deeg in volume verdubbel het.
(Tyd in hakies is vir 500-watt-oonde).

MALVALEKKER-SJOKOLADETERT

Kors:

60 ml margarien (50g)
1 x 200g sjokoladekoekies, fyngedruk

Vulsel:

250 g wit malvalekkers (die sagte ronde soort), ongeveer 30 lekkers
150 ml ingedampte melk
125 ml warm water
250 ml room
30 ml kakao
5 ml vanieljegeursel

Smelt smeer 1 min (90 sek) by volle krag. Voeg koekiekrummels by en meng goed. Gebruik 240 mm randtertbank van minstens 60 mm diep. Druk koekiekrummelmengsel op boom vas en mikrogolf 90 sekondes (2min) by volle krag. Sit opsy.
Meng malvalekkers en ingedampte melk in 'n groot bak en mikrogolf 2 - 3 min (3 - 4 min) by 70% krag tot malvalekkers gesmelt het - roer twee maal tussendeur. Meng kakao en water en mikrogolf 30 (40) sekondes by volle krag. Roer goed, meng met malvalekkermengsel en roer vanieljegeursel in. Verkoel tot verdik maar nie gestol nie.
Klits 250 ml room styf. Klits afgekoelde malvalekkermengsel en vou by room in. Skep vulsel in voorbereide kors en verkoel tot gestol.
Versier met sjokoladekrulle en geklopte room.

MAKLIKE FUDGE

500 g strooisuiker
397g blik kondensmelk
125 g harde margarien/botter
1 t vanielje

Plaas alles behalwe geursel in vuurvaste bak (dit moet groot genoeg wees om te voorkom dat mengsel oorkook). Mikrogolf 4 min (5,5min) by volle krag, verwyder uit oond, en roer goed tot suiker gesmelt het. Mikrogolf 8 min (11min) by volle krag, verwyder uit oond, voeg geursel by en klop 'n paar sekondes met 'n houtlepel tot dik en romerig. Giet in gesmeerde vierkantige bak en laat effens afkoel voor dit in blokkies gesny word.

Variasie:

Klapperfudge: Voeg 125 ml klappel saam met vanieljegeursel by (stap 2) en volg res van aanwysings.
Sjokoladefudge: Voeg 30 ml kakao voor die eerste mikrogolfproses by.
Karamel-neutefudge: Vervang vanielje deur 60 ml gekapte neute en 5 ml karamelgeursel (stap 2).

AARBEIKONFYT

500 g aarbeie
375 ml wit suiker
15 ml suurlemoensap

Was en maak aarbeie skoon. Plaas in groot glasbak en besprinkel met suurlemoensap. Mikrogolf 5 min (7 min) by volle krag. Voeg suiker by en roer tot opgelos. Mikrogolf dan 20 - 25 min (27 - 33 min) by volle krag tot stolpunt bereik word - roer dikwels tussendeur. Laat effens afkoel, skep in gesteriliseerde flesse en verseel.
Lewer 1 x 500 ml.

PERSKEKONFYT

1 kg taaipitperskes
1 kg suiker
30 ml suurlemoensap

Skil perskes, sny in skyfies en verwyder pitte. Plaas in groot glasbak, besprinkel met suurlemoensap en mikrogolf 8 min (11 min) by volle krag. Voeg suiker by, roer tot opgelos en mikrogolf 40 (53) minute by volle krag tot stolpunt bereik word - roer dikwels tussendeur. Laat effens afkoel, skep in gesteriliseerde flesse en verseel soos beskryf hieronder. (Lewer 2 x 500ml)

VYEKONFYT

500 g ryp vye
625 ml wit suiker
30 ml suurlemoensap

Skil vye en sny middeldeur. Plaas in groot glasbak, besprinkel met suurlemoensap en mikrogolf 8 (11) minute by volle krag. Voeg suiker by en roer tot opgelos. Mikrogolf dan 20 (27) minute by volle krag tot stolpunt bereik word - roer dikwels tussendeur. Laat effens afkoel, skep in gesteriliseerde flesse en verseel soos beskryf.

Sterilisering van flesse:
Vul die flesse sowat driekwart met water en mikrogolf 3 - 4 (4 - 5,5) min by volle krag tot kookpunt bereik word. Gooi water uit, keer flesse onderstebo, bedek met absorberende kombuispapier en laat afvloei..

Vul van flesse:
Laat konfyt effens afkoel, want die vrugte sal na bo kom as dit te warm gebottel word. Vul flesse tot net onder die rand en bedek met kerwasskyfies terwyl die konfyt nog effens warm is. Skroef die deksels op.
LW: Onthou om flesse te gebruik wat geen metaal bevat nie. Moenie gesmelte kerswas bo-op die konfyt skep nie - bedek dit met gestolde skyfies. Wanneer die skyfies gemaak word, moenie die kerse in die mikrogolfoond smelt nie.

BLITSBRUINPOEDING

10 g (1 e) margarien
1 t fyn gemmer
7,5ml koeksoda
250 ml appelkooskonfyt
1 k meel
knippie sout

Meng margarien, koeksoda en konfyt goed in gesmeerde pyrex bak. Roer droë bestanddele by. Meng 1 koppie suiker met 3 koppies kookwater en giet bo-oor. Bak by 175ºC vir 40 minute. Dien op met vla.

BOEREPLAASPOEDING

4 e botter
4 e suiker
4 e meel
4 eiers
4 k melk
2 t bakpoeier
knippie sout

Klop botter en suiker goed. Voeg eiers by. Voeg droë bestanddele by en laastens die melk. Bak vir 1 uur by 180ºC.

BOELIE

2 k melk
2 eiers
2 ml suurlemoengeursel
1 ml sout
60 ml suiker
60 ml meel
2 t bakpoeier
50 g botter

Klits melk, eiers en geursel saam. Meng res van bestanddele saam, voeg bietjie van melkmengsel by indien nodig. Plaas melkmengsel in bakskottel en skep al die deeg in 'n hopie in die middel. Bak by 180ºC vir 45 min. Dien op met bottersous. Lewer 4 - 6 porsies.

Bottersous:

1 k suiker
125 g botter
15 ml water
250 ml room

Plaas suiker, botter en water in pot. Verhit oor matige hitte en roer aanhoudend tot ligbruin (oppas vir aanbrand!). Haal van stoof af en voeg room by. Kook weer. Lewer 500ml.

GEBAKTE SUURLEMOENPOEDING

1 k suiker
30 ml meel
2 eiers, geskei
sap en skil van 1 suurlemoen
knippie sout
2 k melk

Klop suiker, meel, eiergele, skil, sap en sout saam. Voeg melk by en meng goed. Klits witte styf en vou in. Die mengsel is baie loperig. Gooi in bak en bak by 180ºC vir 30 minute. Dien warm op. Lewer 4 - 6 porsies.

SKRIKKELJAARPOEDING

100 g botter	2 t bakpoeier
125 ml suiker	knippie sout
2 eiers, geskei	375 ml melk
1 k koekmeel	25 ml strooisuiker
100 ml fyn appelkooskonfyt	

Klop botter en suiker tot romerig. Voeg eiergele by en meng. Sif meel, bakpoeier en sout saam en roer beurtelings met 75ml van die melk by bottermengsel. Bak 30 min by 180ºC.
Klits eierwitte en strooisuiker tot styf net voor poeding uit oond moet kom. Haal poeding uit en gooi res van melk (300ml) bo-oor. Smeer konfyt bo-oor en bedek met eierwit. Plaas terug in oond en bak tot meringue begin verbruin. Sit warm voor. Lewer 6 porsies.

GEBAKTE PIESANGPOEDING

125 g botter	125 ml witsuiker
2 eiers	5 ml vanieljegeursel
2 ml sout	500 ml bruismeel
175 ml melk	6 ryp piesangs, geskil

Sous:
2 pakkies (90g elk) kitspoeding, piesanggeur
1,25 liter vars melk
Verhit oond tot 180ºC. Smeer oondvaste bak met volume van 3,5 liter.
Verroom die botter en suiker. Voeg eiers, vanieljegeursel en sout by en klits goed. Roer bruismeel en melk beurtelings by die eiermengsel. Sny die piesangs in skyfies en meng liggies met die deeg. Skep in die bak.
Klits poedingpoeier en melk goed saam (dit moenie stol nie) en gooi dit egalig oor die deeg.
Bak die poeding ongeveer 45 minute op die middelste oondrak totdat dit begin verbruin. Sit dit warm voor. Lewer 8 - 10 ruim porsies.

GEBAKTE SOUSKLUITJIES (SLAAN NIE TOE NIE)

Sous:

1,5 liter water	375 ml suiker
15 ml botter	5 ml kaneel
knippie sout	

Deeg:

500 ml koekmeel	3 t bakpoeier
knippie sout	30 ml botter
2 eiers, geklits	125 ml melk
kaneelsuiker na smaak	

Voorverhit die oond tot 150ºC. Verhit sousbestanddele saam tot kookpunt en kook 3 minute. Meng intussen die deeg: Sif meel, bakpoeier en sout saam. Vryf botter met vingers daarin tot goed gemeng. Meng eiers en melk, voeg by meelmengsel en meng tot deeg.
Gooi kokende stroop in 'n groot diep oondskottel met 'n deksel. Skep dessertlepelsvol deeg in netjiese hopies in sous en doop die lepel elke keer in die warm sous voordat die volgende kluitjie geskep word.
Strooi 'n bietjie kaneelsuiker bo-oor, sit die deksel op en bak 40 minute. Sit warm voor. Lewer 6 - 8 porsies.

OUTYDSE RYSPOEDING

125 ml rou rys	100 g botter
250 ml melk	4 eiers
250 ml suiker	250 ml karringmelk
25 ml koekmeel	2 ml fyn neutmuskaat
2 ml sout	5 ml bakpoeier
botter- of margarienklontjies en kaneel vir bo-oor	

Verhit oond tot 150ºC. Smeer oondvaste bak met volume van 2 liter.
Kook rys gewoonweg in soutwater tot goed sag en dreineer. Voeg botter en melk by rys en meng. Klits eiers en suiker saam en voeg dan karringmelk, koekmeelblom, neutmuskaat en sout by. Voeg die mengsel by rysmengsel en meng. Roer bakpoeier laaste by. Gooi mengsel in bak. Bak 'n uur of tot gestol. Stip warm poeding met botterklontjies en strooi kaneel oor. Laat 'n rukkie staan en dien warm op. Lewer 6 - 8 porsies.

GEBAKTE RYSPOEDING

2 koppies gaar rys	900 ml melk
3 ekstra-groot eiers	1 ml sout
125 ml suiker	3 ml vanielje
1 ml gemaalde neutmuskaat	

Verhit melk en roer rys by. Verhit tot kookpunt en haal van hitte af. Laat 5 minute afkoel. Klits eiers, sout, suiker en vanieljegeursel saam en klits dan geleidelik by rysmengsel. Gooi in gesmeerde oondvaste bak en strooi neutmuskaat bo-oor. Plaas bak in bakpan en gooi warm water in totdat die bak halfpad daarin staan. Bak 45 minute of tot gestol en effens bruin by 160ºC.

BAKED APPLE ROLY-POLY

Deeg:	375 ml koekmeel	3 ml koeksoda
5 ml kremetart	15 ml botter	ongeveer 60 ml yswater
Vulsel:	3 kookappels, geskil en gesny	
Stroop:	200 ml suiker	60 g botter
250 ml kookwater		

Maak deeg: sif droë bestanddele saam, vryf botter in en meng met genoeg water om sagte deeg te maak. Rol uit in reghoek. Pak appels eweredig op deeg en rol op soos rolkoek. Plaas op vlak oondskottel, met naat ondertoe. Meng suiker, botter en kookwater en gooi bo-oor. Bak by 180ºC vir 1 uur. Gooi van die stroop oor die poeding elke 10 minute. Bedien warm met vla of room.

SAGOPOEDING (WENRESEPTE) HEERLIK

5 eiers	50 ml suiker	2 ml sout
1,5 liter melk	200 ml sago	15 ml margarien
10 ml vanieljegeursel	kaneel	

Klop eiers, suiker en sout goed saam. Verhit melk in dikboom kastrol tot kookpunt en voeg sago by. Roer stadig en voortdurend oor lae hitte totdat die sago deurskynend is. Voeg die eiermengsel stadig by, maar roer vinnig. Roer margarien en geursel by. Sodra dit begin kook, haal onmiddellik van die stoof af, anders skif dit. Gooi die poeding in 'n bak uit en strooi fyn kaneel oor. Sit dit warm voor. Lewer 6 - 8 porsies.

GROENVLEI POEDING

1 k suiker	1 t asyn
1 k meel	1 eier
1 k melk	1 e appelkooskonfyt
1 t koeksoda	knippie sout

Meng alles baie goed saam en bak by 180ºC vir 20 minute.

Stroop:

1 koppie Idealmelk	1 k warm water
1 k suiker	1 k botter

Meng alles saam en laat opkook. Gooi warm stroop oor warm poeding en bak nog 20 minute.

PIENK POEDING (BAIE LEKKER)

2 pakkies, 80g elk, rooi jellie	1 k kookwater
1 k koue water	625 ml melk
62,5 ml vlapoeier	1 k suiker
2 ml sout	3 eiers, geskei

Smelt jelliepoeier in kookwater. Voeg koue water by. Meng 125 ml van die melk met die vlapoeier, suiker, sout en eiergele. Verhit die res van die melk tot kookpunt, roer die vlamengsel by en kook tot dik en gaar. Voeg die jellie by en meng baie goed. Laat die mengsel afkoel totdat dit dik is en net-net wil stol (sommer in die vrieskas ongeveer 40 min). Klits die eierwitte tot styf en vou dit in die jelliemengsel in. Gooi uit in mooi poedingbak en laat stol in yskas. Lewer 6 - 8 porsies.

BLITSIGE KLITSPOEDING

1 x 410g yskoue Ideal melk	1 pakkie kitspoeding, vanielje of piesanggeur
50 ml aarbeikonfyt	

Klits die ingedampte melk tot styf. Klits die kitspoeding by tot gemeng en laat 'n paar minute staan. Klits die konfyt by. Gooi die mengsel in 'n mooi poedingbak en plaas in die yskas om te stol. Dit is binne minute gereed om bedien te word.

PAVLOVA - KLEINTJIES

Meringue:

3 eierwitte	knippie sout
225 ml strooisuiker	10 ml appelasyn
10 ml maizena	

Vulsel:

1 x 810g perskeskywe	pulp van 6 grenadellas
2 ferm piesangs, skyfies en in suurlemoensap geweek	250 ml room
	15 ml versiersuiker
vanielje	

Meringe: klits witte met sout tot skuimerig met elektriese menger. Klits suiker geleidelik by. Klits tot styf. Gebruik metaallepel en vou asyn en mielieblom liggies maar deeglik in. Skep meringue op voorbereide bakplaat, maak 'n sirkel met 'n taamlike dik basis en 'n verhewe rand. Bak 1 uur by 140ºC. Moenie die oond oopmaak nie. Skakel oond af na 1 uur en laat in oond tot heeltemal koud, verkieslik oornag. Plaas op bord. Berei vulsel vooraf en skep in net voor opdiening: dreineer perskes goed, voeg grenadellapulp en piesangs by,, bedek en hou eenkant. Klits room en versiersuiker en vanielje en verkoel. Vou vrugte by room in en vul doppies. (Stukkies marshmallow en kersies kan ook bygevoeg word.)

VANIELJE KAASKOEK

halwe pakkie tennisbiscuits)
100 ml gesmelte botter) Maak kors en verkoel

Vulsel:

250 g roomkaas	50 ml koue water
100 ml strooisuiker	5 ml vanielje
2 eiers, geskei	knippie sout
10 ml gelatien	125 ml geklitste room

Klits, met elektriese klitser, die maaskaas, suiker en eiergele tot glad. Maak gelatien in koue water sag en los op oor lae hitte. Klits stadig by kaasmengsel in. Voeg vanielje by. Klits witte styf met knippie sout en vou in. Vou laastens room in. Giet in kors en plaas in yskas.
8 porsies.

LIEFSTE LAAGPOEDING (Uit Kermiskos)

1 x 397 g kondensmelk	125 ml suurlemoensap
1 pak Mariebeskuitjies	500 ml baie dik vanieljevla, afgekoel

Meng kondensmelk en suurlemoensap. Pak 'n laag beskuitjies op die boom van 'n ronde bak. Skep 'n laag vla ongeveer ,5 cm dik op beskuitjielaag en smeer glad. Pak weer laag beskuitjies en smeer 'n laag kondensmelkmengsel oor. Herhaal die lae en eindig met kondensmelkmengsel. Strooi fyn beskuitjiekrummels bo-oor. Sit in koelkas om goed koud te word.

SOUSKLUITJIES (Uit Kook en Geniet)

1 k koekmeel	1 t bakpoeier
1 ml sout	4 e botter
2 eiers	15 ml suiker
water	halwe t sout
1 ml fyn kaneel	kaneelsuiker
halwe k gesmelte botter	

Sif melk, bakpoeier en sout saam. Vryf botter daarin. Klits eiers en 1 e suiker saam tot lig. Voeg by meelmengsel en meng liggies.
Giet water in kastrol sodat dit omtrent 5 cm diep staan, voeg sout en fyn kaneel by en verhit tot kookpunt. Doop 'n teelepel eers in kookwater, skep 'n geronde teelepel vol deeg daarmee uit en plaas in die water. Plaas sowat 4 kluitjies in 'n kastrol van 17 cm deursnee. Kook kluitjies 10 minute lank sonder deksel. Moenie meer as 5 kluitjies op 'n keer kook nie, anders sal van hulle toeslaan.
Lig kluitjies uit water en sit in 'n warm oondskottel. Skep kaneelsuiker en gesmelte botter oor. Herhaal tot deeg opgebruik is.

WAFELS (Uit Kook en Geniet)

375 ml koekmeel	1 e bakpoeier
2,5 ml sout	2 t suiker
ongeveer 1 k melk	2 eiers, geskei
3 e botter, gesmelt	

Sif meel, bakpoeier en sout saam. Voeg suiker by. Voeg melk geleidelik by en meng goed na elke byvoeging. Klits eiergele en voeg by. Voeg gesmelte botter by. Klits witte styf en vou in. Bak wafels in 'n warm wafelpan: Verwarm pan aan albei kante. Smeer dit die eerste keer deeglik met olie voor gebruik en dan weer voor elke wafel gebak word.

KANEEL-SOUSKLUITJIES

2 k melk	3 eiers, geskei
4 e hoogvol mielieblom	1 k suiker
2 - 3 t fyn kaneel	6 e botter
knippie sout	

Maak vla van melk, mielieblom en geklitste eiergele. Die mielieblom moet goed deurgekook wees voordat die eiergele bygevoeg word. Kook tot goed dik. Voeg styfgeklopte eierwitte by. Skep nou kluitjies met dessertlepel wat elke keer in warm water gedoop word. Rangskik dit in netjiese rye in vuurvaste skottel. Sny klein stukkies botter en sit in elke hoekie tussen die kluitjies. Strooi suiker en kaneel bo-oor, bedek en plaas in oond tot bedien.

PASTORIE-SJOKOLADEPOEDING

300 ml melk	30 ml water
15 ml vlapoeier	300 ml ingedampte melk, goed verkoel
45 ml kakao	geklitste room gerasperde sjokolade en neute (ops)
60 ml suiker	
15 ml gelatien	

Meng ‘n bietjie melk met vlapoeier en kakao tot ‘n dun pasta. Verhit res van melk en suiker tot koopunt. Voeg kakaomengsel in dun straaltjie by - roer voortdurend oor lae hitte tot glad en dik. Week gelatien in koue water en los op oor kokende water. Roer by vla. Laat afkoel.
Klits koue ingedampte melk tot dubbel in volume. Voeg mengsels bymekaar en giet in ‘n groot bak of individuele bakkies. Verkoel in yskas tot ferm. Versier met room, gerasperde sjokolade en neute. 8 - 10 porsies.

PANNEKOEK

(onfeilbaar)

4 eiers	1,25 liter water
1 koppie sonneblomolie	50 ml asyn
5 ml koeksoda	5 ml sout
4 k koekmeel	20 ml bakpoeier

Klits eiers goed. Voeg 250 ml van die water by en dan die olie en asyn. Dan die koeksoda, sout en meel om die beurt met die res van die water. Roer die bakpoeier laaste by. Gebruik net 'n paar druppels olie in die pan vir die eerste pannekoek, en daarna is olie nie meer nodig nie. Bak gewoon weg pannekoeke van die beslag. Lewer ongeveer 30 pannekoeke.

PLAATKOEKIES

2 eiers	50 ml witsuiker
250 ml melk	15 ml gesmelte botter
2 k koekmeel	20 ml bakpoeier
2 ml sout	

Klits eiers en suiker goed saam tot lig en dik. Klits die melk by en dan die gesmelte botter. Sif die meel,bakpoeier en sout saam bo-oor en roer dit by die eiermengsel in net tot heeltemal gemeng - moenie die beslag hierna weer roer nie. Smeer 'n dikboompan wat 'n kleefwerende afwerking het met 'n bietjie olie of margarien/botter en verhit dit oor matige hitte. Skep dessertlepelsvol beslag in die pan en bak die plaatkoekies stadig totdat 'n mens borreltjies bo-op kan sien. Keer hulle versigtig met 'n spaan om en bak hulle verder stadig tot 'n ligte goudbruin. Lewer ongeveer 25.

SKONS

4,5koppies bruismeel	2 t sout
2 e suiker	3 e botter/margarien
2 eiers	

Sif meel en sout en voeg suiker by. Vryf botter in en meng tot ligte deeg met goedgeklitste eier en bietjie melk. Rol uit, druk af en bak by 220ºC vir 10 minute.

KAASSKONS

540gram (4,5 koppies) koekmeelblom

50 ml bakpoeier	4 ml sout
5 ml rooipeper	425 g Gouda-kaas, gerasper
1 liter melk	4 eiers,goed geklits

Verhit oond tot 200ºC. Smeer die holtes van 4 x 12 kolwyntjie panne goed met botter.
Sif die droë bestanddele saam in 'n mengbak. Voeg die kaas by en meng. Klits die melk en eiers saam, voeg by die meelmengsel en meng tot 'n slap deeg. Skep in holte van kolwyntjiepanne - die holtes moet gelykvol wees. Bak 15 minute lank in middel van die oond. Laat effens afkoel en verwyder uit pannetjies.

WAFELS

375 ml koekmeel	15 ml bakpoeier
2 ml sout	15 ml suiker
300 ml melk	2 eiers, geskei
50 g botter, gesmelt of kookolie	

Sif droë bestanddele en voeg suiker by. Klits melk, eiergele en gesmelte botter. Voeg by droë bestanddele en meng tot glad. Vou geklitste eierwitte in en laat beslag 30min lank staan.
Bak in warm wafelpan tot daar nie meer stoom ontsnap nie en wafel goudbruin is. Sit warm voor met stroop, heuning. Lewer 6, afhangende van grootte.

PIESANGPOFFERTJIES

Appels of pynappel wat geskil, ontkern en in dik skywe gesny is, kan in die plek van die piesangs gebruik word.

250 ml koekmeel	6 piesangs	
2 ml sout	sonneblomolie	2 eiers, geklits
versiersuiker om oor te strooi	melk	

Sif meel en sout. Voeg eiers en genoeg melk by om ‘n dik, romerige beslag te vorm. Laat 1 uur lank staan. Halveer piesangs oorlangs en doop in beslag. Braai piesangs dadelik 3 - 4 minute lank aan elke kant in warm olie tot goudkleurig. Strooi versiersuiker oor en sit voor met ekstra suiker, stroop of heuning. Lewer 6 porsies. (Verdun oorskiet beslag en gebruik vir pannekoek.)

AMERIKAANSE BREDIE

250 g skaapnek in skywe
37,5 ml meelblom
5 ml sout
1 ml peper
30 ml kookolie
1 gekapte ui
25 ml pietersielie
1 gekapte groenrissie
625 tamatiesap
1 blik gebakte boontjies

Rol vleis in mengsel van meel, sout en peper en braai in warm olie tot bruin. Skep vleis uit en braai uie, pietersielie en soetrissie. Plaas vleis terug in kastrol, voeg tamatiesap by, plaas deksel op en prut tot sag, ongeveer 2 uur lank. Voeg boontjies by en dien op.

GLANSLAMSBOUD

4 knoffelhuisies, in repe gesny
1 dik sny volkoringbrood, gekrummel
50 ml pitlose rosyne
2 ml tiemie
5 ml droë marjolein
1 lamsboud, ongeveer 2 kg
15 ml kookolie
2 uie, gekap
sout
swart peper
125 ml water
2 ml sout
10 ml bruinasyn
meelblom

Glanssous:
25 ml elk:
appelkooskonfyt
bruinsuiker
tamatiesous
suurlemoensap
worcestersous

Meng knoffel met brood, rosyne, kruie en sout. Maak 'n paar insnydings in die boud, lardeer met krummelmengsel en strooi 'n bietjie meelblom oor die hele boud. Verhit die olie in 'n braaipan en braai uie sag. Voeg boud by en verbruin liggies. Verwyder uit stoof, geur en voeg water en asyn by. Bak 2 uur by 160ºC. Verhit bestanddele vir glanssous. Sprinkel helfte oor boud en res 15 minute later. Bak nog 15 min. Sny voor.

GEVULDE LAMSBOUD

1 ontbeende lamsboud, 1,7kg
2 knoffelhuisies, gekneus
2 ml droë origanum
4 ml sout
2 ml droë tiemie
2 ml paprika
50 ml meelblom
500 ml water

Vulsel:
20 ml kookolie
5 ml botter
2 uie, gekap
200 g sampioene, in skywe
10 ml sojasous
1 soetrisse, ontpit, blokkies
100 ml geroosterde splinter= amandels
375 ml gaar rys

Maak eers die vulsel: verhit botter en olie en braai die helfte van die uie, al die sampioene, soetrissie en amandels. Hou aan roer en verwyder wanneer goed verbruin. Voeg rys en sojasous by en meng goed. Strek boud oop en maak oppervlakarea groter en platter deur dit 'n bietjie in te kerf. Strooi knoffel, origanum en 2 ml sout oor. Vul met rysmengsel en bindstewig vas. Meng tiemie, paprika, 2 ml sout en meelblom en vryf regoor boud. Plaas op 'n rak in braaipan. Voeg water en res van uie aan die kant by. Braai 3 uur by 160ºC.

BAIE LEKKER SKAAPBOUD

10 ml bruinsuiker
5 ml gedroogde gemengde kruie
5 ml koljander
3 ml sout
5 ml geurselsout
1 knoffelhuisie, gekap
5 ml kruienaeltjies
5 ml fyn gemmer
5 ml gedroogde tiemie
2 ml varsgemaalde swartpeper
1 ml neutmuskaat

Meng alles goed saam en voeg 10 ml asyn en 10 ml Worcestersous by. Meng deeglik.
Meng nou hierdie mengsel deeglik met 45 g sagte margarien en verkoel dit.
Stop die boud met klontjies van die gegeurde botter. Verhit bietjie olie in pan en verseël die snykante van die boud. Plaas die boud met die vetkant na bo in 'n baksakkie en bak dit 40 min per 500 g massa plus 'n addisionele 40 min in 'n voorverhitte oond by 160ºC. Draai dit een maal om.

OUTYDSE SKAAPBOUD

1 groot skaapboud
1 t fyn koljander
2 e bruinsuiker
swartpeper
1 k droë wyn
olie om in te braai
1 e meel
250 g spek
knippie rooipeper
growwe sout
1 k asyn
halwe k meelblom
1 e botter
halwe k soet wyn

Vee boud met doek af. Sny spek in dun repies en lardeer boud daarmee. Meng koljander, rooipeper, bruinsuiker, growwe sout en swartpeper en vryf die speserymengsel goed in die vleis. Sit die skaapboud in 'n groot skottel en giet die asyn en droë wyn oor. Marineer die boud drie dae lank in hierdie mengsel. Draai dit elke oggend en elke aand om, of selfs meer dikwels. Moenie vergeet nie. Die kastrol moet op 'n koel plek staan - in die somer in die yskas. Die derde dag lig mens die skaapboud uit die marinade. Vee dit goed droog met papierhanddoeke en strooi die meelblom oor. Braai die boud stadig in 'n groot kastrol op die stoof (gebruik kookolie). As dit lekker bruin is aan alle kante word die marinade-mengsel bygevoeg. Sit die deksel op en laat die boud so stadig gaar word. Draai af en toe om, maar wees versigtig om die vleis nie te veel te karnuffel nie, dan val alles uitmekaar. En moenie met 'n vurk in die vleis gaan staan en steek nie, jy wil tog nie hê al die lekker souse moet uitloop nie!
Wanneer die boud gaar is, skep dit op 'n opdienskottel en hou warm. Smelt die botter in 'n pan en voeg een eetlepel meel daarby. Roer tot dit begin verkleur, en voeg dan die soet wyn en die sous waarin die vleis gaar geword het, daarby. Roer sodat dit nie klonte vorm nie. Die sous sal 'n pragtige dikkerige tekstuur he. Sit die sous saam met die boud voor.

SLAWEKOS

8 uie
2 groot groenrissies
2 rooirissies
klont botter
1 e growwe sout
1 k rou rys
knippie neutmuskaat
halwe k water
1 groot eiervrug
6 ryp tamaties
6 groot aartappels
12 dikribtjops
2,5 ml swartpeper
4 takkies oreganum
1 glas droe wit wyn
ekstra klont botter

Skil uie en sny in ringe. Skil eiervrug, en sny in vingerdik skywe. Week eiervrug 20 min in soutwater, spoel onder kraan af en dreineer. Sny groenrissies en tamaties in skywe. Stamp rooirissies fyn. Die pitjies word saamgestamp. Skil die aartappels en sny dit in vingerdik skywe. Sit 'n lekker klont botter onder in oondskottel. Voer skottel uit met 'n mooi lagie uie. Pak ses van die tjops daarop en volg dit met 'n laag eiervrug. Strooi growwe sout oor en maal 'n goeie klompie swartpeper oor na smaak. Pak 'n lagie groenrissie bo-op, gevolg deur 'n laag tamatie, en dan die rys. Strooi die oreganum en die skerp rooirissie oor. Pak weer lae tamatie, uie, vleis, eiervrug en eindig met aartappel. Nog 'n bietjie sout en peper word oorgestrooi en 'n bietjie neutmuskaat oorgerasper. Voeg 'n glas droë wit wyn by en 'n bietjie water. Sit 'n klont botter sommer vir die lekker bo-op die aartappels. Sit die deksel op. Sit nou die skottel in die oond en laat dit ongeveer drie uur so bak teen 180ºC. Dis belangrik dat jy nie met jou lepel in die oondskottel gaan rondkarring nie. Los die kos net so in die oond en laat dit klaar bak. Die geur van die groenrissie, tamatie en vleis sal dan heerlik trou met die wyn om 'n pragtige harmonie van geure te maak.
(Uit Boerekos: Dine van Zyl)

WORTELSLAAI

2 pakkies suurlemoenjellie
1 pakkie gelatien
2 koppies "crushed" pynappel
4 eetlepels suiker
5 " kondensmelk
2 koppies gerasperde wortel s

Dreineer pynappel en los gelatien op in die sous. Maak jellie aan met 3 koppies kookwater. Roer kondensmelk by die jellie. Roer dan alles bymekaar en laat stol in yskas.

PYNAPPEL-EN-PIESANGSLAAI

1 groot pynappel, skoongemaak en in klein blokkies gesny
4 piesangs, in dun skyfies gesny
50 gram pecan neute, gekap
Slaaisous:
100 gram maaskaas, roomsoort
100 ml gewone (Plain) joghurt
25 ml (5 eetlepels) suurlemoensap
30 ml loperige heuning
Meng maaskaas en joghurt goed saam tot glad. Voeg suurlemoen-sap en heuning by en meng.
Meng pynappelblokkies, piesangskyfies en slaaisous in slaaibak. Voeg nog heuning by indien nodig.
Sprinkel die neute bo-oor.
Genoeg vir 4 mense.

PIESANGSLAAI (maak 20 minute voor opdiening)
8 piesangs in skyfies gesny
1 avokadopeer in blokkies gesny
1 pynappel " " "
Meng goed en meng met die volgende sous: 1 koppie vars room, styfgeklits, waarby die volgende gevoeg word: 1 eetlepel suiker, 1 teelepel asyn, kwart teelepel mosterd.

KERRIE-UIE (Heerlike bykos by braaivleis)
Maak ten minste 3 weke vooraf, bottel en plaas op rak - nie in yskas!
1,5 kg uie, geskil en in ringe gesny

500 g fyn appelkooskonfyt	100 ml druiwe-asyn
7 ml matige kerriepoeier	7 ml sout
7 ml borrie	125 ml suiker

Vermeng alles deeglik en laat ongeveer 2 ure lank staan voordat dit gebottel word. Laat minstens 3 weke lank by kamertemperatuur verouder voor dit gebruik word.

RYSSLAAI (Uit Kook en Geniet)

1 k rou rys	1 e matige kerriepoeier
2,5 ml sout	3 k dun hoendersop
1 tamatie	1 groen soetrissie
1 k ingemaakte perskes	2 - 3 e perskestroop
2 e fyngekapte ui	2 e mayonnaise
1 t suiker	slaaiblare

Kook die rys, kerriepoeier en sout in die sop tot gaar. Skil tamatie, haal pitte uit en kap res van tamatie op. Maak rissie skoon, ontpit en kap in stukkies. Sny perskes in stukkies en meng nou al die bestanddele met 'n vurk by die rys en skep op slaaiblare.

PIESANGMUFFINS

500 ml koekmeel	5 ml bakpoeier
5 ml koeksoda	5 ml sout
1 ml fyn neutmuskaat	125 ml suiker
1 eier	80 ml melk
80 ml olie	125 ml piesangmoes, gemeng met 12,5 ml suurlemoensap

Sif meel, bakpoeier, koeksoda, sout, neutmuskaat en suiker saam. Klits die eier, melk en olie saam. Maak 'n holte in die meelmengsel en voeg die geklitste mengsel daarby, sowel as die piesangmoes. Roer die mengsel totdat alles goed vermeng is - **nie meer as 20 roerbewegings nie**. Skep gesmeerde muffinpanne twee derdes vol met die beslag en bak dit 35 minute by 190ºC tot goudbruin. Bedien dit saam met botter en heuning. **Variasie:** Voeg 250 ml sitrusskil by die beslag.

LAMINGTONS

4 eiers	375 ml suiker
10 ml vanieljegeursel	230 g botter/margarien
750 ml koekmeel	10 ml kremetart
5 ml sout	250 ml melk
5 ml koeksoda	

Room eiers, suiker en geursel. Smelt botter oor lae hitte en voeg by. Klits goed. Sif meel, kremetart en sout saam en vou die melk hierby in. Voeg die eiermengsel by en meng goed. Los die koeksoda in 'n klein bietjie melk op en meng dit by. Gooi die beslag in 'n gesmeerde koekpan van 450mm x 250 mm en bak dit 12 - 15 minute by 200ºC. Laat die koek afkoel en sny dit in blokkies van 50mm x 50mm.

Stroop:

500 g versiersuiker	125 g botter
15 ml kookwater	5 ml vanielje
20 ml kakao	klapper vir versiering

Meng al die bestanddele, behalwe die klapper, goed saam. Doop die blokkies in die stroop en daarna in die klapper. Laat dit afkoel.

TAMBOESIES
400 g bevrore blaardeeg, ontdooi
Vulsel:

60 ml suiker	30 ml vlapoeier
30 ml mielieblom	knippie sout
500 ml melk	5 ml vanieljegeursel
versiersuiker, gesif	kookwater
suurlemoensap na smaak	

Rol die deeg oop en sny dit in 40mm x 40 mm vierkante. Plaas dit uitmekaar op 'n bakplaat en bak dit ongeveer 12 minute by 200ºC. Bak dit tot goudbruin en uitgepof. Laat dit afkoel op afkoelrak.

Vulsel:
Meng suiker, vlapoeier, mielieblom en sout en maak dit aan met 'n bietjie van die melk. Verhit die res van die melk tot kookpunt. Roer bietjie kookmelk by die vlapoeiermengsel en roer die pasta by die melk in die kastrol oor lae hitte tot dik en gaar. Haal van die stoof af. Roer vanielje by. Plaas stukkie nat waspapier op vla en laat dit afkoel.

Sny elke vierkantjie met 'n skerp mes oop. Skep die vla op die onderste stukkie en plaas die dekseltjie terug. Maak die versiersuiker aan met kookwater tot 'n dik pasta. Voeg 'n bietjie suurlemoensap by en skep dit op elke tamboesie.

PIESANGOLIEBOLLE

1 eier	125 ml suiker
60 g botter, gesmelt	800 ml koekmeel
15 ml bakpoeier	5 ml sout
1 ml koeksoda	2 ml kaneel
1 ml fyn neutmuskaat	1 ml fyn naeltjies
250 ml piesangmoes + 25 ml suur= lemoensap	
olie vir diepbraai	kaneelsuiker

Klits eier, suiker en botter saam. Sif meel, bakpoeier, sout, koeksoda, kaneel, neutmuskaat en naeltjies saam. Meng meelmengsel om die beurt met piesangmoes by die eiermengsel in. Die deeg behoort sag en hanteerbaar te wees. Rol die deeg 10 mm dik op 'n meelbestrooide deegplank uit. Druk sirkels af en 'n kleiner sirkel in die middel af. Verhit olie en braai 3 - 4 oliebolle gelyktydig tot goudbruin aan weerskante. Strooi kaneelsuiker oor.

PIESANGPOFFERTJIES

4 ekstragroot eiers	125 ml suiker
2 k koekmeel	2 t fyn kaneel
knippie sout	6 piesangs, in skyfies
4 eierwitte	1 ml kremetart
olie vir vlakbraai	versiersuiker
fyn kaneel vir versiering	

Klits eiers en suiker tot lig en donsig. Voeg meelblom, kaneel en sout by en klits tot glad. Vou piesangs in. Klits eierwitte en kremetart saam totdat die eierwitte styf is, maar nie droog nie. Vou dit by die piesangmengsel in. Verhit olie en drup eetlepelsvol beslag daarin. Braai tot poffertjies bruin aan een kant is en draai om en braai dit ook aan hierdie kant tot bruin. Sif versiersuiker oor poffertjies en strooi bietjie kaneel oor.

PLAATKOEKIES

3 eiers	100 ml suiker
300 ml melk	2 k koekmeel
25ml margarien, gesmelt	15 ml bakpoeier
2ml sout	

Klits eiers en suiker goed saam. Voeg melk en margarien by en meng goed. Sif droë bestanddele oor die melk-en-eiermengsel en meng tot glad. Drup lepelsvol beslag in 'n gesmeerde warm braaipan. Die pan hoef net een maal gesmeer te word. Draai plaatkoekies om sodra hulle bo-op vol blasies is.

WAFELS VIR 'N WAFELPAN

625 ml koekmeel	3 t bakpoeier
5 ml sout	230g botter/margarien
190 ml suiker	3 eiers
190 ml melk	125 ml kookwater
sonneblomolie vir bak	

Verhit wafelpan.
Sif meel, bakpoeier en sout saam. Verroom botter en suiker en voeg eiers een-een by en klits goed na elke byvoeging.
Roer meelmengsel beurtelings met die melk by die eiermengsel. Voeg die kookwater by (gebruik bietjie meer indien nodig) en roer dit vinnig deur. Gooi die regte hoeveelheid beslag op 'n keer in die wafelpan en bak. Sit die wafels voor met gouestroop of heuning en room/roomys.

VINNIGE BAKKERSVLA

300 ml melk
60 ml strooisuiker
30 ml mielieblom
1 eiergeel
20 ml botter
40 ml koekmeelblom
1 eier
2,5 ml vanieljegeursel

Verhit die melk effens oor kookwater in die boonste deel van 'n dubbelkastrol. Voeg die botter by en laat dit smelt. Klop die strooisuiker, koekmeelblom, mielieblom, eier en eiergeel saam tot glad en romerig.
Voeg die warm melk geleidelik by en vermeng dit goed. Gooi die vlamengsel terug in die kastrol en kook dit effens. Roer dit voortdurend totdat die mengsel dik is. Roer geursel by en haal dit van die plaat af. Laat die mengsel afkoel en vul poffertjies daarmee.

VLAVULSEL

6 eiergele
90 ml koekmeel
5 ml vanieljegeursel
180 ml strooisuiker
500 ml melk

Klits eiergele en strooisuiker saam tot lig en romerig. Sif die koekmeel oor die eiermengsel en vou dit in. Verhit die melk tot kookpunt en voeg dit by die eiermengsel terwyl dit voortdurend geroer word. Gooi die mengsel terug in die kastrol en verhit dit oor matige hitte, terwyl dit voortdurend geklits word totdat die mengsel dik is. Roer die geursel by en laat dit afkoel. Vul poffertjies met die mengsel.

SJOKOLADEVULSEL

60 g donker sjokolade
125 ml vars room
kwarte gesny
100 ml water
1 piesang, in skyfies gesny en die skyfies weer in

Smelt sjokolade oor kookwater in dubbelkastrol en roer die water geleidelik by. Laat dit afkoel. Vou die styfgeklitste room en piesangskyfies daarby in.

MELKTERTJIEVULSEL

1,5 l melk
10 ml vanielje
2 ml sout
6 eiers, geskei
25 ml margarien
75 ml mielieblom/vlapoeier
5 ml suiker
kaneelsuiker

Verhit melk en margarien tot kookpunt. Vermeng die vanieljegeursel, mielieblom/vlapoeier, sout, suiker en eiergele met 'n bietjie van die melk tot glad.
Klits die eierwitte baie styf. Roer die eiermengsel by die kokende melk en roer dit oor lae hitte tot dik en gaar. Haal dit van die plaat af en vou die eierwitmengsel daarby in. Laat dit afkoel. Vul die tertdoppies met 'n spuitsak en strooi kaneel oor.

PYNAPPELVULSEL

1 x 425 g fyn pynappel
1 eier, geklits
5 ml botter
187,5 ml suiker
15 ml vlapoeier, met bietjie water
room vir versiering

Meng al die bestanddele behalwe die botter en room goed saam en verhit tot kookpunt. Roer die botter by wanneer die mengsel gaar is. Laat dit afkoel. Vul die tertdoppies en versier dit met styf geklitste room.

SJOKOLADE ROOMVERSIERSEL

1 k vars room (250 ml)
200 ml kakao
2 t gelatien
375 ml versiersuiker
2 t vanielje
25 ml water

Klits room styf. Sif versiersuiker en kakao saam. Voeg by room. Voeg vanielje by en meng tot glad. Plaas 1 uur in koelkas. Week die gelatien in water en smelt oor kookwater. Laat afkoel en klits by die versiersel. Smeer dadelik oor koek.

VERSIERSEL SONDER VERSIERSUIKER

1 k melk
1 t vanielje
100 ml maizena
125 g botter
1 k suiker

Meng maizena met helfte van melk en kook res van melk. Roer maizenamengsel by. Kook tot pap en laat absoluut koud word. Room botter en suiker en klits koue maizenapap bietjie vir bietjie by. Voeg vanielje by.

SJOKOLADE VULSEL

1 k suiker
50 ml kakao
45g (50ml) botter
50 ml maizena
375 ml water

Plaas alles bo in dubbelkastrol en meng. Plaas op kookwater en roer aanhoudend tot dik. Koel effens af en gebruik soos verlang.

BOTTERROOMVULSEL

100 g margarien
250 ml room/kunsroom
75 ml versiersuiker
5 ml vanielje

Klop botter en suiker baie goed saam tot romerig. Klits room styf en geur met vanielje. Meng twee mengsels en smeer op koue rolkoek.

KLAPPERVERSIERING/VULSEL (Heerlik saam met fluweelkoek)

2 eiergele
125 ml melk
1 e botter
125 ml klapper
125 ml suiker

Kook alles stadig saam. Oppas vir aanbrand. Roer gedurig.
Kook tot dik. Laat koel heeltemal af voor gebruik.

MELKTERTJIEVULSEL

500 ml melk
125 ml witsuiker
30 ml koekmeel
2 groot eiers, geskei
kaneel
40g (50ml) botter
2 ml sout
30 ml maizena
5 ml vanielje

Verhit melk, botter, suiker en sout saam in groterige kastrol tot kookpunt. Maak meel en maizena met 'n bietjie ekstra koue melk aan in 'n groterige maatbeker. Klits eiergele en voeg dit hierby. Roer 'n gedeelte van die kookmelkmengsel by die eiergeelmengsel, meng goed en gooi dit dan terug by die res van die kookmelkmengsel in die kastrol - dit voorkom dat klonte vorm. Kook die vulsel 'n paar minute lank oor matige hitte tot gaar, maar roer gedurig om aanbrand te voorkom.
Haal die gaar pap van die stoof af. Roer die vanieljegeursel by. Klits die eierwitte tot styf en vou dit in die pap in. Skep die vulsel in gaar tertdoppies. Strooi fyn kaneel oor.

CREMORA VULSEL (PROE NET SOOS MAASKAAS)

250 ml Cremora poeier
1 x 397 g kondensmelk
fyngerasperde skil van 1 suurlemoen
125 ml kookwater
125 ml suurlemoensap

Meng Cremora met kookwater. Laat heeltemal koud word. Voeg kondensmelk by en klits dit goed. Voeg die suurlemoensap en skil by. Klits goed. Gebruik vulsel in tertdoppies, of pak lae met Tennisbeskuitjies en versier met ekstra gerasperde skil.

LEMOENVERSIERSEL

2 t gerasperde lemoenskil
112g botter
knippie sout
20ml lemoensap
1 eiergeel
versiersuiker

Voeg skil by sap. Klop botter tot sag, voeg eiergeel en sout by en klop goed. Voeg die versiersuiker om die beurt met die lemoensap by om 'n smeerbare dikte te behou. Indien verkies, kan 'n paar druppels lemoenkleursel bygevoeg word om 'n helder kleur te verkry.

NAGEMAAKTE ROOM

1 k melk
knippie sout
15 ml strooisuiker
15 ml maizena
50 ml botter
2 ml vanielje

Plaas al die melk behalwe 30 ml melk in swaarboom pot en bring tot kookpunt. Meng maizena en sout goed met die 30 ml melk en voeg by kokende melk. Kook 3 minute, roer, laat afkoel. Klits botter, suiker en vanielje tot room. Haal velletjie van koue melkmengsel af en voeg 'n teelepel op 'n keer van die bottermengsel by. Klits goed totdat alles ingeklits is en mengsel soos geklopte room is. Maak 750ml.

NAGEMAAKTE GEKLOPTE ROOM

5 ml gelatien
125 g botter
knippie sout
1 ml kremetart
45 ml water
125 ml suiker
vanilla/lemoengeursel

Versag gelatien in water en roer oor kookwater tot opgelos. Plaas botter, suiker, sout en geursel in bak. Klop liggies en voeg dan kremetart en daarna gelatien by. Klits nou goed vir ongeveer 10 minute tot mengsel soos geklopte room lyk. Gebruik as vulsel vir poffers, sponskoeke, oliebolle. Lewer ongeveer 500 ml.

SJOKOLADEVULSEL

50 g margarien, gesmelt (55ml)
10 ml vanielje
50 ml kakao
25 ml melk
versiersuiker

Vermeng margarien, kakao, melk en vanielje. Voeg genoeg versiersuiker by om smeerbare vulsel te maak. Vermeng tot glad.

SAGTE VULSEL (Heerlik!)Gebruik om op kondensmelkkoekies te smeer.

250 g margarien by kamertemp
1 eiergeel, goed geklits
knippie sout
500 g versiersuiker
5 ml gliserien

Klop margarien tot glad. Klop versiersuiker bietjiesgewys by. Voeg die eiergeel, gliserien en sout by en klop goed. Smeer die vulsel taamlik dik tussen die koekies.

Variasies:

Voeg 25 ml gesifte kakao by om 'n sjokoladevulsel te maak.
Voeg 5 ml kitskoffiepoeier by om 'n koffievulsel te maak.

TARTARESOUS

250 ml mayonnaise
2 agurkies, gekap
15 ml gekapte pietersielie
5 ml aangemaakte Engelse mosterd
15 ml kappertjiesaad, gekap, ops.
100 ml sandwich spread
3 stingeluie, gekap
5 ml suurlemoensap
5 ml suiker

Vermeng al die bestanddele baie goed saam.

WENK: Die stingeluie kan vervang word met 'n halwe gekapte ui.
Tartaresous kan 2 - 3 weke in die yskas gebêre word.

AVOKADODOOPSOUS

75 ml maaskaas
2 ml mosterdpoeier
75 ml mayonnaise
2 ml suiker
1 knoffelhuisie, gekap
5 ml gekapte ui
1 avokadopeer se vleis
sout en peper na smaak

Meng al die bestanddele saam.

SKERP AVOKADODOOPSOUS

2 avokado's, fyngedruk
15 ml fyngerasperde ui
1 ml rissiepoeier
80 ml mayonnaise
suurlemoensap na smaak
1 knoffelhuisie, fyngekap
sout en peper na smaak
6 spekvleisrepies, bros gebraai en gekrummel

Besprinkel die avokado met die suurlemoensap. Meng avo's, ui, knoffel en geurmiddels goed. Voeg mayonnaise en die meeste van die spekvleis by. Garneer die doopsous met die res van die spekvleis.

UIEDOOPSOUS

250 ml joghurt
250 g maaskaas (250 ml)
37,5 ml uiesoppoeier
2 grasuie, gekap

Meng al die bestanddele saam.

KOMKOMMER-EN-RISSIEDOOPSOUS

125 g (125ml) maaskaas
30 ml mayonnaise
1 klein ui, gerasper
5 ml rissie-en-knoffelsous
1 dun skyfie komkommer vir garnering
1 medium komkommer, gerasper
15ml groenrissie, gekap
1 ml sout
1 ml witpeper

Meng al die bestanddele saam. Garneer dit met 'n dun skyfie komkommer. Verkoel dit voor bediening.

VINNIGE UIEDOOPSOUS

125 g (125ml) gladde maaskaas
12,5 ml uieroomsoppoeier
125 ml suurroom
sout en peper en geurselsout

Meng alles deeglik.

KERRIE-PIESANGDOOPSOUS

1 k piesangmoes
12,5 ml matige kerriepoeier
3 groot groen soetrissies
75 ml mayonnaise
25 ml gekapte ui
paprika vir garnaring

Meng piesangmoes, mayonnaise, kerriepoeier en ui saam. Halveer die soetrissies of sny 'n dekseltjie bo af. Verwyder die pitte. Gooi die sous in die uitgeholde soetrissies. Strooi paprika bo-oor. Bedien dit saam met soutbeskuitjies of aartappelskyfies.

KERRIEDOOPSOUS

250ml maaskaas
10 ml matige kerriepoeier
1 ml sout
125 ml matige vrugteblatjang
3 ml mosterdpoeier
1 ml peper

halwe fyngerasperde ui

Meng maaskaas en blatjang tot glad. Voeg die res van die bestanddele by en vermeng dit tot romerig. Verkoel dit 'n paar uur voor bediening.

KERRIE-EIERDOOPSOUS

250 ml (250g) maaskaas
2 hardgekookte eiers, fyngekap
12,5 ml blatjang
10 ml matige kerriepoeier aangemaak

Meng al die bestanddele saam

SOUS VIR SOSATIES

750 ml bruin asyn
375ml - 500 ml witsuiker
4 - 6 groot uie, in dik skywe gesny
30 ml mosterdpoeier
25 ml kerriepoeier
20 ml maizena
10 ml sout
7 ml borrie
6 vars lemoenblare
3 lourierblare
2 heel kruienaeltjies

Plaas al die bestanddele buiten die mielieblom in 'n kastrol, meng en verhit dit tot kookpunt. Maak die maizena met 'n bietjie koue water aan en verdik die sous daarmee. Laat dit afkoel.
Plaas die vleisblokkies vir die sosaties in 'n houer, gooi die sous oor en laat 2 - 3 dae in koelkas daarin marineer. Roer van tyd tot tyd om. Ryg die vleisblokkies, gedroogde appelkose, stukkies ontbyt spek en die uieringe van die sous aan sosatiestokkies. Rooster dit stadig en bedruip gereeld met die sous. Laat die sous eenkant op die vuur prut. Lewer 2 liter sosatiesous, wat genoeg is vir 18 sosaties.

STEAK MARINADE

250 ml bier
80 ml olie
37,5 ml suurlemoensap
1 t gemengde kruie
60 ml tamatiesous
knippie sout
1 t aangemaakte mosterd
1 e bruinsuiker
2 huisies knoffel, gekap (ops.)

Meng alles saam. Marineer vleis ten minste 4 uur.

LEKKER STERK MOSTERD

2 k koekmeel
5 ml borrie
3 ml sout
125 ml mayonnaise
375 ml suiker
50 ml mosterdpoeier
250 ml asyn

Vermeng al die bestanddele tot glad. Skep die mosterd in gesteriliseerde flessies en verseël dit. Dit moet in die yskas bewaar word.

PEPERSOUS VIR BIEFSTUK

25 g botter/margarien
30 ml Franse mosterd
15 ml brandewyn
250 ml vars room
30 ml varsgemaalde swartpeper
5 ml Bisto

Smelt botter en voeg res van bestanddele by. Roer sous oor matige hitte totdat dit begin verdik. (Indien dikker sous verlang word, gebruik bietjie meer Bisto.)

MONKEYGLANDSOUS VIR BIEFSTUK

1 kg tamaties	312,5 ml (250g) bruinsuiker
250 ml druiwe-asyn	250 g gebleikte sultanas
15 ml mosterdpoeier	15 ml fyn gemmer
15 ml sout	2 uie, gekap
1 ml rooipeper	

Dompel tamaties in kookwater en trek skille af. Kap fyn op. Vermeng al die bestanddele en verhit tot kookpunt. Laat prut totdat dit die regte dikte het. Roer af en toe om aanbrand te voorkom. Versap om 'n mooi egalige tekstuur te verkry. Bottel dit terwyl dit warm is. Warm op voor bediening.
(Hierdie is eintlik 'n tamatieblatjangresep, maar nader aan daardie egte monkeyglandsmaak kan 'n mens nie kry nie. Die voordeel is dat 'n mens die sous weke vooraf kan maak en bottel.)

BRAAISOUS BY PAP

80 g botter	4 groot uie, fyngekap
250 ml tamatiesous	125 ml water
50 ml suurlemoensap	50 ml bruinsuiker
30 ml asyn	30 ml Worcestersous
20 ml braaivleisspeserye	

Smelt botter en soteer uie daarin tot sag. Voeg res van bestanddele by en verhit tot kookpunt. Stel plaat af en laat sous vir 15 min stadig prut. (Verpulp sous indien verkies. Oorskietsous kan in yskas bewaar word.)

KRUIE-MOSTERDSOUS (Heerlik saam met worsies, ham, soutvleis)

2 eiers	75 ml suiker
sout na smaak	10 ml mosterdpoeier
125 ml wit asyn	10 ml grasui, fyn gekap
5 ml gedroogde orego	5 ml Franse mosterd
125 ml suurroom	

Klits eiers goed. Voeg suiker, sout en mosterdpoeier by. Klits goed. Voeg asyn geleidelik by eiermengsel terwyl dit aanhoudend geklits word. Verhit mengsel oor kookwater in boonste deel van dubbelkoker totdat dit verdik. Roer aanhoudend. Laat afkoel. Roer grasui, orego en Franse mosterd by. Verkil sous en roer suurroom by net voor opdiening.

PIKANTE TAMATIESOUS (Heerlik by pap en vleis - vries baie goed).

50 ml olie	2 groot uie, gekap
2 knoffelhuisies, gekap	410 g tamatiepuree (1 blik)
1 pakkie oxtailsoppoeier	500 ml koue water
470 g (1 bottel) vrugte blatjang	30 ml suiker 1 ml Tabasco

Verhit olie en braai uie en knoffel tot sag en deurskynend. Roer tamatiepuree by die uie. Maak soppoeier met bietjie van die water aan en roer dit saam met die res van die water by die tamatiemengsel. Verhit mengsel tot kookpunt terwyl dit voortdurend geroer word. Roer blatjang, suiker en Tabasco by en laat dit net opkook.

BEESVLEISMARINADE

250 ml olyfolie	125 ml wynasyn
1 knoffelhuisie, gekneus	10 ml peperkorrels
2 lourierblare	7 ml sout
3 ml peper	

Meng alles goed saam. Marinade is veral geskik vir beesvleisblokkies waarvan kebabs gemaak gaan word. Marineer vleis ten minste 'n uur lank en bedruip die vleis ook met die marinade wanneer dit gaargemaak word. Ryg pynappeblokkies, groen soetrissie en uie, asook sampioene saam met vleis aan houtpennetjies voordat dit gemarineer word.

MARINADE VIR VARKRIB

150 ml sonneblomolie	125 ml heuning
75 ml asyn	25 ml gedroogde gemengde kruie
15 ml aangemaakte mosterd	7 ml grof gemaalde swartpeper
2 ml rissiepoeier	2 knoffelhuisies, gekneus

Meng alles goed saam.
Wenke: Bestryk die vleis met die marinade en marineer dit oornag in die yskas. Dit moet bedek wees. Rooster vleis oor kole en bedruip met mengsel van 250 ml rooiwyn en 30 ml sonneblomolie.

KERRIEMARINADE VIR VARKVLEIS

125 ml asyn	125 ml water
50 ml olie	50 ml tamatiesous
1 klein ui, gerasper	1 e suiker
1 t kerriepoeier	1 t gemengde speserye
1 t borrie	1 t sout
2 ml peper	knippie fyn naeltjies

Meng alles goed saam. Marineer minstens 30 min.
Vleis wat in sous gemarineer is, kan net so in die marinade gebak word by 180ºC.

TUNA-DOOPSOUS

1 k kaassous (witsous met kaas)	1 blikkie tuna
3 e gewone mayonnaise	3 e Seafood Mayonnaise

Meng alles. Varieer met oesters.

KARAMELSOUS VIR PAMPOENKOEKIES

1 k suiker	50 g botter/margarien
1 k water	1 k melk
25 ml vlapoeier	

Karamelliseer suiker en botter in dikboomkastrolletjie. Roer water geleidelik by en dan die melk. Roer tot karamel gesmelt het. Maak vlapoeier met bietjie water aan tot gladde pasta en roer dit by die sous. Roer aanhoudend totdat sous verdik.

KONDENSMELKSLAAISOUS

1 blik kondensmelk (397g)	60 ml olie
125 ml asyn	3 ml sout
10 ml mosterdpoeier	1 eiergeel

Klits alles baie goed saam. Laat staan rukkie sodat die geure goed kan meng.
*Heerlike slaaisous vir piesang- of aartappelslaai.

BOTTERKARAMELSOUS

85 g botter/margarien	25 ml bruinsuiker
37,5 ml gouestroop	37,5 ml room
2 ml vanielje	2 ml karamelgeursel

Verhitter botter, suiker en stroop saam. Roer aanhoudend totdat die suiker opgelos is. Voeg room, geursels by en meng goed. Verhit tot kookpunt. Laat 3 min lank kook. Roer af en toe. Bedien sous warm of koud.
*Bedien by roomys of gestoomde poeding.

BAR-ONE SJOKOLADESOUS

250 ml room	2 e heuning
1 t vanielje	1 t rumgeursel (opsioneel)
200 g Bar-One	

Verhit room, heuning en geursels tot kookpunt. Smelt Bar-One oor kookwater in boonste deel van 'n dubbelkoker. Roer warm room geleidelik by.
*Heerlik oor roomys.

TOFFIESOUS

125 g karameltoffies	50 ml water

Verhit toffies en water saam oor lae hitte. Roer aanhoudend totdat toffies gesmelt het.
*Heerlik by roomys.

KAASSKONS (DRUPBESLAG)

1 k koekmeelblom	1 k gerasperde Cheddarkaas
1 k melk	15 ml bakpoeier
paprika na smaak	

Meng alles goed saam. Skep lepelsvol in 'n gesmeerde kolwyntjiepan. (Dit is 'n slap beslag). Bak dit 12 min lank by 180ºC.

KRAKERIGE KAASHAPPIES

250 ml kaas-en-uieskyfies, fyn	125 ml koekmeel
250 ml gerasperde Cheddarkaas	5 ml mosterdpoeier
60 g margarien	

Meng aartappelskyfies, koekmeel, kaas en mosterdpoeier. Vryf die margarien met die vingerpunte in om 'n sagte deeg te vorm. Vorm balletjies en plaas dit op 'n gesmeerde bakplaat. Druk dit effens plat met 'n vurk. Bak dit 12 - 15 min by 190ºC.

WARM KAASHAPPIES

1 k koekmeel
15 ml bakpoeier
1 ml sout
1 ml peper
40 ml olie
2 eiers, geklits
150 ml melk

Sif meel, bakpoeier, sout en peper saam. Meng olie, eiers en melk en roer dit by meelmengsel in. Smeer deeg op gesmeerde bakplaat van 300mm x 500mm.

Vulsel:

2 eiers
125 ml melk
2 k gerasperde Cheddarkaar
6 spekvleisrepies, gesnipper
1 ml rooipeper

Klits eiers en melk saam. Voeg kaas, spekvleis en rooipeper by en meng dit deeglik. Smeer die mengsel egalig oor die deeg en bak dit 15 minute lank in 'n voorverhitte oond by 220ºC. Sny dit in blokkies en bedien dit warm of koud. **WENK:** Hierdie happies kan ongeveer 3 maande lank bevries word.

KERRIEHOENDERKOLWYNTJIES

500 ml koekmeel
2 ml sout
10 ml bakpoeier
12,5 ml matige kerriepoeier
rooipeper na smaak
140 g botter
250 ml gerasperde Cheddarkaas
koue water
melk

Meng meel, sout, bakpoeier, kerriepoeier en rooipeper saam. Vryf die botter in. Voeg die kaas by en meng goed. Roer die water bietjie vir bietjie by en vermeng dit met 'n slaplemmes tot 'n sagte deeg. Rol die deeg uit, druk sirkels met 'n koekiedrukker af en voer 'n kolwyntjiepan daarmee uit. Rol die res van die deeg dun uit en druk klein dekseltjies vir die kolwyntjies af. Verf 'n bietjie melk oor.

Vulsel:

37,5 ml botter
60 ml koekmeel
1 x 410g blik sampioensop
melk
500 ml gaar hoender, in stukkies
25 ml pietersielie, gekap

Smelt die botter en roer die meelblom by. Voeg die sop by en roer melk geleidelik by om 'n dikkerige witsous te vorm. Voeg die hoender by en geur die vulsel met die pietersielie.

Skep die vulsel in die gevoerde kolwyntjiepan en plaas die dekseltjies bo-op. Bak die kolwyntjies ongeveer 15 minute lank by 180ºC.

OESTERBESKUITJIES

200 g Bacon Kips
250 g gladde maaskaas (250ml)
1 x 105 g gerookte oesters, gedreineer

Smeer beskuitjies met maaskaas. Plaas 'n oester op elke beskuitjie. Rangskik dit op 'n opdienbord.

Variasie: Die oesters kan vervang word met skyfies komkommer of salami.

TUNATERTJIES

4 dik snye brood, gekrummel
375 ml melk
5 ml mosterdpoeier
15 ml pietersielie, gekap **OF**
3 ml sout
5 ml gedroogde pietersielie
varsgemaalde swartpeper na smaak
3 eiers, geklits
625 ml gerasperde Cheddarkaas
185 g tuna met uie, gedreineer en gevlok (1 blik)

Week broodkrummels in melk. Voeg die res van die bestanddele by en meng dit deeglik. Skep lepelsvol van die mengsel in 'n gesmeerde kolwyntjiepan en bak dit ongeveer 15 - 20 min by 180ºC of totdat die mengsel gestol het.

SAMPIOENPOFFERS

250 ml koekmeel
5 ml bakpoeier
knippie sout
1 eier, geklits
75 ml melk
15 ml botter, gesmelt
500 g knopiesampioene, stingels gelyk afgesny
olie vir diepvetbraai

Sif meel, bakpoeier en sout saam. Voeg eier, melk en botter by en meng tot gladde beslag. Voeg nog 'n bietjie melk by as dit te styf is. Vee die sampioene skoon af met kombuispapier. Doop die sampioene in die beslag sodat dit heeltemal bedek is. Braai dit in warm olie totdat die poffertjies liggies uitgepof en goudbruin is. Dreineer op kombuispapier. Plaas poffertjies op opdienbord rondom 'n bakkie met tartaresous - verskaf vurkies of peuselstokkies sodat sampioene daarmee in die sous gedoop kan word.

Nota: 'n Langsteelvurk of kombuistangetjie kan gebruik word om die sampioene in die beslag te doop. Oesters, garnale en ander groente as sampioene kan op dieselfde manier bewerk word. Vir vrugtepoffertjies kan 30 ml suiker by beslag gevoeg word.

SAMPIOENPASTEITJIES

200 ml koekmeelblom	105 ml mielieblom
90 g botter	yskoue water
10 ml uievlokkies, vir 10 minute in bietjie water geweek en gedreineer	300 g knopiesampioene, gekap
	12,5 ml koekmeel
	12,5 ml droë sjerrie
1 ml fyn neutmuskaat	1 ml gemengde kruie
25 ml melk	2 ml suurlemoenpeper
1 ml knoffelsout	1 eier, geklits

Sif meel en mielieblom saam. Vryf 60 g van die botter met die vingerpunte in meelmengsel in. Sprinkel genoeg yswater oor die mengsel en meng tot ferm deeg. Plaas in plastieksakkie en verkoel vir 30 minute. Smelt orige 30 g botter en soteer uievlokkies en sampioene tot sag. Roer koekmeel by. Voeg sjerrie, melk en kruie by en roer oor lae hitte totdat mengsel verdik. Laat afkoel.
Rol deeg dun uit op meelbestrooide oppervlak. Druk deegsirkels van 75mm deursnee af. Bestryk die randjies met die geklitste eier. Skep teelepelsvol van die vulsel in die middel van die helfte van die deegsirkels. Plaas die ander deegsirkels bo-op. Druk die rande op mekaar vas. Plaas pasteitjies op gesmeerde bakplaat en bestryk dit met die geklitste eier. Bak 15 - 20 minute by 200ºC. Hou dit warm totdat dit bedien word.

KITS-PIZZATERTJIES

Deeg:

250 ml koekmeel	10 ml bakpoeier
2 ml sout	25 ml botter/margarien
1 eier	125 ml melk

Sif meel, sout en bakpoeier saam. Vryf botter in. Klits eier en melk saam en voeg dit by die meelmengsel. Meng tot slap deeg. Voer gesmeerde kolwyntjiepan met die deeg uit.

Vulsel:

250 g varkworsies	100 g maaskaas	
1 eier geklits	50 ml mayonnaise	
5 ml sout	1 ml swartpeper	
25 ml blatjang	2 piesangs, fyngedruk	
5 ml gedroogde orego	25 ml fyngekapte pietersielie	gemeng met
	250 ml gerasperde Cheddarkaas	

Verwyder velletjie van wors. Meng al die bestanddele, behalwe die pietersielie-en-kaasmengsel, goed saam. Skep die vulsel in die gevoerde kolwyntjiepan en strooi die pietersielie-en-kaas bo-oor. Bak dit 30 - 35 minute by 180ºC. Bedien dit warm.

EIERSMEER

250 g botter	3 hardgekookte eiers, fyngekap
halwe klein ui, fyngekap	25 ml pietersielie/grasui, fyngekap
1 ml sout	1 ml peper

Meng alles saam. Gebruik saam met skyfies ham of gerasperde kaas en/of tamatieskywe.

KERRIE-KAASSMEER

200 g botter	25 ml matige kerriepoeier
350 ml gerasperde kaas	40 ml perskeblatjang
125 ml klapper	125 ml room, styfgeklits

Meng botter en kerriepoeier. Voeg kaas, blatjang en klapper by. Vou die bottermengsel by die room in. Smeer dit op soutbeskuitjies.

SNOEK-EN-EIERSMEER

6 hardgekookte eiers	200 g gerookte, gevlokte snoek
125 ml room, styfgeklits	50 ml gladde maaskaas
5 ml worcestersous	2 ml paprika
peper na smaak	

Sny eiers in lengte deur en verwyder gele. Maak gele fyn en kap die eierwitte afsonderlik fyn. Meng die gele en witte en voeg die snoek by. Meng dit goed. Meng die res van die bestanddele by. Bêre die smeer in die yskas tot voor gebruik.

KAASSMEER VIR SOUTBESKUITJIES

1 k fyngerasperde Cheddarkaas	50 ml mayonnaise
25 ml blatjang	25 ml pietersielie, fyngekap
25 ml gerasperde ui	2 ml Tabasco (opsioneel)

Meng alles saam en smeer dit op soutbeskuitjies.

SARDIENTJIESMEER

100 g botter/margarien
10 ml suurlemoensap
25 ml fyngerasperde ui
1 ml sout
106 g sardientjies, gedreineer en fyngedruk
5 ml worcestersous
1 ml peper

Meng alles deeglik saam.

TUNAROOMSMEER

200 g tuna, dreineer + vlok
200 ml mayonnaise
2 eierwitte, styfgeklits
5 ml ansjovissous
250 ml room, geklits
20 soutbeskuitjies

Meng tuna met ansjovissous en mayonnaise tot glad en fyn. Vou die room by die styfgeklitste eierwitte in. Vou die roommengsel by die tunamengsel in. Skep dit op beskuitjies en verkoel dit voor bediening.

NB: MOENIE OP BESKUITJIES PLAAS LANGER AS 1 UUR VOOR BENODIG NIE.

BASIESE TERTDOPPIES (broskors)

2 k koekmeelblom
200 g botter
15 ml suurlemoensap
2 ml sout
115 ml yswater

Sif meel en sout saam. Sny botter in klein stukkies en vryf dit met die vingerpunte by die koekmeelblommengsel in. Meng die yswater en die suurlemoensap en sprinkel dit oor die koekmeelmengsel. Knie 'n paar sekondes lank, plaas in 'n plastieksakkie en verkoel dit 'n uur lank.
Rol die deeg uit en voer klein tertpannetjies uit met die deeg. Die doppies word 12 minute lank blind gebak in 'n voorverhitte oond by 200 - 230ºC.

WASGOEDBONDELTJIES

15 ml olie
2 knoffelhuisies, gekneus
2-3 aartappels, in blokkies
1 ml fyn naeltjies
2 tamaties, geskil + gekap
varsgemaalde swartpeper
125 ml vleisaftreksel
2 uie, gekap
750 g maalvleis
3 ml fyn gemmer
5 ml fyn koljander
7 ml sout
30 ml asyn

Verhit olie en soteer uie en knoffel tot sag en deurskynend. Voeg die vleis en braai tot ligbruin. Voeg die res van die bestanddele by. Plaas deksel op pot en prut 45 minute tot 1 uur lank tot gaar.

Deeg:

560 ml koekmeel
3 ml sout
115 g botter
heel kruienaeltjies
5 ml bakpoeier
190 gerasperde Cheddarkaas
75 ml koue water
olie vir diepvetbraai

Sif koekmeel, bakpoeier en sout saam. Voeg kaas by en meng dit goed. Vryf botter met die vingerpunte by die koekmeel in. Voeg die water by en vermeng tot maklik hanteerbare deeg.
Rol die deeg 3 mm dik uit en sny in 75mm x 75mm vierkante. Skep maalvleisvulsel in die middel van elke vierkant. Vou die punte na mekaar en steek dit vas met 'n kruienaeltjie of peuselstokkie. Braai die wasgoedbondeltjies in warm olie tot goudbruin. Dreineer dit op kombuispapier.

MAKLIKE PIZZA (UIT: Kermiskos)

Kors:

2 k bruismeel
½ k kookolie
150 ml kookwater
knippie sout

Plaas alles in houer wat kan seël en skud totdat 'n sagte deeg gevorm het. Druk ewe dik in rolkoekpan.

Vulsel:
4 tamaties, geskil en gekap, gesmoor saam met 1 groot gekapte ui. Smeer tamatiesous oor rou kors en gesmoorde tamaties bo-oor. Plaas ½k ontbytspeksnippers bo-op en strooi Aromat en kaas oor. Bak 30 min by 180°.

VLEISPASTEITJIE DEEG (UIT: Knuppeldik)
Krimp glad nie. Gebruik vir alle soutkorse wat gebak moet word.
Vryf 625 g margarien in 6 k meel, ½ t kremetart en 1½ t sout. Maak aan met:
3 eiergele en 60 ml wit asyn, saamgeklits in driekwart k yswater.
Vou toe in plastiek en plaas in yskas vir ten minste 6 ure. Die beste resultate word verkry wanneer die deeg koud is. Rol uit en gebruik vleisvulsel hieronder:

Vleisvulsel vir worsrolle: (Knuppeldik)
Kook saam:
1 k maalvleis, ½ t sout, ¼ k blatjang
Sodra vleis deurgekook is, voeg by ½ t Aromat, ¼ t naeltjies, ½ t mosterd, ½ pakkie Knorr Meat Ball Maker, ¼ k hawermout en een sny geweekte bruinbrood (waarvan al die water uitgedruk is.)
Meng vleis goed en laat prut vir een min. Druk in glasbakke en laat stol in yskas. Sny in stroke en plaas op uitgerolde deeg. Vou toe en rol om. Sny in verlangde groottes . Smeer met geklitste eiers. Bak op 180°C tot mooi bruin.

Souttertjievulsel: (Knuppeldik)
Gebruik boonste deeg en rol dun uit en druk sirkels van 60mm deursnee uit. Plaas in kolwyntjiepanne.

Vulsel:

3 e meelblom	2 e margarien
3 k melk	sout
4 eiers	1 x 375 g gesnyde weense worsies
1 e gerasperde ui	3 k gerasperde kaas (grof)
knippie rooipeper	2 ml mosterdpoeier

Maak witsous. Klits eiers en voeg by. Voeg res van bestanddele by en meng goed. Skep in rou korsies in kolwyntjiepanne. Bak by 180°C tot ligbruin.

Spek-en-kaas-vulsel: (Knuppeldik)

50 g botter	50 ml koekmeel
2ml sout	2 ml gemengde kruie
5 ml droë mosterd	knippie rooipeper
2 k melk	250 g spekvleis, in stukkies gesny en effe gebraai
1 gekapte ui, gesoteer in spekvleisolie	200 g sampioene, gesoteer in spekvleisolie
1 k gerasperde Cheddarkaas	10 ml gekapte pietersielie
3 eiers, geskei	

Meng die smeer, meelblom, sout, gemengde kruie, mosterd en rooipeper oor lae hitte. Roer die melk by en meng tot glad. Roer en kook 2 minute lank. Roer al die ander bestanddele behalwe die eierwitte by.
Vou laastens die styfgeklopte eierwitte in. Skep in korsies en bak by 180°C tot ligbruin. (Voor die tert in die oond gesteek word kan gerasperde kaas bo-oor gestrooi word - vir 'n groot tert.)

SOUTTERT

250 g ham of spek, gesnipper	4 rou eiers, goed geklits
2 hardgekookte eiers, fyngekap	pietersielie, gekap
250 g gerasperde kaas	2 t mosterd
125 ml melk	halwe t sout, kwart t rooipeper

Meng alles goed saam. Plaas in tertkors en bak ongeveer 20 minute by 180 ºC.

Kors:

8 eetlepels meelblom	kwart teelepel sout
kwart teelepel bakpoeier	2 eetlepels botter

Sif alles saam en vryf botter in. Meng tot stywe deeg met koue water. Rol uit. Voer tertbord uit en plaas vulsel in. Bak.

KORSLOSE SOUTTERTJIES

1 x 300 g soutbeesvleis	25 ml koekmeel
2 k gerasperde kaas	1 t mosterdpoeier
1 k melk	knypie rooipeper
2 eiers, geklits	fyngekapte pietersielie

Verwyder vet van soutbeesvleis. Maak vleis goed fyn. Voeg res van bestanddele by en meng goed. Skep mengsel in vormpies of goedgesmeerde/gespuite kolwyntjiepannetjies. Bak vir 15 - 20 minute tot gaar by 180ºC. Lewer ongeveer sestig klein tertjies.

SPEKVLEISKOEKIES

1 k koekmeel	2 groot eiers
7 ml bakpoeier	180 ml melk
1 ml sout	1 k grofgerasperde Cheddarkaas
250 g spekvleis, gesnipper	250 ml (230 g) margarien

Bespuit kolwyntjiepannetjies met kleefwerende kossproei. (Klein holtetjies).
Sif meel, bakpoeier en sout saam. Vryf smeer daarin totdat die mengsel fyn krummels is. Klits eier en melk saam en maak die meelmengsel daarmee aan. Voeg die kaas en spekvleis by en meng goed.
Skep 'n ronde teelepel mengsel in elke kolwyntjiepanholte. Bak dit sowat 20 minute tot gaar, by 190ºC.

BASIC PIZZA DOUGH

12,5 g cake compressed yeast or 10 ml dry yeast

5 ml sugar	375 ml lukewarm water (app.)
500 g cake flour	5 ml salt

Combine compressed yeast, sugar and water in a large bowl. (If using dry yeast, follow directions on packet.) Set aside for about 15 minutes or until surface is foamy. Sift flour and salt over yeast mixture, and blend with a wooden spoon. Turn dough on to a lightly floured work surface and knead gently 10 - 15 min. until smooth and elastic. Place dough in a large, greased bowl, turning dough to grease it all over. Cover with a tea-towel and leave in a warm place for 2 hours, or until double in bulk, light and spongy. Turn out on to a lightly floured work surface, knock back and knead 4-5 min. Roll out to a 300 mm round about 5-10 mm thick. Place on greased baking tray, cover and leave to rise in warm place for about 15 minutes before adding toppings. Makes 1-2 pizza crusts or 6 mini pizza crusts.

Basic Pizza

1 quantity Basic Pizza Dough 30 ml olive oil
500 g tomatoes, peeled and chopped
200 g sliced/diced cheese, salt and freshly ground bl.pepper
When dough has risen, flatten it down lightly with a rolling pin and place it on a well oiled baking sheet. Shape pizza into desired shape and roll out not thicker than 5 mm. Make sure the outer edges are slightly thicker than in the middle. Brush dough with a little olive oil. Spoon a layer - not too thick - of tomato over base of pizza. Follow with cheese, salt and pepper or whatever the recipe requires. Finally drizzle remaining olive oil over filling. Place in preheated very hot oven (240ºC) for about 20 - 30 min for large pizzas and 15-20 min for smaller pizzas. Serve immediately, otherwise the pizza will toughen as it cools.
Variations:
Garlic, olive oil and tomatoes:
1 x 410 g can tomatoes, drained and chopped

15 ml chopped parsley	2-4 cloves garlic, chopped
100 ml olive oil	salt and pepper

Mushroom:
500 g fresh mushrooms, slivered

2-4 cloves garlic, peeled	100 ml olive oil
2-3 sprigs parsley, chopped	salt

pepper
Saute mushrooms and garlic in a little of the oil. Discard the garlic cloves and add parsley, salt and pepper to taste. Spread this mixture over the pizza dough, sprinkle with a little pepper, drizzle remaining olive oil over and bake as directed for basic pizza. Serves 4-6.
Basic tomato sauce for pizzas
1 onion, chopped; 1 small carrot, finely chopped; half a stick celery, finely chopped; 30 ml olive/cooking oil; 1kg ripe tomatoes, skinned and chopped or 2 x 410 g cans tomatoes, chopped; 2 cloves garlic, chopped; 15 ml fresh basil or 5 ml dried; 1 bay leaf; 5 ml sugar; 30 ml tomato paste; 5 ml salt; freshly ground black pepper
Saute onion, carrot and celery in heated oil until transparent. Add remaining ingredients and simmer, uncovered for 45 min - 1 hour or until the sauce is thick. Remove the bay leaf. Makes about 500 ml.

SOUTVLEISTERT

1 blik (300g) soutbeesvleis	250 ml sagte broodkrummels
1 tamatie, ontvel en gekap	1 klein ui, gekap
250 ml melk	2 ml mosterdpoeier
knippie rooi peper	1 k gerasperde Cheddarkaas

Verhit oond tot 190ºC. Smeer 'n oondskottel van 1,3-liter-volume goed met margarien of spuit met Spray + Cook.
Maak die soutvleis fyn, voeg die broodkrummels, tamatie en ui by en meng goed.
Klits melk, eiers en geurmiddels saam en voeg by die soutvleismengsel. Meng goed. Skep die mengsel in die gesmeerde bak en sprinkel die gerasperde kaas bo-oor. Bak 30-40 minute lank of totdat die kors mooi bruin en die sous mengsel gestol het. (6-8 porsies)

SPEKVLEISTERTJIES

NB: Doppies kan vooraf gemaak word en in 'n lugdigte houer bewaar word.

1 k koekmeel	1 ml sout
115 g botter	125g (125 ml) roomkaas

Vulsel:

100 g spekvleis, gekap	1 eiergeel
2 eiers	1 ml sout
1 ml swartpeper	10 ml suurlemoensap
5 ml suurlemoenskil gerasper	75 ml suurroom* 15 ml pietersielie, gekap

*Berei suurroom self deur 15 - 30 ml asyn of suurlemoensap by vars room te voeg.

Metode:

Kors:

Sif meel en sout saam. Sny botter met mes by droë bestanddele in. Voeg roomkaas by en meng tot stywe deeg. Draai deeg in kleefplastiek toe en plaas 30 min lank in yskas. Rol die deeg dun uit op meelbestrooide oppervlak en voer kolwyntjiepanne daarmee uit. Prik kort van tertjies en bak 10 - 12 min by 200ºC. Laat afkoel.

Vulsel:

Braai spekvleis tot bros en bruin. Voeg res van bestanddele by en meng goed. Skep van die vulsel in elke doppie. Bak tertjies ongeveer 25 min by 160ºC.

MIELIEPAPTERT

1 liter kookwater	3 ml sout
420 ml mieliemeel	

Vulsel:

250 g spekvleis	150g (300ml) gekapte sampioene
25 ml olie	125 ml Cheddarkaas, gerasper
50 ml room	3 ml varsgemaalde swartpeper
knippie sout	50 ml olie

Gooi water en sout in kastrol en verhit tot kookpunt. Voeg mieliemeel by, roer en laat dit met die deksel op prut tot 'n matige stywe pap verkry word. Skep pap in gesmeerde losboompan of vorm dit en laat dit koud word.

Vulsel:

Braai spekvleis tot bros, laat afkoel en verkrummel dit. Soteer die sampioene in die uitgebraaide vet. Voeg die olie by indien nodig. Sny die koue pap horisontaal in 2 of 4 ewe dik stukke. Smeer dieselfde pan of vorm weer met olie en plaas die eerste laag pap onderin. Strooi een derde van die spekvleis, sampioene en kaas oor. Sprinkel 'n bietjie room, olie en geurmiddels oor. Plaas volgende paplaag bo-op en herhaal die lae totdat die vulsel opgebruik is. Hou bietjie kaas oor om bo-oor te strooi nadat die tert gebak is. Bak die tert 1 uur by 160ºC. Strooi res van kaas oor wanneer die tert uit die oond kom.

SOUTTERT

Kors:

2 k meel	1 t bakpoeier
1 t suiker	115 g botter
1 eier	62,5 ml melk
suurlemoensap	knippie sout

Smelt botter en suiker, klits eiers en melk daarby. Sif droë bestanddele saam en voeg by. Voer tertbord daarmee uit.

Vulsel:

1 e mielieblom	1 e botter
1 k melk	125 ml gerasperde kaas
2 geklitste eiers	1 e gekapte uiie
1 e fyn pietersielie	knippie rooipeper
225 g fyngekerfde spek	

Maak witsous van mielieblom, botter en melk. Kook tot dik en laat afkoel. Voeg orige bestanddele by. Gooi mengsel in ongebakte kors en strooi gerasperde kaas bo-oor. Bak tot kors gaar is en vulsel ‘n goudbruik kleur het.

Bedien warm.

Nog ‘n vulsel:

1 e botter	2 e meel
knippie sout	1 k melk

Maak witsous hiervan en voeg die volgende bestanddele by:

450 g gemaalde ham of 2 blikkies viennas in stukkies gesny	
1 k grofgerasperde Cheddarkaas	2 hardgekookte eiers
1 t mosterd	rooipeper

Sprei in kors. Klits 1 eier en 125 ml melk goed en gooi bo-oor. Bak 30 minute.

FRUIT COCKTAIL"-TERT

2 k meel — kwart t sout
2 eiers — 1,5 koppie suiker
2 t koeksoda — 1 groot blik "fruit cocktail"

Meng koeksoda met baie klein bietjie melk tot opgelos. Meng alles goed saam. Bak 30 min op 180ºC. Wanneer gaar, giet volgende sous oor:

halwe koppie klapper — 1 klein blikkie Ideal melk
1 k suiker — 3 e botter
1 t rum-geursel

Kook alles stadig saam. Giet warm sous oor warm tert.

TANNIE IVY SE APPELTERT

1 k suiker — 3 e botter
4 eiers — 1,75 k bruismeel
halwe k melk — 1 groot blik tertappels

Room botter en suiker. Voeg eiers een vir een by. Voeg bruismeel en 'n halwe t sout by, om die beurt met die melk. Klop goed en gooi uit in gesmeerde tertborde. Plaas tertappels bo-op. Bak by 180ºC vir 40 minute. Gooi die volgende stroop oor:

1 k suiker — 1 klein blikkie Ideal melk

Meng goed en kook saam vir 10 minute. Gooi warm stroop oor warm tert.

MAMMA SE GROENVYETERT

1 pak Marie beskuitjies — 150 g margarien
2 e gelatien, opgelos in koue water — 3 eiers, geskei
1 groot blik Ideal melk — ,75 k suiker
1 t vanielje — 1 k gesnipperde groenvye

Roer eiergele en suiker goed saam in pot. Voeg melk by. Roer baie goed. Sit op plaat en laat stadig warm word. Roer gedurig tot mengsel dik word. Roer vye en geursel by. Roer gelatien by. Laat afkoel. Voeg styfgeklopte eierwitte by. Plaas in kors wat gemaak word van beskuitjies en margarien, of klein tertdoppies.

KONDENSMELKTERT

1 blik kondensmelk — 2,75 blikkies lou water
2 eiers — 125 ml maizena
1 e botter — 1 t vanielje
4 e vlapoeier
1 pakkie tennis beskuitjies — fyn kaneel

Meng melk met water. Neem een koppie hiervan en meng met eiergele, maizena en vla. Voeg botter by orige melk en laat net kook. Haal af en voeg vanielje en styfgeklopte witte by. Maak lae van mengsel en beskuitjies. Strooi fyn kaneel oor en plaas in yskas om te stol.

GRENADELLA YSKASTERT

1 groot blik Ideal melk — 1 klein blikkie grenadella moes
1 pakkie suurlemoenjellie — 1 k kookwater
halwe koppie strooisuiker — 2 pakkies tennis beskuitjies

Klop melk styf, voeg suiker by en dan die moes. Meng jellie met kookwater en laat afkoel. Meng jellie met melkmengsel. Maak lae met die beskuitjies en die mengsel en laat in yskas om te stol.

MALVALEKKER TERT

1 blik kondensmelk — 1 groot blik Ideal melk
2 pakkies tennis beskuitjies — 500 g malvalekkers
1 pakkie cherries — 4 piesangs, in skyfies gesny
500 g "crushed pineapple" — halwe koppie vars suurlemoensap

Snipper lekkers en cherries en gooi saam met piesangs en pynappel in bak. Gooi suurlemoensap en kondensmelk in aparte bak en klop tot styf. Klop Ideal melk styf. Vou lekkermengsel by kondensmelk-mengsel en meng goed. Vou styfgeklopte melk by. Pak in lae met beskuitjies. Laat stol in yskas. (Ook lekker in klein tertdoppies.)

BRANDEWYN-TERT

Meng saam: — Room saam:
2 k gesnipperde dadels — 2 eiers
2 k kookwater — 2 k suiker
2 t koeksoda — 4 opgehoopte t botter

Laat afkoel.

Sif saam:
2,5 koppies meel
halwe t sout
halwe t bakpoeier
Meng alles saam. Voeg kersies en neute na smaak by. Bak vir 30 minute by 180ºC.
Stroop:
2,5 k suiker
2 t botter
1,5 k water
Kook saam. Laat afkoel. Voeg halwe koppie brandewyn by. Gooi stroop oor terte. Dien op met styfgeklopte room.

PIESANG-KONDENSMELKTERT:

1 pak tennis beskuitjies	500 ml melk
2 e hoogvol vlapoeier	kwart k suurlemoensap
2 e suiker	2 piesangs, in skyfies gesny
1 blik kondensmelk	

Maak dik vla van melk, suiker en vlapoeier. Voeg piesangs by vla. Giet warm vla oor beskuitjies. Klop kondensmelk met sap styf en gooi bo-oor. Dien op wanneer koud.

IERSE KOFFIE-KAASKOEK:

1 pakkie "shortbread"-beskuitjies	2 e kitskoffiepoeier
100 g margarien	50 ml warm water
3 eiers, geskei	15 ml gelatine
250 g gladde roomkaas	25 ml whisky
50 ml strooisuiker	250 ml styfgeklopte room

Meng beskuitjieskrummels en margarien. Druk in losboompan. Meng eiergele en roomkaas, voeg strooisuiker by. Los koffie in warm water op en voeg gelatien by. Los op oor warm water en voeg dan by die maaskaasmengsel. Roer whisky by. Klop eierwitte styf en vou in mengsel. Vou laastens die styfgeklopte room in. Gooi in pan en laat in yskas om te stol. Versier met geklopte room en gerasperde sjokolade.

LEMOENKWASTERT

30 ml gelatien	bietjie koue water
15 tennis beskuitjies	1 x 410 g koue Ideal melk
200 ml witsuiker	400 ml yskoue Oros

Week gelatien in koue water en smelt dit oor warm water. Pak beskuitjies op boom en teen sye van tertbak van 30 x 20 x 5 cm. Klits Ideal melk styf. Klits suiker geleidelik by. Klits gesmelte gelatien geleidelik by en daarna die Oros. Gooi mengsel op die beskuitjies en plaas dit in die koelkas om te stol. Versier soos verkies. Lewer 'n groot koelkastert.

SJOKOLADETERT

2 k kookwater	375 ml suiker
25 g margarien	125 ml maizena
62,5 ml kakao	1 ml sout
200 ml koue water	20 ml vanielje
1 pak tennis beskuitjies	

Verhit kookwater, suiker en botter saam tot kookpunt. Meng maizena, kakao en sout met koue water tot pasta. Roer by suikermengsel, roer aanhoudend en kook oor lae hitte tot dik. Haal van stoof af en roer geursel by. Smeer of bespuit bak met nie-kleefmiddel. Pak laag beskuitjies op bodem van bak en smeer laag sjokolademengsel oor. Herhaal lae totdat beskuitjies en sjokolademengsel op is. Eindig met laasgenoemde. Plaas in yskas om te stol. Net voor opdiening kan styfgeklopte room oorgesmeer word. Versier met gerasperde sjokolade.

FLAN-VULSEL 1 (GEMMER)

1 k kookwater	1 k goue stroop
2 e koue water	halwe t fyn gemmer
1,5 t vlapoeier	1 flan
room vir versiering	

Meng stroop, water en gemmer. Kook saam. Meng vlapoeier met koue water en roer by. Kook 3 minute saam. Skep in flan. Versier met room.

FLAN-VULSEL 2 (ROOM-PIESANG):

1 pakkie vanielje kitspoeding
2 k melk
1 e suurlemoensap
1 flan
2 t maizena
3 piesangs
geklopte room
Meng poeding met maizena en bietjie melk tot gladde deeg. Bring orige melk tot kookpunt en gooi dit in die poeding-mengsel. Kook weer en laat afkoel. Meng piesangs met suurlemoensap. Plaas piesangs in flan en poedingmengsel bo-oor. Versier met geklopte room.

FLAN-VULSEL 3 (AARBEI)

1 flan
250 g roomkaas
37,5 ml strooisuiker
165 ml room
50 ml warm water
500 g aarbeie, gewas
100 ml room, geklits
25 ml gelatien
Klits kaas en suiker saam en voeg 165 ml room by. Los gelatien in warm water op en voeg by. Was en sny aarbeie. Hou paar vir versiering. Meng res in mengsel in. Skep in tertdop en plaas in yskas vir 2 ure. Versier met geklopte room en heel aarbeie.

EENVOUDIGE MAASKAASTERT

1 pak tennis beskuitjies
1 blik kondensmelk
1 e suurlemoensap
kwart k warm water.
2 x 250 g gladde maaskaas
145 ml room, geklop
1 opgehoopte e gelatien
Pak beskuitjies in bak. Meng die gelatien met die warm water. Meng dan alles saam en giet oor beskuitjies. Plaas in yskas.

MELKTERTVULSEL

2 k meel
2 k suiker
1 t vanielje
sout
8 k melk
6 eiers, geskei, apart geklits
paar stukke pypkaneel
Meng meel en suiker goed saam en maak aan met 1 k melk. Bring orige melk en pypkaneel tot kookpunt. Roer meel en suiker stadig by. Laat opkook en haal van stoof af. Laat afkoel en roer geklitste eiergele by. Klits witte en 1 e suiker styf en vou in. Roer goed deur. Giet in tertdoppe. Sprinkel 1 t gesmelte botter oor elke tert en strooi kaneelsuiker oor. Bak by 180ºC tot ligbruin.

SUURLEMOENTERTJIEVULSEL

3 eiers, geskei
60 ml vars suurlemoensap
50 ml wit suiker
1 blik kondensmelk
1 ml bakpoeier
Klits gele, voeg kondensmelk en sap by en klits saam. Skep teelepelsvol in gaar doppies, in kolwyntjiepanne. Klits witte baie styf. Voeg bakpoeier by en dan die suiker bietjiesgewys. Skep op vulsel. Bak 7 min by 180ºC. Laat afkoel voordat uit panne kom.

UITHALER MELKTERT

Kors:	750 ml meelblom	3 t bakpoeier
knypie sout	125 g margarine	3 eiers, geklits
ongeveer 75 ml yswater		
Vulsel:	1 liter melk	125 g margarien
1 k witsuiker	75 ml koekmeel	25 ml mielieblom
2 ml sout	4 eiers, geskei	5 ml vaniele **of**
kaneel na smaak	2 ml amandelgeursel	

Sif koekmeel, bakpoeier en sout saam. Vryf die botter en margarien met die vingers in die meelmengsel in totdat dit fyn frummels is. Maak 'n holte in die frummels en gooi die eiers daarin. Gebruik 'n slaplemmes en sny die eiers en genoeg van die yswater in die meelmengsel in om 'n deeg te vorm wat uitgerol kan word. Bestuif 'n deegplank liggies met bietjie koekmeel. Verdeel die deeg in drie ewe groot stukke en rol elke stuk dun in 'n sirkel uit. Tel elke sirkel met behulp van die rolstok op sonder om die deeg te rek en plaas dit oor 'n oondvaste tertbord van 23cm in deursnee. Druk die deeg op die boom en teen die wand van elke tertbord vas en sny die rande netjies. Druk groefies in die rand met die tande van 'n vurk. Bedek die korse met 'n klam doek en laat hulle eenkant terwyl die vulsel gemaak word. Verhit die oond tot 180ºC.
Verhit die melk in 'n groot kastrol oor matige hitte tot kookpunt. Voeg die margarien by sodat dit daarin kan smelt. Meng suiker, koekmeelblom, mielieblom en sout in 'n mengbakkie. Haal die melk van die stoof af. Roer die meelmengsel vinnig met 'n draadklopper by die melk. Plaas die kastrol terug op die stoof en roer aanhoudend totdat dit begin kook. Haal kastrol weer van die stoof af.
Klits die eiergele in 'n middelslag mengbak. Klits 'n bietjie van die melkpap by die eiergele en klits hierdie mengsel dan by die res van die melkpap in die kastrol. Roer die geursel by. Dit word nie weer gekook nie. Klits die eierwitte net tot styf. Vou dan die witte met 'n metaallepel liggies by die melkpap in. Gooi die vulsel in die rou korse en strooi 'n bietjie kaneel bo-oor. Bak die melkterte 30 minute lank in die middel van die oond. Eet dit louwarm of koud. Die resep lewer 3 melkterte.

VULSEL VIR KLEIN MELKTERTJIES

3 desertlepels hoogvol meel	3 desertlepels botter
1 k suiker	3 eiers
3 desertlepels hoogvol maizena	1 t vanielje
5 k melk	1 gelykvol t sout

Klits gele met helfte van suiker en voeg 1 k melk by. Meng met meel en maizena. As 4 koppies melk kook, voeg mengsel by en kook. Haal van stoof af, voeg botter en geursel by. Klits witte styf met ander helfte van suiker. Voeg by en kook net op. Gooi in gebakte korsies en strooi fyn kaneel oor.

SUURLEMOENTERT:

Kors:

1 pak tennisbeskuitjies, fyn	60 g margarien, gesmelt

Vulsel:

5 ml gelatien	100 ml water
75 ml suurlemoensap	4 eiers, geskei
1 k strooisuiker	knippie sout
2 ml fyngerasperde suurlemoen= skil of vanillageursel	125 ml room

Maak kors en druk mengsel styf met agterkant van metaallepel teen die boom en rante van tertbak vas. Plaas in yskas tot benodig.

Week gelatien in helfte van water. Klits oorblywende water, suurlemoensap, eiergele, die helfte van die strooisuiker en die sout in 'n middelslag-kastrol met 'n dik boom tot net gemeng. Verhit dit oor lae hitte en roer aanhoudend totdat dit begin dik word. Haal dit van die stoof af en roer die gelatien by tot goed gemeng. Laat dit afkoel. Klits eierwitte styf, klits oorblywende strooisuiker bietjiesgewys by. Klits die suurlemoenskil of vanieljegeursel by. Vou dit in die eiergeelmengsel in. Skep die vulsel dadelik in die kors en laat in die yskas om te stol. Klits room tot styf en spuit roomrosies om die rand.

KAMMA-KAASKOEK

Kors:

1 pakkie tennisbeskuitjies, fyn	1 ml kaneel
125 g sagte margarien	25 ml kookwater

Meng krummels en kaneel. Frummel smeer daarin. Sprinkel kookwater oor en meng goed. Bespuit oondvaste bak met kleefwerende sproei.

Vulsel:

1 blik kondensmelk	3 eiers, geskei
50 ml suurlemoensap	50 ml maizena

Klits kondensmelk en eiergele goed saam. Klits suurlemoensap en maizena by. Klits witte styf, maar nie droog nie. Vou dit liggies by die kondensmelkmengsel in. Giet die vulsel in kors en bak 30 min by 160ºC. Haal uit en laat afkoel. Verkoel tot yskoud in yskas.

Lewer 1 groot of 2 middelslag terte.

STEPHNIE SE YSKASTERT

1ste laag : rolkoekskyfies of Tennisbeskuitjies
2de " : koejawels of aarbeie, ingelegde
3de " : 1 blik kondensmelk, 250 gr roomkaas, 125 ml suurlemoensap, gemeng
4de " : styfgeklopte room

YOGHURTTERT

1 pak Tennisbeskuitjies, fyngerol
125 g botter, gesmelt
25 ml suiker

Stel oond op 150ºC. Meng alles saam, druk vas op boom van vuurvaste vriesbak. Bak 10 min en laat heeltemal afkoel.

250 ml room of kunsroom
500 ml aarbeijoghurt
kersies en/of krummels vir versiering.

Klits room tot styf. Vou joghurt in. Skep op kors. Plaas in vrieskas tot 'n uur voor benodig. Versier.

SUURLEMOENVULSEL VIR TERTDOPPIES (UIT: Partytjies is Pret)

3 eiers, geskei	1 blik kondensmelk
60 ml suurlemoensap	1 ml bakpoeier
50 ml suiker	

Klits gele, voeg melk en suurlemoensap by en klits goed. Skep in gaar doppies, wat in kolwyntjiepanne geplaas is. Klits witte baie styf, voeg bakpoeier by en dan die suiker bietjiesgewys. Skep op vulsel en bak vir 7 minute by 180ºC.

MELKTERTVULSEL VIR TERTDOPPIES (Uit: Partytjies is Pret)

500 ml melk
125 ml witsuiker
30 ml koekmeel
2 groot eiers, geskei
kaneel
50 ml (40 gr) margarien
2 ml sout
3 ml mielieblom
5 ml vanielje

Verhit melk, margarien, suiker en sout saam in groterige katrol tot kookpunt. Maak meel en mielieblom aan met bietjie ekstra melk in groterige beker. Klits gele en voeg by. Roer bietjie van melkmengsel by eiermengsel, meng goed en gooi dit dan terug by die res in die kastrol. Kook paar minute tot gaar, roer gedurig. Haal af, voeg geursel by. Klits witte styf en vou in. Skep in gaar doppies en strooi kaneel oor.

WENRESEPTE MELKTERT (HUISGENOOT)

Kors:

125 g margarien
1 eier
10 ml bakpoeier
60 ml witsuiker
500ml koekmeelblom
knypie sout

Vulsel:

1,5 liter melk
4 eiers
150 ml mielieblom
knippie sout
kaneel
60ml (50g) margarien
250 ml witsuiker
125 ml koekmeelblom
5 ml vanieljegeursel

Smelt margarien oor lae hitte. Klop die witsuiker en eier vinnig daarby. Sif die koekmeelblom, bakpoeier en sout saam en meng dit met die eiermengsel.
Druk die deeg met die vingers teen die wand en op die boom van twee tertborde, elk met 'n volume van 1 liter. Prik die korse en hou dit eenkant.
Kook die melk en botter of margarien in 'n dikboomkastrol. Klits die eiers en witsuiker baie goed saam tot liggeel en sponsagtig dik. Voeg die mielieblom, koekmeelblom, sout en vanieljegeursel by en klits dit verder totdat alles by die eiermengsel ingeklits en daar geen klontjies is nie.
Klits 'n bietjie van die kookmelkmengsel by die eiermengsel. Klits die eiermengsel nou by die res van die kookmelkmengsel. Plaas dit terug op die warm stoofplaat en roer dit vinnig totdat dit begin kook. Skakel die plaat af, sit die deksel op en laat die vulsel 'n paar minute staan.
Giet die warm vulsel in die rou korse. Sif kaneel oor. Bak die terte ongeveer 20 minute lank in voorverhitte oond by 180ºC totdat die korse gaar is. Sit dit louwarm of koud voor. 'n Mens kan 'n ekstra bietjie witsuiker oor die vulsel strooi indien verkies. Lewer 2 middelslag terte.

SJOKOLADE MERINGUE TERT

Kors:

360 ml meel
72,5 ml strooisuiker
5 ml water
90 g margarien
1 eiergeel

Vulsel en bolaag:

125 ml Cremora poeier
60 g mielieblom (maizena)
60 ml strooisuiker
2 eiers, geskei
375 ml kookwater
40 ml Cadbury's Drinking chocolate
knippie fyn kaneel
150 ml strooisuiker

Meng meel, margarien en suiker. Voeg eiergeel en water by en meng tot 'n sagte deeg. Voeg meer water by as mengsel te styf is. Rol uit en voer flanpan uit. Prik boom met vurk en bak blind by 190ºC vir 20 min.
Meng maizena in 'n pan met 'n bietjie van Cremora vir vulsel. Wanneer glad, voeg die res van die Cremora by. Voeg drinking chocolate, suiker en kaneel by. Bring tot kookpunt, roer gedurig, tot dik. Verkoel effens voordat die eiergele bygevoeg word. Plaas vulsel in kors. Klits witte styf, voeg helfte van die suiker by en klits weer. Roer res van suiker by en klits weer. Smeer meringue oor vulsel. Verbruin effens by 220ºC vir 5 minute, of tot ligbruin.

VANIELJEROOMTERT

2 pakkies (100g elk) vanielje kitspoeding
750 ml melk
250 ml room, styf geklits
glanskersies, gesnipper
1 blik karamelkondensmelk
malvalekkers, gesnipper
halwe pak Tennis beskuitjies

Klits poeding en melk saam. Klits die kondensmelk by en vou dan die room daarby in. Vou die malvalekkers en kersies ook in. Pak 'n laag beskuitjies op die boom van 'n groot plat bak. Giet die vulsel bo-oor en plaas die tert in die yskas om te stol. Strooi bietjie beskuitjie- krummels bo-oor vir versiering. Lewer een groot tert.

POST TOASTIES TERT

1 koppie Post Toasties	125 ml suiker
2 ml kaneel	1 e botter

Smelt botter in tertbord, voeg al die bogenoemde bestanddele by en voer tertbord daarmee uit.
Vulsel:

2 k melk	125 ml suiker
3 eiers, geskei	2 e meelblom
vanielje na smaak (1t)	knippie sout

Maak aan soos 'n vla, gooi oor kors. Klits eierwit styf met 1 e suiker. Plaas bo-op vulsel en strooi fyn Post Toasties bo-oor. Bak in matige oond - 180ºC - tot ligbruin.

AMANDELTERT

Kors:	250 ml koekmeel	knippie sout
1 ml bakpoeier	30 ml suiker	100 ml botter
1 eier, geklop	15 ml yskoue water	
Vulsel:	3 eiers	75 ml suiker
1 ml sout	50 ml gesmelte botter	
200 ml gouestroop	250 ml gekapte amandels	

Kors: Sif meel, sout en bakpoeier saam. Voeg suiker by en meng goed. Vryf botter in. Roer eier vinnig by en voeg genoeg koue water by om 'n bal te vorm. Knie baie liggies, maak toe in plastiek en verkoel vir 1 uur. Plaas deeg op oppervlak wat liggies met meel bestrooi is en rol uit om in 'n 250 mm pan te pas. (flan pan) Verkoel 30 minute.
Vulsel: Klits eier, suiker, sout, botter en stroop saam. Vou amandels in. Gooi uit in kors. Bak by 180ºC vir 40 - 50 minute tot geset en ligbruin. Bedien louwarm of koud met geklopte room. 8 Porsies.

LEMON MERINGUE PIE

Pastry:	90 g butter	80 ml sugar
5 ml vanilla	1 egg	200 ml selfraising flour
200 ml cake flour		
Filling:	3 egg yolks	125 ml sugar
30 ml cake flour	60 ml water	grated rind and juice of 2 lemons
Meringue:	3 egg whites	60 ml sugar
pinch cream of tarter		

Pastry: Cream butter with sugar and vanilla. Add egg and beat well. Stir in sifted flours, turn out on to a floured board and knead lightly. Chill for 1 hour. Roll out on floured surface to fit greased 200-300 mm pie plate. Pinch edges decoratively and prick base well with a fork. Bake for 15 min at 200ºC, then reduce to 180ºC and bake for another 5-10 min. until crust is golden. Cool.
Filling: Mix egg yolks, sugar, flour and lemon rind in the top of a double boiler and gradually stir in lemon juice and water. Cook stirring constantly, over boiling water until mixture is smooth and thick. Cool, and pour into pie shell.
Meringue: Beat egg whites with cream of tartar until thick. Gradually add sugar, a little at a time, beating until mixture is thick and glossy and sugar dissolved. Spread over filling in pie shell, sealing completely with meringue. Bake in a preheated moderate oven 180ºC for 8-10 min or until golden. Serves 8.

VINA EN MEISIE SE MELKTERT (Uit Kermiskos)
(Vir 8 terte) **Vina se skilferkors**

4 k koekmeel	1 ml sout
125 g koue **botter**	2 eiers, geskei
12,5 ml suurlemoensap	250 ml yskoue water
25 ml koekmeelblom	5 ml kremetart
sonneblomolie	500 g gerasperde koue botter

Sif die 4 k meel en sout 6 keer saam. Vryf die 125 g botter in die meelmengsel in tot dit krummelrig is. Klits die 2 eiergele baie goed en voeg die helfte van die water (125 ml) by. Voeg die suurlemoensap by die orige water. Sny die twee watermengsels beurtelings in die meelmengsel met 'n slaplemmes. Meng tot hanteerbare deeg en knie liggies tot elasties. Draai die deeg in botterpapier toe en sit dit 30 min lank in die koelkas. Verdeel die gerasperde botter in drie gelyke dele. Bestrooi die werkvlak liggies met meel en rol die verkoelde deeg in 'n vierkant van ongeveer 8 mm dik daarop uit. Rol die deeg liggies uit - moenie dit rek of te hard daarop druk nie. Strooi een derde van die gerasperde botter oor die deegvierkant. Vou die vier hoeke van die vierkant na mekaar toe soos die agterkant van 'n koevert. Draai die deeg in botterpapier toe en sit dit 30 minute lank in die koelkas. Rol die deeg weer in 'n vierkant uit en strooi die tweede derde botter oor. Herhaal die proses soos beskryf. Rus weer 30 minute lank. Meng die 25 ml koekmeel met die kremetart. Rol die deeg 'n derde keer uit en strooi die laaste derde botter oor. Strooi die meelmengsel oor die botter en druk dit liggies vas. Vou die deeg weer soos 'n koevert toe, draai in botterpapier toe en laat goed koud word in die koelkas voor gebruik.

Vulsel

16 k melk (4 liter)
125 g botter
70 ml mielieblom
knippie sout
3 k wit suiker
6 ml suurlemoengeursel
5 stukke pypkaneel
70 ml koekmeel
7,5 ml bakpoeier
ongeveer 1 k melk
10 eiers, geskei
3 eierwitte, geklits (korse word hiermee geverf)

Verhit oond tot 200ºC.
Voer 8 ongesmeerde oondtertbakke van glas met die skilferdeeg uit. Sny 'n strook deeg van 1,5 - 2 cm vir elke tertrand. Plak die rand met die geklitste eierwit om die rand van die tertbak aan die kors vas.
Vulsel: Verhit die melk met die kaneel daarin in 'n swaarboomkastrol. Voeg die botter by en laat die melk kook. Verlaag die hitte sodra kookpunt bereik is en roer deurentyd om te keer dat die melk aanbrand. Sif die koekmeel, mielieblom, bakpoeier en sout saam en meng met die 250 ml koue melk tot 'n dun pasta. Roer bietjie van die kookmelk by die pasta en meng goed. Voeg hierdie mengsel by die kookmelk in die kastrol en roer deurentyd.
Voeg 500 ml van die 750 ml suiker by en verhit weer tot kookpunt. Roer deurentyd tot die mengsel begin verdik. Haal die kaneelstukke uit. Haal van die stoof af. Klits die eiergele liggies. Klits die eierwitte in 'n afsonderlike bak tot skuimerig maar nie styf nie. Voeg die orige 250 ml suiker by die eiergele.
Roer bietjie van die afgekoelde melkpap by die eiergele en roer dan die gele by die melkpap in die kastrol. Voeg die geursel by. Vou die eierwitte in die lou eiermengsel.
Verf die binnekant van die ongebakte tertkorse met geklitste eierwit (dit keer dat die kors kluitjierig bak). Giet die vulsel daarin en bak dit 10 minute lank teen 200ºC. Verlaag die temperatuur tot 180ºC en bak die tert ongeveer 12 minute lank tot die onderkant van die kors ligbruin is.

KNOP-IN-DIE-KEEL-MELKTERT (Kermiskos)

(Lewer 2 terte)
knippie sout
100 ml yskoue water
3 k koekmeel
360 g botter/margarine
62,5 ml melk
1 k maizena
2,5 ml kremetart

Sif koekmeel, maizena en sout saam. Vryf botter in tot krummelrig. Los kremetart in yskoue water op en meng deeg daarmee tot dit sag genoeg is om uit te rol. Voeg 'n bietjie melk by indien te styf. Draai deeg in botterpapier tot en sit in koelkas tot gebruik gaan word of rol uit op werkvlak wat liggies met meel bestrooi is.

Vulsel:

150 ml koekmeel
50 ml vlapoeier
1 k wit suiker
2 stukke pypkaneel
50 ml/45g botter
fyn kaneel.
50 ml maizena
5 ml bakpoeier
5 k melk
3 groot/4 kleiner eiers, geskei
5 ml vanielje/amandelgeursel

Verhit oond tot 200ºC. Voer 2 tertbakke met 23 cm deursnee uit met deeg. Meng koekmeel, maizena, 125 ml van die suiker en vla en bakpoeier in 'n bak. Voeg 1 k melk by en meng tot dun pasta.
Verhit orige 1 liter melk met die kaneelstukke daarin tot kookpunt. Verlaag hitte sodra melk kook en roer deurentyd om aanbrand te verhoed. Voeg ongeveer halwe koppie van die kookmelk by die meelpasta, meng goed en roer die gladde pasta in die kookmelk. Roer deurentyd oor lae hitte tot die mengsel verdik en sonder klonte is. Haal die kaneelstukke uit. Klits die eiergele liggies en voeg die orige suiker by. Voeg 'n bietjie van die warm mengsel by die eiergele, meng goed en voeg by die melkpap in die kastrol. Roer aanhoudend oor lae hitte tot die mengsel gaar is. Haal die kastrol van die stoof af, roer die botter en geursel by en laat effens afkoel. Klits eierwitte styf maar die droog nie en vou dit in die vulsel.
Giet die vulsel in die rou korse en bak ongeveer 20 minute lank. Besprinkel met fyn kaneel.

HOUWHOEK SE MAASKAASTERT (Groot tert)

Kors: 3 pakkies Tennis, Marie, Digestive, of gemmerkoekies
50 ml botter/margarien, gesmelt
7,5 ml fyn kaneel
Rol koekies fyn, voeg kaneel en gesmelte botter by en meng goed.
Skep in tertbakke en druk vas met rugkant van lepel.
Vulsel:

60 ml gelatien
5 blikke x 397g kondensmelk
2 kg gladde maaskaas
125 ml warm water
500 ml suurlemoensap
1 liter vars room

Los gelatien in warm water op en laat afkoel. (Gelatien moet afkoel voor dit by melk- of roommengsel gevoeg word, anders skif dit.)
Klits kondensmelk en suurlemoensap en voeg die maaskaas by. Meng goed. Klits room styf in afsonderlike bak en vou dit in die maaskaasmengsel. Meng goed en giet dit in die tertkors. Versier tert met styfgeklitste room en groenvyeskyfies.

KITSVLATERT

2 k melk — 100 ml suiker
2 e vlapoeier — 2 t botter
100 ml suurlemoensap
1 blik kondensmelk — Tennisbeskuitjies

Maak vla van melk, suiker en vlapoeier. Voeg botter by en laat effens afkoel. Klits suurlemoensap en kondensmelk saam. Pak 'n laag beskuitjies in 'n reghoekige bak en giet kondensmelkmengsel daaroor en smeer gelyk. Pak weer 'n laag beskuitjies en giet louwarm vla oor. Rasper 'n beskuitjie bo-oor en versier soos verkies. Laat goed stol en sit dan voor.

PEERTERT

25 g (30 ml) botter/margarien — 1 koppie meelblom
1 koppie witsuiker — 1 t bakpoeier
2 eiers — 1 x 410g blik peerhelftes, gedreineer
50 ml melk

Stroop:

250 ml room — 250 ml suiker

Verhit oond tot 190ºC. Smeer 'n tertbord met 'n volume van 1 liter.
Meng botter en suiker goed. Voeg eiers, melk, koekmeel en bakpoeier by en roer tot goed gemeng. Gooi beslag in die tertbord. Rangskik die peerhelftes bo-op. (Dit kan kleiner gesny word).
Bak die tert sowat 20 minute tot goudbruin en gaar. Maak intussen die stroop.
Verhit die room en suiker en roer aanhoudend. Haal van stoof af wanneer dit kook. Skep die warm stroop bietjiesgewys oor die warm tert net na dit uit die oond kom.

LEMOENTERT

Kors:

2 k meel — 1 k botter, gerasper
knippie sout — 1 t bakpoeier

Meng alles saam, maak aan met yswater. Rol dun uit en voer borde en bak.

Vulsel:

1) 2 k melk — 2) 2 k lemoensap
2 e vlapoeier — 2 e vlapoeier

Maak twee aparte mengsels vla, kook tot dik en gaar. Die twee moet saam gemaak word en warm opmekaar in die kors gegooi word - dit is twee lae.
Klop 1 blikkie kondensmelk met 1 k suurlemoensap en voeg laaste by as die ander afgekoel het.

SUURLEMOENTERT

1,5 k fyn mariebeskuitjies — kwart k botter — 1 eier

Vulsel:

1 blikkie kondensmelk — 125 ml suurlemoensap
2 eiers, geskei — 4 e strooisuiker

Meng melk en suurlemoensap. Voeg eiergele by en gooi in tertkors. Klits eierwitte styf en voeg strooisuiker by. Klits goed. Bedek vulsel met geklopte eierwitte. Bak by 190°C tot eierwit hard is.

TILLA SE APPELTERT

1 k bruismeel — 1 k suiker
knippie sout — 2 eiers
kwart k melk (62,5ml) — groot blik tertappels
2 e botter

Klits eiers en suiker tot romerig. Voeg melk en gesmelte botter by en dan die meel.
Klits baie goed en voeg appels by en roer deur. Gooi in twee gesmeerde tertborde en bak by 180ºC tot ligbruin. Ongeveer 40min.

Sous: — 1 k suiker
150 ml Ideal (klein blikkie) (groot blik = 400ml) — 1 t karamel essens.

Kook suiker en Ideal saam, voeg geursel by. Gooi oor warm terte.

GEURIGE VARKBOUD

1 groterige varkboud
sout, peper en mosterdpoeier
geskilde knoffelhuisies
2 liter Coca-Cola

Vryf die boud met sout, peper en mosterdpoeier in. Steek 'n paar gaatjies in die boud en druk 'n knoffelhuisie in elke gaatjie. Sit die boud in 'n oondpan met 'n deksel. Giet die koladrank oor die boud, sit die deksel op en bak dit 3 - 4 uur lank stadig. Haal die deksel af 'n halfuur voordat die boud uit die oond moet kom en stel die oondtemperatuur hoër. Dien appelmoes en pynappelringe saam met die boud op. (Die oondhitte moet ongeveer 150ºC wees.)

VARKKASSEROL VIR 'N HAASTIGE KOK

4 - 6 groot varktjops
2 groot uie, in skywe gesny
125 ml water
25 ml Worcestersous
5 ml kerriepoeier
sout en peper na smaak
125 ml tamatiesout
50 ml asyn
25 ml heuning

Sny die vel en vet van die tjops af en geur dit met sout en peper. Plaas tjops in 'n oondvaste kasserol met 'n deksel. Rangskik uie bo-op. Meng tamatiesous, water, asyn, Worcestersous, heuning en kerriepoeier en giet dit oor die vleis en uie. Sit die deksel op en bak vir ongeveer 90 min. by 180ºC. Haal die deksel af en bak die tjops 'n verdere 15 minute. Lewer 4 - 6 porsies.

VARKTJOPS MET PYNAPPEL

6 varktjops
25 ml olie
1 x 435g pynappelskywe
125 ml blatjang
10 ml sout
10-15 ml kerriepoeier
5 ml Bisto
565 ml gekookte rys

Braai tjops 15 - 20 min oor matige hitte in olie en keer een keer om. Skep uit en hou warm. Dreineer pynappelskywe en hou stroop. Hou drie skywe uit en kap res fyn. Voeg water by stroop om 565 ml vloeistof te maak. Meng in dieselfde pan die stroopmengsel, blatjang, sout, kerriepoeier en aftrekselpoeier. Laat opkook en roer rys en gekapte pynappel by. Plaas vleis bo-op rys. Sny pynappelskywe in kwarte en rangskik bo-op tjops. Plaas deksel op, verminder temperatuur en prut 5 min.

GEBRAAIDE VARKVLEIS MET APPELSAP

2,5 kg varkboud
150 ml vars volkoringbroodkrummels
5ml fyngerasperde suurlemoenskil
mosterdpoeier
25 ml gekapte grasuie
375 ml water/aftreksel
25 ml heuning
sout en peper
paprika
12-16 vars salieblare, gekap
1 ui, gekap
15 ml kookolie
2 Granny Smith-appels, geskil en in blokkies gesny

Verwyder rand van varkboud en maak oral diep insnydings. Meng krummels, salie, suurlemoenskil, pietersielie, grasuie en olie. Druk in gaatjies. Geur boud en plaas op 'n rak in 'n groot braaipan. Strooi paprika en mosterd oor. Plaas ui in braaipan en giet 250 ml appelsap en 250 ml water/aftreksel by. Voeg appels by en sprinkel heuning oor. Braai 45 min by 200ºC. Bedruip goed. Bedek liggies met foelie, blink kant na bo. Giet res van sop en water in pan. Stel oond na 160ºC en braai nog 3 uur. Bedruip indien nodig. Laat staan 15 min in lou oond voordat u voorsny. Ongeveer 10 porsies.

GEBRAAIDE GLANSVARKVLEIS

2 kg varkboud
1 dik sny volkoringbrood, gekrummel
8-12 vars salieblare, gekap
2 knoffelhuisies, gekneus
15 ml kookolie
sout en peper

Marinade: 25 ml sojasous
25 ml heuning
5 ml fyn gemmer
250 ml droë wit wyn
1 groot ui, gekap
2 lourierblare

Verwyder rand van boud so dun moontlik. Maak klein insnydings op alle oppervlakke. Meng brood, salie, knoffel en olie en druk klein hopies in die insnydings. Plaas varkvleis met vetkant na onder in 'n glasbak vir marinering. Meng bestanddele vir marinade en giet oor. Plaas oornag in yskas. Draai die volgende oggend om. Om te braai, strooi sout en paprika oor elke kant van boud. Plaas met vetkant na bo op rak in braaipan en giet een derde van marinade wat deurgegiet is oor. Braai 1 uur by 160ºC. Giet nog derde oor en bak weer 1 uur. Herhaal. Bak nog 'n uur. 4 ure in totaal. Sit warm voor met appelsous of koud met koolslaai.

VARKSKENKELS

Hierdie resep is genoeg vir vier mense. Vars of gerookte skenkels kan gebruik word, maar as mens gerookte skenkels gebruik, dan moet jy nie sout in die kos gooi nie, want dan is dit reeds sout genoeg.

2 middelmatige varkskenkels
4 kruienaeltjies
1 t gestampte koljander
sout (slegs by vars skenkels)
4 wonderpeperkorrels
1 groot lourierblaar of 'n suurlemoenblaar

Bedek skenkels met water en kook tot dit begin sag word. Voeg die wonderpeperkorrels, kruienaeltjies, lourier- of suurlemoenblaar, koljander en sout by. (Kneus eers die blaar om die geur beter vry te stel). Stowe die skenkels tot hulle papsag is, en lieflik lymerig is. Mens dien die skenkels met 'n skyfie suurlemoen daarby op, en sorg dat die pepermeul ook op die tafel staan, dis altyd lekker so vars oor gemaal.
(Uit: Boerekos: Dine van Zyl)

CALAMARI IN BATTER

500 g calamari
cooking oil for deep frying
Batter:
125 ml cake flour
5 ml salt
75 ml milk
juice of half a lemon
10 ml mustard powder
1 egg, beaten
30 ml lemon juice

Clean calamari, rinse under running cold water. Slice and marinate for 1 hour in lemon juice. Drain and dry thoroughly. Dip calamari slices in batter and deep-fry in heated cooking oil until crisp, golden-brown and cooked. Be careful not to overload the deepfat fryer as it will cool off the oil too rapidly and the calamari might become soggy. Drain calamari on paper towel and serve immediately.
Batter:
Sift flour, salt and mustard together. Make a well in the flour. Beat egg and half the milk together and add to the flour. Add remaining milk if necessary (the batter should be slightly thicker than a pancake batter). Stir in lemon juice and leave to stand at least 30 min before using. Serves 4-6.

VISTERT

Deeg:
1 k water
70 g meel
60 g botter
2 eiers
Kook water en botter. Verwyder van hitte en gooi al die meel gelyk in. Klits met houtlepel tot glad en laat afkoel. Klits eiers een vir een by. Klits goed. Plaas in tertbord.
Vulsel :
1,5 e botter
2 e meel
1 k melk
2 e fyn broodkrummels
halwe t knoffelsout
2 e suurlemoensap
1 e gekapte pietersielie
1 k gaar, gevlokte vis
60 g sampioene
2 e gerasperde kaas
Maak witsous van botter, meel en melk. Voeg sout, sap en pietersielie by. Roer vis en sampioene by. Laat effens afkoel. Giet in deeg en strooi kaas en broodkrummels oor. Bak 30 min by 180ºC.

SARDYNPASTEI

1 blik sardyne in tamatiesous
2 hardgekookte eiers
1 e asyn
sout en peper
2 t bakpoeier
3 e botter
2 gerasperde uie
125 ml mayonnaise
1 e fyngekapte pietersielie
2k warm kapokaartappels
2 geklitste eiers

Dreineer vis en verwyder velle en grate. Druk fyn. Voeg uie, eiers, mayonnaise en asyn by en meng deeglik. Geur. Skep in gesmeerde oondskottel en sprinkel pietersielie bo-oor. Meng aartappels met botter en eiers en meng deeglik. Voeg die bakpoeier by. Skep vismengsel in gesmeerde skottel. Skep kapokaartappels bo-oor. Plaas klontjies botter bo-op en bak by 180ºC vir 45 minute.

GEBAKTE VIS MET RYS

1 k gaar vis
125 ml melk
1 geklitste eier
1 e aangemaakte mosterd
1 k gaar rys
1 e botter
sout en peper
Meng al die bestanddele saam en gooi in gesmeerde skottel. Bak vir 45 minute by 180ºC.

STOKVIS MET TAMATIE EN UIE

1 kg stokvis
4 tamaties
olie
2 e fyn appelkooskonfyt
1 e suiker
4 e margarien
2 geklitste eiers
3 koppies mashed potatoes
2 uie
sout en peper
2 t mosterd
3 e asyn
2 e gekapte pietersielie
halwe koppie melk

Kook vis. Vlok en verwyder grate. Voeg mash by. Verwyder skille van tamaties en braai saam met ui in olie. Voeg res van bestanddele by behalwe melk. Meng liggies. Skep in bak, gooi melk oor en bak halfuur by 180ºC.

VISFRIKKADELLETJIES MET SAMPIOENE

2 koppies koue, gaar vis
1 k broodkrummels
sout en peper
1 geklitste eier
paar gekapte sampioene
bietjie melk
2 e botter

Vlok vis en voeg sampioene by. Week krummels in bietjie melk en voeg sout en peper by. Voeg botter by en meng alles deeglik. Voeg eier by. Vorm frikkadelletjies en bak tot goudbruin in warm kookolie.

VINNIGE VISGEREG

1 k rou macaroni
2 uie,in ringe gesny
1 blikkie tamatie-en-uie-smoor
1 e olie
1 blikkie tamatievis, gevlok
1 koppie gerasperde Cheddar

Verhit oond tot 180ºC. Kook macaroni in genoeg kokende soutwater tot sag en dreineer. Verhit olie in pan en soteer uie tot sag. Voeg tamatievis by en meng goed. Skep helfte van vis-en-uiemengsel onderin 'n gesmeerde oondvaste bak en plaas helfte van macaroni bo-op. Skep dan helfte van die tamatiesmoor bo-op en herhaal weer lae. Sprinkel kaas oor en bak ongeveer halfuur totdat gereg goed warm is. (4 porsies).

MAKLIKE VISTERT

Maak kors van 2 k mash, 2 e botter en 2 eiers, sout en bietjie kaas.
Maak vulsel deur die volgende te meng:

1 blik vis in tamatiesous
driekwart koppie mayonnaise
2 e fyngekapte pietersielie
sout en peper
2 eiers, geklits
2 fyngekapte uie
2 e asyn

Plaas vulsel in kors en bak by 180ºC tot bruin - ongeveer 1 uur.

TUNAWIELETJIES

200 g tuna in olie
50 ml mayonnaise
2 ml mosterdpoeier
1 pak bevrore brosdeeg
1 k gerasperde Cheddarkaas
1 ui, fyngerasper
2 ml Aromat

Vlok tuna saam met die olie. Voeg kaas, mayonnaise, ui, mosterdpoeier en Aromat by die vis en meng dit goed. Rol deeg oop, rol dit bietjie dunner uit en smeer die vismengsel egalig daaroor. Rol dit weer op en draai dit toe met kleefplastiek. Verkoel vir ongeveer 'n halfuur in die vrieskas. Sny rol in skyfies van 10mm dik. Plaas wieletjies op gesmeerde bakplaat en bak 15 min by 220ºC tot ligbruin.

SKELVISPATEE

600 g gaar, gerookte skelvis
25 ml suurlemoensap
sout en peper
25 ml grasuie, gekap
25 ml pietersielie, gekap
125 g sagte botter
suurlemoenskyfies

Verwyder vel en grate van vis. Vlok vis. Verpulp vis, grasuie, pietersielie, suurlemoensap, botter en sout en peper in 'n voedselverwerker. Skep in pateebakkies en bedek met kleefplastiek. Verkoel goed voor bediening. Garneer met gedraaide suurlemoenskyfies en bedien saam met Melba roosterbrood.

VISMARINADE

150 ml olie
1 knoffelhuisie, gekap
30 ml pietersielie, gekap
witpeper na smaak
75 ml suurlemoensap
30 ml grasuie, gekap
knippie sout

Vermeng al die bestanddele en marineer die vis ongeveer 2 ure lank daarin. Bedruip die vis met die marinade terwyl dit gerooster word.

SUURLEMOENBOTTERSOUS

115 g botter
30 ml pietersielie, fyngekap
peper na smaak
75 ml suurlemoensap
5 ml sout

Smelt die botter en roer die res van die bestanddele by.

TARTARESOUS

250 ml mayonnaise
3 stingeluie, gekap
25 ml pietersielie, gekap
5 ml aangemaakte mosterd
sout en peper na smaak
3 agurkies, gekap
1 knoffelhuisie, gekap
10 ml suurlemoensap
15 ml groen soetrissie, gekap
5 ml suiker, opsioneel

Vermeng al die bestanddele en laat dit 'n rukkie staan sodat die geure goed kan meng.

SNOEKTERT (Uit Kermiskos)

Kors: **(Bros kaasdeeg)**

2 k koekmeel
knippie rooipeper
200 ml (180g) botter/margarien
1 eier, geklits
7,5 ml mosterdpoeier
5 ml sout
1 k gerasperde Cheddarkaas
62,5 ml koue water

Sif meel, mosterd, rooi peper en sout saam. Vryf botter/margarien in die meelmengsel in tot krummelrig. Roer die kaas by. Meng die geklitste eier met die water en sny dit bietjiesgewys in die krummelmengsel. Meng liggies tot hanteerbare deeg. Werk baie liggies met die deeg wanneer dit deurgewerk en gerol word sodat dit nie rek nie. Draai die deeg in botterpapier toe en hou in die koelkas tot gebruik. Bak by 200ºC.

Vulsel:

500 ml gerookte snoek, gevlok
1 ui, geskil en fyngekap
2 rou eiers
1 k melk
2 gekookte eiers, gekap
15 ml pietersielie, gekap
125 ml gerasperde Cheddar
2,5 ml paprika (opsioneel)

Verhit oond tot 180ºC. Smeer oondtertbak en voer met kaasdeeg uit. Meng die snoek, gekapte eiers, uie en pietersielie. Klits eiers, voeg melk en kaas by en vou dit in die snoekmengsel. Skep die vulsel in die rou pasteikors, strooi paprika oor en bak ongeveer 30 min lank tot die kors gaar en die vulsel gestol het.
Variasie: Voer kolwyntjieholtes met kors uit, skep vulsel daarin en bak.

SNOEKPATEE

500 g gerookte snoek
250 g botter
1 bakkie fyn maaskaas
kwart koppie fyn pietersielie

Pluis snoek en sorg dat al die grate uit is. Meng alles saam in 'n versapper. Skep patee in 'n bakkie, sit 'n deksel op en laat oornag afkoel. Sit voor as voorgereg op beskuitjies, of as aandkos op growwe bruinbrood.

Visbrejani

3 uie, gekap
2 knoffelhuisies, fyngedruk
15 ml kerriepoeier
45 ml sonneblomolie
knypie gemaalde kaneel
knypie gemaalde neutmuskaat
halwe brandrissie, ontpit, fyngekap
1 ferm tamatie, in blokkies gesny
10 ml sout
500 ml water
500 g ferm witvis, in blokkies gesny
30 ml botter
125 ml natuurlike joghurt
12 heel geroosterde amanders/pekanneute
30 ml gekapte vars pietersielie vir garnering
250 ml rou rys

Braai uie en knoffel met kerriepoeier in olie tot sag. Roer speserye, brandrissi;e, tamatie, rys, sout en water by. Sit deksel op en kook 20 - 25 minute lank bo-op stoof totdat water byna geabsorbeer is. Plaas vis bo-op, bedek en stoom 5 minute lank totdat rys droog en vis gaar is. Voeg botter by en meng met vurk. Plaas op ‘n skoon opdienbord en drup joghurt oor. Sprinkel neute en pietersielie bo-oor. Lewer 6 porsies.

STER-STOKVIS

6 porsies stokvis (ongeveer 750g)
sout en varsgemaalde swartpeper
15 ml sterk Engelse mosterd
190 ml gerasperde kaas
125 ml mayonnaise
5 ml paprika
250 ml vars wit broodkrummels

Besprinkel vis liggies met sout en peper. Meng mosterd, mayonnaise en paprika en smeer op vis. Rol eers in broodkrummels en daarna in kaas. Plaas in goedgesmeerde oondskottel en bak 30 minute by 180°C of totdat krummellaag bros is. Sit voor met kapokaartappels. Lewer 6 porsies.

KLAPPER EN RISSIE STOKVIS

2 uie, gekap
15 ml sonneblomolie
5 ml gemaalde gemmer
5 ml kerriepoeier
5 ml borrie
5 ml sout
125 ml droë klapper, 1 uur lank geweek
In 250 ml melk
5 ml skerp brandrissiesous
knypie suiker
6 porsies stokvis (ongeveer 750g)
10 ml koekmeel

Braai ui tot sag in olie en roer speserye en meel by. Voeg klappermelk stadig by (hou klapper eenkant) en roer oor lae hitte totdat sous glad is. Roer brandrissiesous en suiker by. Toets smaak.
Plaas vis in ‘n gesmeerde oondskottel en giet sous oor. Skep klapper wat eenkant gehou is oor en bak 25-30 minute lank by 200°C. Sit dadelik voor saam met rys, blatjang en sambals. Lewer 6 porsies.

KAMMA-KREEF (Uit: Knuppeldik)
(6-8 PORSIES)

1,5 kg stokvis	1 liter water
25 ml asyn	5 ml sout
knippie peper	

Sous:

1 k mayonnaise	125 ml tamatiesous
5 ml worcestersous	5 ml brandewyn
1 ui, gerasper	paar druppels tobascosous
knippie sout	kwart t Aromat

Garnering:
Slaaiblare, gekapte pietersielie, suurlemoenskyfies
Kook vis in groot kastrol met water, asyn, sout en peper tot gaar, maar nie pap. Dreineer, verwyder vel en grate en vlok vis. Laat afkoel. Meng bestanddele vir sous en verkoel. Voeg by vis en meng liggies. Skep op slaaiblare en garneer met pietersielie en suurlemoenskyfies.

STOWEVLEIS

1,5 kg wildsvleis	100 g spek
water om te bedek	8 kruienaeltjies
12 wonderpeperkorrels	4 lourierblare
2 knoffelhuisies	1 t growwe sout
bietjie vars peper	125 ml soet rooi wyn ops.
125 ml druiweasyn	sap van 1 suurlemoen

Sny vleis in stukke en die spek in blokkies en sit dit in 'n swaarboomkastrol. 'n Plaatboomysterkastrol is eintlik baie geskik hiervoor. Bedek nou die vleis met water en voeg die kruienaeltjies, wonderpeperkorrels en lourierblare by en stowe baie stadig so ongeveer drie uur lank.
Nou word die knoffelhuisies, sout, peper, soet rooi wyn en asyn bygevoeg. Prut nog 'n uur of so. Die vleis behoort nou darem al lekker sag te wees. Voeg bietjie suurlemoensap by, laat vinnig deurkook en proe. Voeg nog bietjie wyn of suurlemoensap by as dit nodig is. Lig bene uit kastrol en laat vleis 'n rukkie teen vinnige hitte kook as daar te veel sous in is. Nou kan die stowevleis net so opgedis word, of mens kan heerlike pasteideeg daaroor sit en 'n lekker groot pastei maak.
Deeg:

375ml bruismeel	125 ml gesmelte botter
2 eiergele	halwe t sout
62 ml melk	2 eierwitte

Meng meel, gesmelte botter, eiergele, sout en melk. Klits witte styf en vou in die deeg. Sprei deeg oor fyn vleis wat reeds gaar is en bak tot ligbruin.

WILDSBOUD (Uit Kook en Geniet)

1 boud, ongeveer 2 kg	250 g varkspek
1 t fyn naeltjies	1,5 e fyn koljander
1,5 e bruinsuiker	1,5 e sout
halwe teelepel peper	knippie neutmuskaat
1 k asyn	125ml soetwyn
kweperjellie	

Vee vleis met klam doek af en verwyder voorbeen. Sny spek in lang repies van ongeveer 6 mm dik en 5 - 7 cm lank. Meng al die ander bestanddele behalwe die laaste twee goed.
Laat spek 'n halfuur in mengsel van speserye en asyn lê. Lardeer die boud vleis daarmee deur met 'n skerp mes diep snye in die vleis te maak. Druk 'n vinger in elke sny om dit te rek en druk dan 'n stukkie spek daarin.
Sit die vleis in 'n diep skottel en giet orige asynmengsel daaroor. Laat dit 2 - 3 dae marineer en draai die vleis een keer om. Haal die vleis uit die marinade, druk dit effens droog met 'n doek en braai in 'n pot. Voordat jy dit braai, vryf die oppervlak in met 'n mengsel van koekmeel, sout en peper. (125 ml meel, 2 t sout en halwe t peper.) Verhit halwe k botter/olie in kastrol en plaas vleis daarin. Braai vinnig bruin aan albei kante sonder om die deksel op te sit. Voeg halwe k kookwater by en maak dig toe. Verminder hitte en laat 2 - 3 uur lank stadig stoom. Voeg telkens bietjie water by wanneer dit begin braai. Draai vleis een keer om terwyl dit stoom en laat dit teen die einde van die tyd bruin braai.
Om die sous te maak, word al die vet behalwe 15 ml afgegooi. Voeg dan kokende water by. Roer dit goed en laat kook. Gooi uit in souspotjie. (Om sous dik te maak: Roer genoeg koekmeel by om al die vet te absorbeer, laat dit kook en roer aanhoudend tot dit mooi bruin is. Voeg 250 - 500 ml kookwater by en roer tot dit kook. Voeg sout en peper na smaak by en dien op. Voeg wyn by ongeveer 30 minute voordat braaityd verstreke is.
Sit die vleis voor met kweperjellie.

FONDUE-ETES

Drank by fondue-ete:

Gaste kan vooraf drink waarvoor hulle lus het, maar aan tafel is die drank tot wit en rooiwyn beperk. Bier is te vullend en hoort nie by 'n fondue-ete nie.

MARINADE VIR TAAI VLEIS:

60 ml olie
125 ml rooiwyn
1 e gerasperde uie
Meng goed en marineer vleisblokkies oornag daarin.

MARINADE VIR HOENDERVLEIS

125 ml asyn
125 ml olie
10 ml Worcestersous
1 e gerasperde ui
1 knoffelhuisie, fyngedruk
1 t paprika
25 ml heuning
25 ml tamatiesous
5 ml aangemaakte mosterd
Meng al die bestanddele en marineer hoendervleisblokkies 'n paar uur daarin.

DOOPSOUSE VIR VLEIS

TAMATIE-KRUIESOUS

4 groot ryp tamaties, fyngerasper
50 ml tamatiesous
10 ml worcestersous
1 e wynasyn
25 ml olie
5 ml aangemaakte mosterd
paar druppels rissiesous
Meng al die bestanddele. Proe daaraan en voeg die nodige by. Bêre in koelkas tot benodig.

MAYONNAISE-SOUS

250 ml mayonnaise
250 ml suurroom
2 e fyngekapte ontpitte soetrissies
1 e fyngekapte grasuie
1 e fyngekapte pietersielie
5 ml suurlemoensap
5 ml aangemaakte mosterd
Meng al die bestanddele en toets vir smaak. Hou in koelkas tot benodig.

KRUIE-SOUS

12,5 ml botter
10 ml olie
25 ml fyngekapte uie
5 ml aangemaakte mosterd
12,5 ml worcestersous
12,5 ml tamatiesous
12,5 ml asyn
1 e bruinsuiker
knippie rissiepeper en neut

Smelt botter en olie. Soteer uie tot glaserig. Voeg res van bestanddele by. Meng goed. Laat opkook. Proe daaraan en geur met sout en peper. Sit koud of warm voor. Dit is ook 'n baie lekker sous om oor gebraaide biefstuk te skep net voordat dit geëet word.

MOSTERDSOUS

100 ml mayonnaise
10 ml aangemaakte mosterd
150 ml suurroom
12,5 ml suurlemoensap
25 ml kondensmelk
sout en peper
Meng al die bestanddele en geur volgens smaak.

DOOPSOUSE VIR VIS

PERI-PERI SOUS

25 ml olie
10 ml worcestersous
25 ml tamatiesous
7 ml sout
5 ml paprika
5 ml aangemaakte mosterd
10 ml peri-peripoeier
140 ml wit wyn
1 e mielieblom

Meng al die bestanddele behalwe die laaste twee. Bring stadig tot kookpunt en verdik dan met meelblom gemeng met wyn. Proe daaraan en voeg die nodige by. Sit warm voor.

SOET-EN-SUURSOUS

1 klein soetrissie, ontpit en fyngekap
80 ml asyn
25ml sojasous
250 ml kookwater waarin hoenderblokkie opgelos is
125 g pynappelblokkies
1 wortel gerasper
62,5 ml suiker
2 ml sout
10 ml mielieblom

Giet kookwater oor soetrissies. Meng asyn en suiker en roer by lae temperatuur tot gesmelt. Voeg gedreineerde soetrissie en al die ander bestanddele behalwe die laaste twee, by asynmengsel. Bring weer tot kookpunt. Proe daaraan en geur met sout en peper. Voeg pynappelblokkies en aangemaakte mielieblom by. Meng goed en sit voor. Ook baie lekker by varkvleis of oor gaar frikkadelle.

TARTAARSE SOUS

2 hardgekookte eiers, fyngekap
50 ml gekapte grasuie
1 e gekapte agurkies
250 ml mayonnaise
3 klein atjar-uitjies, fyngekap
1 e kappertjiesaak
1 e gekapte pietersielie

Meng al die bestanddele. Toets vir smaak en voeg die nodige by.

NAGEREGTE

By ‘n fondue moet die nageregte nie ryk wees nie, want die ete self - saam met al die doopsouse - is maar aan die ryk kant. Daarom is vars vrugte, waatlemoen, spanspek, lietsjies, ensovoorts, baie gewild om die ete mee af te sluit.

As u egter van die nagereg ook ‘n fondue-ete wil maak, sorg u vir lekker, soet doopmengsels om smulgoedjies soos pruimedante, kersies, druiwekorrels, appel- en pynappelblokkies, nartjieskyfies, stukkies koek, oliebolle, piesangwiggies en malvalekkers in te doop. Hierdie doopgoedjies word op ‘n bord gepak, ‘n peuselstokkie word in elkeen gesteeek en dan word dit gedoop en geëet.

VRUGTEROOMDOOPSOUS

250 ml room
125 ml versiersuiker
knippie sout
200 ml vrugtemoes (aarbei, grenadella, pynappel, ens.)
12,5 ml mielieblom aangemaak met 10 ml water

Meng al die bestanddele en roer by lae temperatuur tot dit kook. Dit kan in ‘n fles in die koelkas gebêre en weer verhit word.

LIKEURSOUS

125 ml room
2 blokke (175g elk) wit sjokolade

Smelt sjokolade in boonste deel van dubbelkastrol. Roer room by. Geur met likeur van u keuse.

KOFFIESOUS

1 blok (175g) melksjokolade
200 ml room
1 e kitskoffie
1 e koffielikeur

Rasper sjokolade en meng met kitskoffie. Meng dan met room en giet in boonste deel van dubbelkastrol. Roer totdat sjokolade gesmelt is. Voeg likeur by en sit voor.

HEUNINGSOUS

1 blok (175g) melksjokolade
60 ml heuning
125 ml room
125 ml fyngekapte amandels

Rasper sjokolade en meng met room en heuning. Los op oor kookwater in boonste deel van dubbelkastrol. Roer amandels by en sit voor.

WENKE

1. Gebruik oorskietdoopsouse saam met beskuitjies, aartappelskyfies, ens.
2. Gebruik oorskietnageregsouse oor roomys.

SJOKOLADELIKEUR

300 ml witsuiker
500 ml brandewyn
1 ml amandelgeursel
300 ml water
10 ml vanielje
30 ml kakao, opgelos in 'n bietjie kookwater

Plaas die witsuiker en die water in 'n kastrol en verhit, terwyl gedurig geroer word. Laat kook tot 'n dik stroop, ongeveer 6 minute lank.

Voeg die res van die bestanddele by en meng goed. Giet uit in 'n skoon bottel of fles, draai die deksel toe en bêre in 'n donker plek. Bêre sowat 2 weke lank voordat jy die likeur voorsit.

Lewer 600 ml likeur.

VAN DER HUM-LIKEUR

5 heel naeltjies
1 heel kaneelstokkie
750 ml brandewyn
200 ml water
25 ml gedroogde nartjieskil, verkrummel
knippie neutmuskaat
200 ml witsuiker

Voeg die naeltjies, nartjieskil, kaneelstokkie en neutmuskaat by die brandewyn en plaas terug in die bottel. Draai die prop toe en laat staan een maand lank. Giet deur 'n fyn sif of nat moeseliendoek.
Plaas die suiker en die water in 'n kastrol en verhit totdat die suiker gesmelt is. Roer gedurig. Kook sowat 6 minute lank om 'n dik stroop te vorm. Voeg die brandewyn by en meng. Giet uit in 'n bottel, draai toe en bêre sowat 2 weke lank voordat jy dit voorsit. Lewer 900 ml likeur.

TOFFIEKARAMEL-LIKEUR

1 x 397 g kondensmelk
250 ml brandewyn
5 ml karamel-geursel
5 ml kakao, opgelos in 'n klein bietjie kookwater
1 x 250 ml vars room
5 ml gliserien
5 ml kitskoffiekorrels, opgelos in bietjie kookwater

Plaas al die bestanddele in 'n mengbak en klits tot goed gemeng. Giet uit in 'n skoon fles of bottel, draai die deksel toe en plaas in die yskas tot benodig. Lewer 500 ml likeur.

KOFFIELIKEUR (1)

200 ml witsuiker
500 ml brandewyn
30 ml kitskoffiekorrels, opgelos in 'n bietjie kookwater
200 ml water
5 ml vanilla

Plaas die witsuiker en water in 'n kastrol en verhit terwyl gedurig geroer word, totdat al die suiker opgelos is. Laat kook sowat 6 minute lank om 'n dik stroop te vorm. Voeg die res van die bestanddele by en meng goed. Giet in 'n skoon fles en draai die deksel toe. Bêre sowat 2 weke lank voordat jy dit gebruik.
Lewer 450 ml likeur.

KOFFIELIKEUR (2)

1 x 397 g kondensmelk
1 eier
10 ml Nescafè Classic
1 x 310g blik room
10 ml vanilla
250 ml brandewyn

Meng die kondensmelk, room, eier en vanielje in 'n bak. Los die koffie op in die brandewyn en voeg by melkmengsel. Klop goed. Gooi in 'n bottel, verseël goed en bêre in die yskas. Skud voor bediening.
Lewer ongeveer 950 ml.

KOFFIELIKEUR (3) (KNUPPELDIK)

2 k water
1 k sterk swart koffie
375 ml Cane
25 ml vanilla
625 ml suiker
375 ml vodka
200 ml desertwyn

Kook stroop van water en suiker en voeg dan die koffie by en meng. Laat afkoel.
Voeg vodka, Cane, wyn en vanilla by. Laat koud word. Gooi in bottels en verseël.
Laat staan 3 - 4 weke voor gebruik. Lewer ongeveer 2 liter.

KOFFIELIKEUR (4) KAHLUA (INTERNET)

375 ml bruinsuiker
2 k water
3 k vodka
1 k witsuiker
125 ml koffiepoeier
2 t vanilla

Meng suikers en water. Kook 5 minute. Voeg geleidelik die koffie by, terwyl met 'n klitser geroer word. Meng goed. Gooi in bottel, voeg vodka en vanilla by. Verseël en laat staan minstens 2 weke. Lewer ongeveer 1,5 liter.

KOFFIELIKEUR (5) (KAHLUA - INTERNET)

6 (3) k suiker
20 (10) t kitskoffiekorrels
12 (6) t vanilla
6 (3) k water
1,9 (1) liter vodka

Meng suiker, water, koffie saam en bring stadig tot kookpunt. Verlaag hitte en prut vir 1 uur. Verwyder van hitte en bedek vloeistof met gladwrap. Laat staan vir 12 ure. Verwyder plastiek (dit sal die vel verwyder wat bo-op gevorm het). Voeg vodka en vanilla by, roer goed deur. Bottel en verseël (in donker bottels). Lewer 3 (1,5) liter. Kan dadelik gedrink word. Word bitter as dit lank staan.

KOFFIELIKEUR (6) (INTERNET)

1 k suiker
1 k water
1 k brandewyn
1 e kitskoffikorrels
2 t vanilla
1½ e rum

Meng suiker, koffie en water en roer oor medium hitte totdat die suiker opgelos is. Laat kook en prut vir 3 minute. Verkoel en voeg vanilla, rum en brandewyn by. Gooi in gesteriliseerde bottels en stoor op 'n koel, droë plek vir ten minste 2 weke voor gebruik. Lewer 500 ml.

KOFFIELIKEUR (7) INTERNET - SOUTH SEAS KAHLUA

56 g kitskoffie
2¼ k brandewyn
3½ k suiker
2 t vanilla

Meng koffie, suiker en 2 k kookwater, roer brandewyn by en laastens vanilla. Verseël en laat minstens 4 weke verouder. Lewer ongeveer 6 k.

KOFFIELIKEUR (8) INTERNET

3½k suiker
56 g kitskoffie
4 t vanilla
3 k whisky

Meng suiker, koffie en 2 k kookwater. Roer tot suiker opgelos is (verhit weer, indien nodig). Giet in bottels. Voeg whisky by en skud effens om te meng. Laat verouder vir 2 maande. Hierdie likeur kan tot 8 jaar en langer verouder en sal net verbeter met tyd.
Lewer ongever 1½liter.

KOFFIELIKEUR (9) INTERNET

4 k water
4 k suiker
3 k goedkoop whisky
56 g goeie kitskoffiekorrels
4 t vanilla

Kook water, suiker en koffie totdat die suiker opgelos is en stroop effens verdik het. Voeg vanilla en whisky by wanneer effens afgekoel. Verseël en verouder 1 maand.

KOFFIELIKEUR (10) KAHLUA - INTERNET

4 k water
3 k suiker
4 e kitskoffie
1 e vanilla
3 k whisky

Kook suiker, koffie en water. Verminder hitte en simmer 1 uur. Laat afkoel en voeg vanilla en whisky by. Bottel en verseël. Lewer ongeveer 1,9 liter.

KOFFIELIKEUR (11) BOTTEL EN BêRE

500 ml langlewe room
1 x 397 g kondensmelk
5 ml rumgeursel
125 ml kookwater
450 ml brandewyn
10 ml vanielje
70 ml kitskoffiepoeier

Meng al die bestanddele behalwe die koffie en kookwater goed. Los koffie op in kookwater en voeg by die res van die bestanddele. Meng alles goed saam en giet dit in 'n gesteriliseerde botter en verseël dit. Verkoel ongeveer 5 dae lank in die yskas voordat dit gebruik word. Kan tot 6 maande in yskas bewaar word.

KOFFIELIKEUR (12) MURIEL BRANDSKOOL

11¼ k fyn bruinsuiker
14 t Nescafe koffie
30 ml vanieljegeursel
3 k kookwater

Meng alles goed saam. Laat koud word en voeg een groot bottel (750 - 1000 ml) Cane by. Bottel en bêre.

TIA MARIA LIKEUR (INTERNET)

1½ k bruinsuiker
½ k kitskoffiepoeier
2 t vanilla
1 k witsuiker
3 k rum

Meng suikers met 2 k water. Kook vir 5 minute. Voeg koffie geleidelik by terwyl met draadklitser geklits word tot goed gemeng - laat afkoel. Giet in lang bottel, voeg rum en vanilla by. Verseël en laat minstens 2 weke staan. Lewer 1,2 liter.

TIA MARIA LIKEUR (2) MURIEL BRANDSKOOL

Maak dik stroop van 2 k suiker en 1½ k water. Kook tot dik.
Los 5 t kitskoffie in bietjie water op en voeg by stroopmengsel. Laat afkoel. Voeg by:
25 ml Rum en 500 ml brandewyn.
Plaas 1 vanillaboontjie in twee gesny in 'n bottel en giet likeur by. (Kan ook vervang word deur 2 t vanieljegeursel. Laat staan 6 maande voor gebruik. Maak ongeveer 750ml.

ROOMLIKEUR (KNUPPELDIK)

1 x 397 g kondensmelk
125 ml whisky
2 eiergele
1 e vanilla
250 ml vars room
125 ml brandewyn
10 g donker sjokolade, gesmelt

Meng alles goed saam in menger/versapper. Klits ongeveer 15 minute. Hou koel en bedien. Lewer 750 ml.

IRISH CREAM (1) (INTERNET)

285 ml whisky
1 groot blik (397g) kondensmelk
2 t vanilla
1 groot blik Ideal melk
2 t kitskoffie, opgelos in klein bietjie kookwater
2 t gliserien

Meng in menger vir 10 minute. Bottel. Lewer ongeveer 750 ml.

IRISH CREAM (2) (INTERNET)

1¾ k brandewyn/whisky
1 k vars room
2 e sjokoladestroop
1 t vanilla
1 x 397 g kondensmelk
4 eiers
2 t kitskoffie
½ t amandelgeursel

Plaas in menger en meng tot glad. Bedien oor ys. Berg goed verseël en skud voor bediening.

IRISH CREAM (3) INTERNET

1 e koffie opgelos in 3 e kookwater
1 k whisky
1 blik (397g) kondensmelk
250 ml 'heavy cream'

Klop alles goed saam.

IRISH CREAM (4) INTERNET

1 k whisky
3 eiers
1 e vanilla
1 blik kondensmelk
1 e kakao, opgelos in water

Meng en verkoel.

FROZEN BLACK IRISH

½ k koffielikeur
½ k vodka
½ k Irish Cream
2 scoops sjokolade roomys

Meng in versapper en voeg dan ys by. Versap tot glad. Maak 'n heerlike ryk milkshake.

PEPERMENTLIKEUR

1 k suikerstroop
2 k brandewyn
3 e rum
pepermentgeursel
groen voedselkleursel

Kook gelyke dele water en suiker saam tot dit 'n draad trek as die stroop tussen twee vingers getoets word. Meng die brandewyn, die stroop en rum en voeg die pepermentgeursel by. Voeg genoeg groen kleursel by tot dit 'n helder groen kleur het. Dien dit op in klein likeurglasies of vul 'n sjampanjeglasie een derde met gebreekte ys en vul dit verder met likeur.

KARAMELLIKEUR

7 ml kakao
1 x 397 g kondensmelk
250 ml brandewyn
10 ml karamelgeursel
15 ml kookwater
250 ml langlewe room
5 ml gliserien

Los die kakao op in die kookwater en voeg die res van die bestanddele by. Meng alles goed sam en giet dit in 'n bottel. Verseël dit. Verkoel die likeur 5 dae lank in die yskas voordat dit gebruik word.
Die likeur kan ongeveer 6 maande lank in die yskas bewaar word.

KAAPSE ROOMLIKEUR (ANNETTE HUMAN)

15 ml kakao
500 ml Ultramel-room
3 eiers
200 ml whisky
397g kondensmelk
5 ml vanilla

Los kakao op in whisky. Voeg res van bestanddele by en klits 5 minute lank. Giet mengsel in gesteriliseerde bottels en verseël. Lewer ongeveer 1,25 liter. Hou koud.

ROOMLIKEUR (2)

500 ml brandewyn
1 x 310g blik room
2 eiergele
1 x 397 g kondensmelk
50 ml sjokoladesous
5 ml vanilla

Klits alles saam tot romerig. Giet in 'n skoon bottel en verkoel dit vir minstens 1 uur voor gebruik. Lewer 1 liter.

KAMMA KIRSCH

1¼ k suiker
1 kg glanskersies
750 ml vodka

Los suiker oor lae hitte op in die vodka. Voeg die kersies by. Laat dit 'n maand lank in 'n glashouer trek. Syg deur, giet in bottels en laat 'n maand lank verouder voor gebruik. Lewer 750 ml kirsch.
*Wenk: Gebruik die kersies weer vir vrugtekoek of koekstruif of vir versiering van sjokoladekoeke.

NARTJIELIKEUR

35 ml nartjieskil, in repies gesny
3 naeltjies
750 ml brandewyn
375 ml suiker
1-2 heel neut, gerasper
± 4cm kaneelstokkie
60 ml rum
200 ml water

Plaas natjieskil, neut, naeltjies en kaneel in 'n glasfles of bottel met 'n deksel. Voeg brandewyn en rum by en maak styf toe. Laat sowat 'n maand in 'n warm plek staan. Skud die fles soggens en saans.
Giet mengsel eers deur 'n sif en syg dan deur twee lae kaasdoek. Plaas eenkant.
Plaas suiker en water in 'n swaarboomkastrol en roer oor ae hitte totdat suiker opgelos het. Verhit tot kookpunt en laat vir 15 minute kook. Laat stroop afkoel. Voeg brandewynmengsel by koue stroop.
Gooi likeur in droë gesteriliseerde bottels, sit prop op, verseël en etiketteer. Laat vir twee weke staan. Lewer 1,2 liter.
*Wenk: Verwyder net die buitenste geel lagie van die skil wanneer die sitrusskil gerasper word. Probeer om nie van die wit saam te rasper nie, aangesien dit 'n bitter smaak het.

KOFFIELIKEUR

500 ml warm water
600 g (750ml) bruinsuiker
750 ml brandewyn
35 ml sterk, goeie kitskoffie-poeier
50 ml rooi rum

Meng water en koffiepoeier saam. Voeg suiker by en meng goed. Giet koffiemengsel in waarboomkastrol, verhit tot kookpunt terwyl voortdurend geroer word en laat vir 15 minute kook. Verwyder van stoof en laat heeltemal afkoel. Voeg rum en brandewyn by. Gooi likeur in droë gesteriliseerde bottels en sit die prop op. Verseël en etiketteer. Laat staan vir twee weke. Lewer 1,4 liter.

CAPE VELVET CREAM

450 ml whiskey
30 ml kits-sjokoladepoeier
5 ml vanieljegeursel
1 x 397g kondensmelk, volroom
10 ml koffiepoeier

Klits al die bestanddele baie goed saam tot goed gemeng. Gooi likeur in droë gesteriliseerde bottels, sit prop op, verseël en entiketteer. Plaas in yskas vir minstens 3 weke voor gebruik om die geur te ontwikkel. Daarna sal dit ongeveer 6 maande in die yskas hou. Lewer 1 liter.

PIESANGLIKEUR

7 medium ryp piesangs
500 ml suiker
750 ml brandewyn
250 ml water

Skil en sny piesangs in dun skywe. Plaas piesangskywe in glasfles met deksel. Voeg die brandewyn by en verseël goed. Laat vir sowat vyf weke in 'n warm plek staan en skud gereeld.
Giet mengsel eers deur 'n sif en syg dan deur 4 lae kaasdoek. Plaas eenkant.
Plaas suiker en water in swaarboomkastrol en roer oor lae hitte totdat suiker opgelos het. Verhit tot kookpunt en laat vir 12 minute kook. Verwyder van hitte en laat afkoel. Voeg piesanggegeurde brandewyn by koue stroop en meng.
Gooi likeur in droë gesteriliseerde bottels, sit prop op, verseël en etiketteer. Laat vir een maand staan, voor gebruik. Lewer 1 liter.

WENKE VIR DIE AANMAAK VAN LIKEURS

1. Terwyl die vrugte in die brandewyn week, moet dit gereeld geskud word om die geure van die bestanddele te versprei.
2. Giet eers die vrugte-alkoholmengsel deur 'n skoon sif en syg dan deur verskeie lae kaasdoek wat vasgepen is aan die kante van 'n glasbak. Die rede hiervoor is om die likeur te verhelder.

STERILISASIE VAN BOTTELS

~ Was die glasbottels met seepwater en spoel dan goed met koue water uit.
~ Plaas 'n potrak op die bodem van 'n groot diep pot.
~ Vul die glasbottels met warm water en plaas in die pot bo-op die potrak.
~ Vul die pot met kookwater, verhit tot kookpunt en laat vir 10 minute kook.
~ Verwyder die gesteriliseerde bottels met 'n tang uit die water, plaas onderstebo op 'n draadrak om droog te word. Giet likeur in bottels terwyl bottels nog warm is.

BOTTELERING VAN LIKEURS

~ Laat kurke (slegs nuwes) vir sowat 10 minute kook om sag te word.
~ Giet likeur in gesteriliseerde bottels - gebruik 'n tregter.
~ Sit die prop/kurk stewig op en gebruik gesmelte kerswas om die kurk en nek van die bottel te verseël.
~ Etiketter die bottels met die naam van die likeur en datum waarop dit gebottel is.
~ Bêre die likeurs volgens aanwysings aangegee in die resep se metode.

DON PEDRO

4 of meer skeppe vanilla roomys
1 koppie melk
2 eierwitte
3 ml vanillageursel
125 ml room
50 ml whisky/brandewyn/kahlua/tia maria

Skep alles in versapper en verpulp eers 10 sekondes teen lae spoed, verhoog spoed en verpulp tot skuimerig. Skep in koue glase en strooi kaneel/koffiepoeier/fyn kakao bo-oor. Lewer 2 drankies.

CAPE VELVET (PETER VELDSMAN)

1 ekstra-groot eier
3 ml karamelgeursel
1 k brandewyn
1 k vars room of 1 blik (310g) room
2 t vanilla
10 ml kitskoffiepoeier
1 blik kondensmelk (397g)

Verpulp eier, geursels, koffiepoeier en brandewyn. Voeg room by en pols tot net ingemeng. Skep in skoon fles en hou in yskas.

RESEPTE VAN BêREMENGSELS

BASIESE BêREMENGSEL

1 666 ml (800 g) meelblom
11ml sout
37,5 ml bakpoeier
350 g botter - nie margarien

Sif droë bestanddele drie maal en rasper smeer in. Druk smeer telkens in meelblom om te voorkom dat dit aan rasper vassit. Vryf smeer liggies in meelmengsel in met vingerpunte. Skroef mengsel toe in vrugtefles en bêre in koelkas. Dit sal tot ses maande lank goed hou.

BROSKORSDEEG

500 ml bakmengsel
50 ml yswater
30 g harde botter

Skep bakmengsel met lepel in meetkoppie. Rasper botter by. Meng met yswater tot stywe deeg. Rol uit en gebruik soos verlang. Bak by 200°C.

PIESANGBROOD

625 ml bakmengsel
2 ml koeksoda
100 ml karringmelk
3 ryp piesangs - fyn gedruk
125 ml suiker
2 eiers
5 ml vanilla
125 ml fyngekapte okkerneute

Meng droë bestanddele. Klits eiers en meng met fyngedrukte piesangs en melk. Voeg vanilla by en meng met droë bestanddele. Vou neut in. Skep in gesmeerde pannetjie en bak 1 uur by 180°C.

BêREMENGSEL VIR KOEKE EN TERTE

1,4 kg meelblom
18 ml sout
300 ml vetvrye melkpoeier
1,6 kg strooisuiker
62,5 ml bakpoeier

Sif al dir droë bestanddele drie maal saam. Verdeel in ses gelyke dele en verpak elke deel in ‘n plastieksakkie. Een van die pakkies is genoeg vir enige van die onderstaande resepte.

SJOKOLADEKOEK

1 pakkie koekmengsel
5 ml vanieljegeursel
125 ml olie
25 ml kakao, gemeng met 1 k kookwater, laat afkoel
3 eiers

Skud koekmengsel uit in bak. Maak holte in middel en gooi mengsel van olie en kakao en geursel in holte. Meng baie goed. Klits eiers een vir een by. Skep in twee gesmeerde panne en bak 20 min lank by 180°C.

LAAGKOEK

1 pakkie koekmengsel
125 ml olie
180 ml water of 90 ml water + 90 ml suurlemoensap
5 ml geursel indien water gebruik word
3 eiers

Skud koekmengsel uit in bak. Maak holte in middel en gooi mengsel van olie, water en geursel in holte. Meng baie goed. Klits eiers een vir een by. Skep in twee gesmeerde panne en bak 20 min lank by 180°C. Sit aan mekaar met suurlemoenbotter en smeer 'n laat suurlemoenbotter bo-oor. Versier verder met room.

APPELTERTE

Verdeel inhoud van een groot blik (900g) tertappels tussen twee gesmeerde tertborde. Strooi dik laag kaneelsuiker oor appels. Maak beslag aan soos vir laagkoek, en verdeel tussen twee borde. Skep 'n laag appels bo-op. Bak 20 min lank by 180°C. Sodra uit oond kom, skep 'n dik laag kondensmelk bo-op en strooi 'n lagie amandels en kersies in stukkies gesny bo-oor.

HEUNINGTERT EN SOUTTERT

Maak 'n beslag aan soos vir die laagkoek. Skep in twee tertbakke en bak 20 minute lank by 180°C.
Intussen, smelt in kastrolletjie:
125 ml botter
10 ml marmite
1 t aangemaakte mosterd
Skep oor warm tert en strooi 'n dik laag gerasperde kaas bo-oor.
Smelt in ander kastrolletjie:
125 g botter
25 ml heuning en voeg 5 ml gerasperde lemoenskil by
Skep oor die ander warm tert en sit met geklopte room voor.

WITSOUSBêREMENGSEL

700 g (1 750ml) melkpoeier
1 000 ml meelblom
37,5 ml sout
Sif droë bestanddele saam en bêre in lugdigte flesse.
Meng nou:
250 ml bêremengsel met 60 ml koue water
Voeg by 200 ml kookwater
Laat kook by lae temperatuur. Verdun verder met kookwater na verlangde dikte. Voeg 100 ml gesmelte botter by vir elke 350 ml bêremengsel wat u gebruik. Vir kaassous voeg 50 g gerasperde kaas (125 ml) by gaar mengsel. Geur verder met aangemaakte mosterd en paprika.