

opgestel deur Sunette de Villiers

Van Huis-tot-Huis



saam met Sunette

Starters

CRUMBED MUSHROOMS

(Francisca se ma het hierdie een spesiaal vir my iewers uitgekrap – na ek haar vir dae lank moes smeek om te onthou! Shame, sy het die hele huis toe omgekeer op soek hierna – so waardeer dit!)

Doop baba-knopiesampioene in geklitste eiergeel, dan in fyn droë broodkrummels.

Diepbraai in warm olie tot goudbruin. Dreineer en ryg ‘n paar aan ‘n stokkie.

Sit voor saam met Tartare-sous soos op die volgende bladsy uiteengesit.

TARTARE-DOOPSOUS

(Hierdie reseppie kom uit ‘n Southappie boekie vir elke geleentheid van my – as jy dit ooit nodig het, skree net – Sunette sal jou dadelik te hulp snel met boek en al!)

200 ml mayonnaise

100 ml sandwichspread

2 agurkies (gekap)

3 stingeluie (gekap)

15 ml vars pietersielie (gekap)

5 ml suurlemoensap

5 ml aangemaakte Engelse mosterd

5 ml suiker

- Vermeng alles goed saam. Sit voor saam met crumbed mushrooms, vis en chips of uie-ringe.

WENK:

Stingeluie kan vervang word met ‘n halwe gekapte ui. Die sous kan vir 2 tot 3 weke lank in die yskas gebêre word.

MAMMA SE UIE-RINGE

(Die SPUR kan maar gaan slaap vir dié een.)

4 – 6 groterige uie

250 ml bruismeel

5 ml sout

250 ml koue water

koekmeelblom

kookolie vir diepbraai

Aromat

- Sny die uie in skywe wat ongeveer 5 mm dik is. Maak al die ringe los, bedek dit dan met yswater en plaas in die yskas vir sowat 2 uur lank.
- Meng die bruismeel en sout. Klits die koue water geleidelik by en klits tot ‘n gladde beslag.
- Dreineer uieringe en skud alle water af. Gooi ‘n klompie koekmeelblom in ‘n plastieksak, plaas die nat uieringe daarin en skud goed totdat die uieringe heeltemal daarin bedek is. Doop nou die ringe 1-vir-1 in die beslag, haal hulle met ‘n skerp voorwerp of toetspen uit en plaas hulle in warm diep kookolie.
- Bak die ringe tot goudkleurig. Plaas die gaar ringe op kombuispapier om die olie te dreineer. Geur liggies met Aromat en sit dit dadelik voor.

MINI HOENDERKEBAB-HAPPIES

(As jy nou rêrig ‘n bietjie wil “impress” dan is hierdie een net die ding vir jou.) Genoeg vir 10 mense.

6 hoenderborsies (in kleinerige blokkies gesny)

60 ml sojasous

1 ml pienk koskleursel

60 ml heuning

60 ml tamatiesous

- Ryg die hoenderblokkies op ‘n paar sosatiestokkies in.
- Meng die res van die bestanddele en laat die hoender in die marinade oornag of vir twee uur in die yskas.
- Sit die kebabs op ‘n gesmeerde bakplaat en rooster vir 3 – 5 minute aan elke kant.
- Drup/smeer deurentyd marinade oor. (Gebruik ‘n kombuis varkhaar-kwassie hiervoor – dis geskik daarvoor.)

WENK:

Wanneer gaar, sit al die kebabs in ‘n stewige breë-bek wynglas en sit dit so voor.

ADVOKADO-VOORGEREG

(Baie lekker vir die warrrrrrrm somerdae.)

(6 porsies)

18 hamskyfies
Olyfolie

VULSEL:

2 ryp avokado's
15 ml (1 e) suurlemoensap
45 ml (3 e) maaskaas of dikroom
sout & gemaalde swartpeper na smaak

AFRONDING:

slaaiblare & spietuie

- Verf olyfolie met 'n kwassie oor elke skyfie vleis en draai dit soos 'n horinkie.
- Vulsel: Druk die avokado fyn en meng met die res van die bestanddele. Proe en voeg nog geurmiddels by indien nodig.
- Spuit met 'n versierbuis of skep die vulsel met 'n teelepel elke horinkie vol.
- Afronding: Plaas die slaaiblare in elke bord met gevulde horinkies en sprinkle spruite bo-oor.

TUNABALLETJIES OP RYS

(Genoeg vir 3 – 4 mense.)

1 blik (200 g) Tuna in water, gedreineer
1 middelslagwortel, geskil en fyn gerasper
1 sny brood, in melk geweek en drooggedruk
1 eier, geklits
sout & peper na smaak

RYS
1 ui, fyngekap
olie
10 ml borrie
1 ml rooipeper
4 x 250 ml gaar rys
250 ml ertjies (opsioneel)

- Meng al die bestanddele vir die tunaballetjies liggies met 'n vurk. Vorm balletjies en braai in vlak olie tot gaar. (Lewer ongeveer 12 balletjies.) Hou eenkant warm.
- Soteer die ui in 'n bietjie olie tot sag en voeg die borrie en rooipeper by.
- Voeg die rys by en roerbraai tot goed gemeng.
- Voeg die ertjies by indien verkies en verhit tot warm. Skep uit op 'n opdienbord en rangskik die tunaballetjies bo-op. Dien op met skyfies suurlemoen.

BIERBROOD

(Heerlik saam met visbraai.)

500 g bruismeel

340 ml bier (1 blikkie)

5 ml sout

- Sif die bruismeel en sout saam.
- Voeg die bier by en knie effens totdat die deeg glad is.
- Bedek en laat 20 minute lank rys.
- Bak 45 minute lank by 190ºC.
- Keer uit en smeer met botter.

Bedien warm of koud.

Ontbyt

PAN-OMELET

(Bak sommer die omelet die vorige dag en smelt dan die bolaag die oggend net voor ontbyt. Genoeg vir 5 – 6 mense.)

35 ml botter
200 ml melk
15 ml olyfolie
35 ml koekmeel
4 groot eiers, geskei
sout en vars gemaalde swartpeper na smaak
125 g spek, gesnipper
125 g sampioene, in skyfies gesny
10 ml gekapte, vars orego
80 g gerasperde mozzarella-kaas
80 g gerasperde cheddarkaas
25 ml gerasperde parmesaan-kaas

- Voorverhit die oond tot 200ºC en voer ‘n vierkantige 22 cm-koekpan uit met bakpapier en smeer die papier deeglik. Maak ‘n witsous met die botter, koekmeel en 150 ml van die melk.
- Klits die eiergele, sout en peper, die witsous en die res van die melk saam tot goed gemeng.
- Klits die eierwitte styf en vou dit by die witsousmengsel in. Giet die mengsel in die gesmeerde oondpan en bak tot net gestol en bruin, ongeveer 15 minute.
- Verhit die olie in ‘n pan en braai die spek en sampioene tot bruin. Skep dit oor die gaar omelette, sprinkel die orego oor en geur met sout en peper. Meng die drie kase en sprinkle dit bo-op.
- Plaas terug in die oond en bak tot die kaas gesmelt is.

GEURIGE “SCRAMBLE”-EIER

(Sit hierdie gerus voor saam met ontbytspek en botter-gebraaide tamaties. Botter-gebraaide sampioene met Aromat terwyl dit braai, is ook heerlik hierby. Baie vullend en lekkerrrrrr.)

6 eiers

1 groenrissie (opgesny in fyn repies)

1 – 2 uie (opgesny in ringe)

sout & peper na smaak

Aromat (opsioneel)

- Braai solank die uie en rissie in ‘n bietjie olie tot gaar. Hou eenkant.
- “Scramble” die eiers en wanneer gaar – nie te droog, voeg die uie en groenrissie by. Roer goed deur en geur met sout & peper.

GEBRAAIDE HAMKOEKIES

(Hierdie reseppie is ‘n heerlike voorgereggie – probeer gerus.)

500 ml gemaalde ham

100 ml meel

vars gemaalde swartpeper

30 ml pietersielie, gekap

30 ml mosterd

15 ml botter

1 eier, geklits

15 ml suurlemoensap

‘n bietjie neutmuskaat, gerasper

30 ml olie

1 pynappel, in ringe gesny

- Meng al die bestanddele behalwe die botter, olie en pynappel.
- Verhit die botter en olie, skep lepels vol deeg in die pan en braai alkant bruin.
- Skep uit en dreineer op handdoekpapier.
- Braai die pynappelringe in die pan bruin.
- Skep ‘n koekie op elke pynappelring en bedien.

Souse

"BAKHABUNGH" MUSHROOM-SOUS

(Dié resep kry sy naam van Philantsberg, net links van Sun City waar ons aande om saam met ons beste pêlle, Marius en Sonette, gekuier het en die koedoes reg langs die draad vir ons gestaan en loer het hoe ons braai – verbeel jou – enige jagter se droom!!) Dis heerlik saam met steak en veral oor die chips.

1 pakkie Denny knopie mushrooms (in skyfies gesny)
1 ½ eetlepel margarien
1 ½ eetlepel koekmeel
½ koppie kookwater
1 beefblokkie
1 houertjie vars room
klein bietjie knoffelsout
1 koppie gerasperde Cheddar-kaas

- Braai die mushrooms in die margarien en voeg 'n bietjie knoffelsout by. Terwyl dit solank braai, los die beefblokkie in die ½ koppie kookwater op.
- Wanneer die mushrooms gebraai is, voeg die koekmeel by en roer goed deur.
- Voeg nou die beefblokkiekookwater by.
- Roer goed en voeg dan die room by.
- Roer weer goed deur totdat dit 'n lekker sous vorm.
- Voeg laastens die kaas by en roer aanhoudend deur sodat die sous nie aanbrand nie. (Hou warm oor lae hitte.)

ALAN SE SPARE-RIB-SOUS

(Leon se jongste broer, Alan het 'n Restaurant in Gonubie gehad en ons het vir die eerste keer toe die hele de Villiers familie The Lost City toe was hierdie sous geproe – dis "sticky" lekkerrrrr!! Alan sê die grootste geheim van heerlike sagte ribs is dat dit eers voor-af gekook moet wees.)

5 liter tamatiesous
2 liter stroop
2,5 liter BBQ-sous
1 koppie worcestersous

- Meng alles goed saam en mariner spare-ribs in genoeg van die sous om die ribs mee te bedek vir 'n dag lank. Die res van die sous kan lank in die yskas gebêre word.

MY STD. 8 DOOPSOUS

(In Standerd 8 moes elkeen van ons mondeling voorberei en iets demonstreer – hiervan het "boggerol" oorgebly om te proe.)

1 koppie fyn gerasperde Cheddar-kaas
½ koppie chutney
½ k tamatiesous
½ koppie mayonnaise
10 ml worcestersous
2 ml Tobasco-sous (matig)

- Meng alles goed saam en sit voor as 'n doopsous.

UIE-DOOPSOUS

250 ml jogurt (gewone)
37,5 ml uiesoppoeier (bruin of wit)
250 ml maaskaas
2 grasuie (gekap)

- Meng alles goed saam.

SOET-WITSOUS VIR BROCOLLI

(Hierdie resep is skoonma s'n en baie lekker ook – tiepies boervrou!!)

25 ml margarien

25 ml koekmeelblom

1 eetlepel suiker

250 ml melk

knippie sout

gerasperde kaas (opsioneel)

- Smelt die margarien oor lae hitte. Voeg koekmeelblom en sout by en roer goed met 'n houtlepel.

- Voeg nou die melk bietjies-bietjies by en roer aanhoudend tot die sous verdik. Bietjie gerasperde kaas kan ook bygevoeg word, indien verkies word.

PAPPA SE VISDEEG

(Dié resep is in die geheim aan my Pa gegee die dag toe 'n bekende winkel se visbakker op pensioen gegaan het. Shhh&#@@t, ek mag nie sê nie . . .)

Visfilette (so ongeveer R30 s'n)

500 g bruismeel

3 eiers

1 ½ koppie koue water

1 teelepel tiemie

3 eetlepels Aromat

1 eetlepel vars pietersielie (gekap)

sout & peper na smaak

- Doop die vis 1-vir-1 in die deeg en diepbraai in warm kookolie tot goudbruin.

- Verwyder en laat die vis dreineer op kombuispapier.

WENK:

Wanneer daar nog deeg oorbly, maak klein vetkoekies daarvan deur eetlepels vol in die warm olie te drup. HEERLIK !!

Oppas vir olie wat kan skiet.

MUNDI SE COFFEE SHOP SLAAISOUS

3 uie
3 koppies olie
2 – 3 t sout
62 ml suiker
5 eiers
½ koppie asyn
1 t knoffel

Handvol vars:
Basil, Tiemie, Pietersielie & Roosmaryn

OF
4 t gemengde kruie
Bossie vars pietersielie

- Meng alles tot fyn en siedaar!

SOUS VIR GEBRAAIDE SNOEK

(Hierdie is genoeg vir 1 groot snoek.)

100 ml blatjang
375 ml (1 ½ k) botter
10 ml Worcestersous
10 ml olie
60 ml appelkooskonfyt
2 knoffelhuisies, fyngedruk
75 ml (5 e) suurlemoensap

- Verhit al die bestanddele, behalwe die suurlemoensap saam tot kookpunt.
- Verwyder van hitte, roer die suurlemoensap by en smeer oor die snoek terwyl dit gebraai word.

Gegeurde BotterS

(Bedien hierdie saam met 'n "Portuguese" broodjies – dis veral heerlik in die winter voor 'n vuurtjie.)

- Gegeurde botters is baie maklik om te maak en dieselfde metode geld vir almal.
- Gebruik 'n houtlepel om die botter te versag, voeg geure by en meng goed.
- Bêre in yskas.

TABASCOBOTTER

125 g (½ k) botter
5 ml Tabasco sous
sout en vars gemaalde swartpeper na smaak

KNOFFELBOTTER

125 g (½ k) botter
3 knoffelhuisies (fyngedruk)
sout na smaak

PIETERSIELIEBOTTER

125 g (½ k) botter
10 ml gekapte vars pietersielie
10 ml suurlemoensap

MOSTERDBOTTER

125 g (½ k) botter
10 ml Engelse mosterd
sout na smaak

GEMENGDE KRUIEBOTTER

125 g (½ k) botter
10 ml fyn gekapte ui
60 ml vars gekapte gemengde kruie

SUURLEMOENBOTTER

125 g botter
30 ml gekapte vars pietersielie
25 ml suurlemoensap
sout en witpeper na smaak

- Room die botter, gekapte pietersielie, suurlemoensap en geurmiddels.
- Vorm 'n rolletjie op tinfoelie of kleefplastiek en verkoel dit goed.
- Sny dan die gegeurde botter in skyfies.

Slaaie

PORT ST. AUGUSTINE SLAAI

(Hierdie slaai is 'n regte X-MAS slaai en lyk lekker koel vir die warm weer. Dié resep kom uit my heel eerste Kookboek.)

½ pakkie groenbone (skoongemaak en gekook tot gaar)
2 tamaties (ontpit en in kwarte gesny)
2 hardgekookte eiers (in kwarte gesny)
½ koppie gekookte ertjies
½ koppie mayonnaise
blaarslaai om heel onder in die slaaibak te pak
paar druppels worcestersous
paar druppels lemoensap
sout & peper na smaak

- Meng alles behalwe die blaarslaai en skep dit bo-oor die blaarslaai wat onder in 'n bak gepak is.
- Dis 'n heerlike somer-slaai en lyk fantasties in 'n mooi slaaibak.

LORETTE SE SOMER-MENGELSLAAI

(Een van my jare-lange vriendinne, het my haar lekkerste somer-slaai resep gegee. Dis gesond en kleurvol op jou tafel.)

1 pak “four season” blaarslaai, rofweg geskeur

1 houertjie kersie-tamaties (gehalveer)

1 groterige wortel (grof gerasperder)

Feta-kaas

Knopie-murshrooms gehalveer (opsioneel)

- Pak al bogenoemde in die volgorde soos gegee in ‘n deurskynende glasbak.

- Frummel elke keer die Feta-kaas bo-oor.

Bedien met ‘n slaaisous soos “Honey & Musterd” van Knorr.

MOM RITA’S NOODLE SALAD

(Skoonma maak altyd die lekkerste noedel-slaai en is lief om sommer als uit te toets. Ook lekker by ‘n Kersdag-ete.)

1 packet screw noodles

- Boil water, add noodles, salt & a little oil – stir and boil for approximately 10 minutes.

- Rinse off with cold water.

Mix the following:

½ cup tomato sauce

½ cup vinegar

½ cup sugar

¼ cup oil

1 chopped onion

1 chopped green pepper

1 heaped teaspoon curry powder

salt & pepper to taste

- Stir this into the noodles.

TIP:

This is a wonderful Christmas salad and the longer it stands, the better it tastes.

Ek gaan nou beslis nie by elke resep ietsie skryf nie, want dié boekie raak nou alhoe dikker, OK !! Daar's te veel.



Elke vrou wat 'n bydrae tot my boekie gemaak het, se naam sal bo-aan haar resep verskyn – die res kom van my. Dankie - julle is dierbaar!!

FRANCISCA SE KERRIE-RYSSLAAI

2 groot tamaties gekap

1 blik ertjies

1 blik ingelegde perskes, gesnipper

2 koppies gaar rys

1 koppie mayonnaise

15 ml kerriepoeier

1 gekapte ui

½ bottel chutney

- Meng tamaties, ertjies, perskes en rys.
- Meng die mayonnaise en kerriepoeier.
- Voeg die chutney by.
- Meng saam met die rysmengsel en dien op.

POOLSE BRAAISLAAI

6 eiers (hard gekook en opgekap)

1 blik pitmielies

1 koppie gerasperde kaas

1 groot opgekapte ui

1 blik baked beans (opsioneel)

titseltjie mosterd

mayonnaise

- Meng alles saam.

MAMMA SE KERRIE-PYNAPPELSLAAI

2 groot gekapte pynappels

2 groot gekapte uie

½ koppie witasyn

½ koppie suiker

½ eetlepel sout

- Kook alles vir sowat 10 – 15 minute tot sag.

STROOP

2 opgehoopte eetlepels maizena gemeng met ‘n bietjie water

1 eetlepel stroop

1 teelepel mostertpoeier

½ eetlepel kerriepoeier (matig)

½ teelepel borrie

½ koppie suiker

- Voeg die stroop by die pynappel-mengsel en kook deur vir ongeveer 2 minute.

Bottel warm.

KOPERPENNIE-WORTELSLAAI

1 kg wortels
2 uie (in ringe gesny)
1 groenrissie (ontpit en in ringe gesny)

- Kook die wortels halfgaar (nie pap), spoel a fonder koue water en laat dit heeltemal afkoel.

SOUS:

1 pakkie tamatiesop

1 koppie water (250 ml)

¾ koppie witasyn (200 ml)

80 ml worcestersous

125 ml kookolie

250 ml suiker

7 ml mostertpoeier

5 ml Aromat

sout & peper na smaak

- Kook die sousbestanddele saam vir 2 minute en gooi kokend oor die slaai.
- Bedek en plaas in die yskas wanneer afgekoel vir minstens 2 dae voor gebruik.

Hoofmaaltye

GEROOSTERDE KEBAB-FRIKKADELLE

(Hierdie is 'n baie lekker reseppie – ek gebruik hom oor-en-oor! Probeer dit gerus. Jy sal jou mense baie beïndruk hiermee.)

1 middelslag ui
1 kg maalvleis
30 ml fyngekapte vars pietersielie
15 ml Aromat
2 ml growwe swartpeper
250 g swoerdlose bacon

- Skil die ui en rasper dit grof.
- Voeg maalvleis, pietersielie, Aromat en swartpeper by en meng liggies met 'n vurk.
- Vorm dit dan in klein, effens langwerpige frikkadelle en draai 'n halwe repie bacon om elke frikkadel.
- Steek dit vas met peuselstokkies of ryg hulle aan sosatiepenne.
- Rooster dit oor matige kole of in die oond tot gaar.

Bedien saam met rys.

HOENDERPAKKIES OOR DIE KOLE

(Hierdie is ook een van my groot treffers! As jy lief is vir 'n vuurtjie, kan jy baie daarmee doen.)

6 hoenderborsies (ontvel en ontbeen)
2 gekapte uie
3 geskilde wortels in dun ringe gesny
5 jong murgpampoene in ringe gesny
3 geskilde aartappels in blokkies gesny
1 klein groen appel, geskil en in blokkies gesny
6 naeltjies
100 ml rosyne (opsioneel)
suurlemoenpeper en sout
droë witwyn
margarien

- Skeur 6 stukke dik foelie van 40 x 40 cm elk en lê dit oop neer. (Blink kant na bo.)
- Verdeel hoender, groente, naeltjies en rosyne tussen die velle.
- Geur dit nou met sout en suurlemoenpeper. Besprinkel met droë witwyn.
- Stip elke hopie met 'n paar klontjies margarien.
- Vou die foelie dig toe en plaas versigtig op 'n oop rooster oor matige kole en braai ongeveer 1 uur tot gaar.

Bedien met mengelslaai.

MAMMA SE SMELT-IN-DIE-MOND-BIEFSTUK

700 g biefstuk in dun skywe gesny
sout & peper na smaak
25 ml kookolie
50 ml tamatiesous
50 ml worcestersous
25 ml mielieblom (maziena)
750 ml water
1 biefblokkie (gekrummel)
250 ml koekmeelblom
2 groot uie (gekap)
25 ml souspoeier (Bisto)

- Geur die vleis met sout en peper.
- Kap dan al die koekmeelblom met die kant van ‘n piering in die vleisskywe in.
- Soteer uie in die olie tot sag.
- Skep nou lae vleis en uie in ‘n dieperige bakskottel.
- Meng die res van die ander bestanddele deeglik en gooi bo-oor.
- Sit deksel op en bak vir sowat 3 uur in die oond by 150ºC.

WENK:

Plaas gehalveerde aartappels of baba-aartappels om die rant van die oondskottel saam met die vleis voor dit gebak word.
Dis heerlik sag en lekker bruin wanneer klaar gebak.

CORNED MEAT & POTATO-BAKE

(Hierdie resep kan jy mee vêr kom – baie vullend.)

3 medium sized onions, finely chopped

4 medium to large potatoes (peeled)

1 can “bully beef”

- Cook onions and potatoes until soft.
- Add beef and mash all together.
- Place in a pie dish smeared with oil or margarine.
- Sprinkle with bread crumbs or grated cheese and bake in pre-heated oven at 180ºC until golden brown.

Serve with vegetables and a green salad.

TIP:

For variety, add a can of drained mixed vegetables to the mix.

(Serves 4 – 6)

FRANCISCA SE MACARONI-en-KAAS

(Vries uitstekend)

macaroni (soveel soos verlang)

gerasperde kaas om bo-oor te strooi

1 pak bacon (gesnipper & gaar gebraai)

1 gerasperde ui

Witsous:

500 ml melk

100 ml koekmeelblom

60 ml botter

- Kook macaroni tot sag.
- Smelt botter in souskastrol en voeg koekmeelblom by. (Dit sal so droog en krummelrig raak.
- Voeg melk by en roer tot dit dik raak en ‘n bietjie kook.
- Voeg sout & peper na smaak by.
- Voeg macaroni, kaas & bacon by en roer baie goed.
- Gooi die mengsel in ‘n gesmeerde pirex-bak, sit gesnyde tamaties op en bak in oond totdat dit “sizzle”.

Oond moet op 200˚C wees.

FRANCISCA SE HONGKONG-HOENDER

1,5 kg hoenderstukke

500 ml Coca-Cola

15 ml sojasous

15 ml goue stroop

5 ml sout

- Plaas die hoenderstukke in ‘n dikboompot.
- Meng die res van die bestanddele en giet dit oor die hoenderstukke.
- Sit die deksel op en stowe die vleis tot sag.
- Haal die deksel teen die einde af en braai die hoenderstukke in die sous tot glansend bruin.

LULLIE SE HOENDER- & RYSGEREG

(Tussen hierdie resep en die volgende een wat volg, was daar geweldige oorlog gevoer, want ek (ok maar net die tikster, en 'n glip van die vinger) het dié twee se name met die resepte omgeruil. Ek was liederlik uitgetrap deur Mundi om dit dadelik reg te stel.)

1 Heel hoender

1 ui

1 koppie rys

1 pakkie Dik Wit Uie sop

1 koppie mayonnaise

Blatjang (soveel soos verlang)

1 groot pak Kaas & Uie chips

- Kook hoender en ui met sout & peper tot sag – ontbeen.
- Kook rys normaalweg met sout & botter tot so driekwart gaar.
- Voeg dan sop, aangemaak soos op die pakkie, by en kook tot gaar.
- Ek het minder water gevat as op pakkie aangedui.
- Druk chips fyn in pak.

Meng alles saam, maar hou van die chips oor om bo-oor te strooi.
Bak in gesmeerde bak vir 30 minute op 180◦C.

MUNDI SE MAALVLEIS & NOEDELGEREG

Maalvleis

1 groot ui

sout & peper & tiemie na smaak

1 blikkie 115 g Tamatie Puree

1 eetlepel rooiwyn (Natural sweet)

500 g Ribbon noodles

Baie witsous

Gerasperde kaas

- Kook die noedels soos op die pak aangewys.
- Braai die maalvleis & ui eers gaar en gooi sout, peper & tiemie by.
- Voeg die tamatie puree by en kook lekker deur.
- Voeg water by en laat dit lekker deurkook. *(Moet lekker souserig wees.)*
- Pak nou laag-vir-laag (vleis en noedels) in 'n oondvaste bak en bak teen 180˚C vir +- 30 minute.

KERRIEHOENDER

1 middelslag hoender in stukke gesny
7 ml sout
250 ml mayonnaise
125 ml blatjang
60 ml goue stroop
30 ml matige kerriepoeier

- Geur die hoender met sout en kook dit gewoonweg net tot gaar.
- Dreineer hoender in ‘n vergittes.
- Voorverhit oond tot 180ºC.
- Plaas die hoender in ‘n enkele laag in ‘n vlak, oondvaste bak met ‘n volume van 2,5 liter.
- Meng die res van die bestanddele saam en skep die mengsel oor die vleis.
- Bak vir ongeveer 40 minute lank onbedek tot goudbruin en ‘n dik sous gevorm het.

Sit warm voor met rys.

KERRIEHOENDER MET PYNAPPEL

Hoenderstukkies
1 blikkie pynappelstukke
Klein houertjie vars room
1 pakkie mushroomsop
Mushrooms
kerriepoeier na smaak
2 uie (in ringe gesny)
knoffel soos verlang (opsioneel)

- Sout die hoender soos wat jy daarvan hou.
- Meng die res goed saam en plaas die hoenderstukke daarin. (Indien droog, gooi so ‘n bietjie water by.)
- Sit deksel op en bak in die oond by 180ºC tot gaar.

VINGER-LEK-LEKKER HOENDER

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

Stel die oond op 180 ˚C.

- Plaas die hoenderstukke in ‘n oondvaste bak met ‘n deksel.
- Meng die Aromat, hoenderspeserye, sout en peper saam en strooi bo-oor die hoender.
- Sprinkel nou die asyn oor.
- Plaas die uie-ringe nou bo-oor en volg daarna met die gemengde groente.
- Skep dan die creamed mushrooms bo-oor.
- Los die soppoeier nou op in die 500 ml water en skep bo-oor die hoender.

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

MANLIEF SE SOETSOUT WORSIES

500 g Weense worsies

30 ml tamatiesous

30 ml heuning

15 ml sojasous

10 ml worcestersous

5 ml aangemaakte mosterd

- Verhit al die bestanddele behalwe die worsies oor matige hitte tot kookpunt.
- Sny die worsies in dun skyfies en meng dit met die sous. Verhit die mengsel tot goed warm.

Sit dit voor met kapokaartappels, roerbraai-mengelgroente en slaai.

GEBAKTE VISPAKKIES

(Dien hierdie op saam met slaai en broek-en-baadjie aartappels.)

4 – 5 porsies vis (enige soort)

suurlemoensap

sout

180 ml mayonnaise

60 – 80 ml Dijon-mosterd

250 g knopiesampioene, in skyfies gesny

Foelie

- Voorverhit die oond tot 200ºC. Smeer stukke foelie met margarien.
- Sprinkel suurlemoensap oor die vis, geur liggies met sout en plaas dit dan in afsonderlike foelie-pakkies.
- Meng die mayonnaise en mosterd en skep ‘n bietjie van die mengsel oor elke visporsie.
- Sprinkel die sampioene bo-oor en skep die res van die mayonnaisemengsel oor.
- Maak die foeliepakkies toe en bak sowat 15 minute lank totdat die vis maklik met ‘n vurk gevlok kan word.
- Maak die foelie oop en bak nog 5 minute lank.

(Genoeg vir 4 – 5 mense.)

TUNATERT

(Lewer ‘n middelslag-tert)

500 ml gaar rys

15 ml gerasperde ui

1 eier, geklits

1 blik (200 g) tuna, gedreineer en gevlok

1 ui, grof gekap

250 ml gerasperde Cheddar-kaas

15 ml vars pietersielie, gekap

2 eiers

250 ml melk

3 – 5 druppels Tobascosous (of na smaak)

sout & peper

- Voorverhit die oond tot 180ºC.
- Smeer ‘n 23 cm-tertbord met margarien.
- Meng die gaar rys met die gerasperde ui en geklitste eier en voer die tertbord daarmee uit.
- Skep die tuna bo-op en sprinkle die ui, kaas en pietersielie bo-oor.
- Klits die 2 eiers en melk saam en voeg die Tobascosous by.
- Geur na smaak met sout & peper en giet dit dan in die tertbord.
- Bak sowat 45 minute of totdat die vulsel gestol het.

Bedien saam met broodrolletjies en ‘n slaai.

LORETTE SE LASAGNE

500 g maalvleis
1 – 2 uie
Vars knoffel (na smaak)
1 blik tamaties
Filo-deeg & witsous

- Braai die uie en knoffel in ‘n bietjie olie tot gaar en verwyder.
- Braai dan die maalvleis tot bruin en gooi dan by die uie en knoffel.
- Voeg die blik tamaties by en neem sommer dieselfde blik en meng die volgende:

  1 blikkie/pakkie tamatiepaste

  chutney, swartpeper, ½ koppie rooiwyn,

  Tobasco sous

  BBQ spesirye

  knypie basieliekruit of pietersielie (vars)

- Kook alles saam.
- Voeg bietjie appelkooskonfyt by as die mengsel bitter smaak.
- Maak sommer gewone witsous aan en hou dit eenkant.
- Pak eerste ‘n lagie Filo-deeg onder in ‘n oondvaste bak en volg dan met laag-vir-laag met die res.
- Gooi witsous oor en dan gerasperde kaas bo-oor en bak in die oond op 180º tot gaar.

BROCCOLI-PASTA

Spaghetti

1 pak gesnipperde Bacon

1 pakkie broccoli

olyfolie

vars knoffel (soos verlang)

1 pakkie parmesan kaas

swart peper

vars pietersielie (soos verlang)

- Kook die spaghetti en broccoli op hoë hitte vir ongeveer 6 minute tot gaar.
- Terwyl die spaghetti nog kook, braai solank die gesnipperde bacon in bietjie olyfolie amper gaar.
- Gooi knoffel by en braai nou verder tot die bacon gaar is – nie te hard & crispy nie. Hou eenkant.
- Dreineer nou die spaghetti en voeg die helfte van die pakkie parmesan kaas en bietjie swartpeper by.
- Voeg nou die gebraaide bacon en knoffel by die spaghetti.
- Strooi nou die res van die pakkie parmesan kaas by en meng.

Bedien warm.

MOM RITA'S CREAMY BAKED CHICKEN

750 g cooked chicken (cubed)
25 ml oil
100 g mushrooms
1 onion (chopped)
15 ml breadcrumbs
1 packet Creamy Mushroom Soup
600 ml milk
80 g grated Cheddar cheese (or mixed with breadcrumbs)

- Place chicken in a big pirex dish.
- Fry onion and mushrooms in oil until soft.
- Mix soup powder with the milk and add to onion and mushrooms.
- Stir over low heat until it thickens.
- Add half the cheese and season with pepper.
- Pour over chicken and sprinkle with rest of cheese mixed with breadcrumbs.
- Bake in oven of 180ºC for 30 minutes.

SWEET & SOUR RUSSIANS

2 medium carrots
2 greenpeppers
1 medium onion
60 ml oil
410 g pineapple pieces (tin) – keep juice separate
250 ml water
30 ml brown vinegar
30 ml corn flour
30 ml tomato sauce
15 ml soy sauce
8 Russians

- Slice carrots, green pepper, onions and diced Russians.
- Add pineapple and stir-fry in oil.
- Add water to pineapple juice, add vinegar, corn flour, tomato sauce and soy sauce. Mix well.
- Add the vegetables to this and let simmer for 10 minutes.

Serve 6 people.

Serve hot on a bed of rice.

KORSLOSE TUNATERT

(Idiaal en gou vir 'n ligte aandete. Maak een groot tert.)

3 dik snye witbrood, korsies afgesny en opgebreek
30 ml botter
300 ml warm melk
6 eiers, geklits
2 ½ blikkies (170 g elk) tuna, gedreineer en gevlok
1 groot ui, fyngekap
½ rooi soetrissie, in fyn skyfies gesny
10 ml gekapte, vars pietersielie
sout en vars gemaalde swartpeper na smaak
180 ml gerasperde cheddarkaas

- Voorverhit die oond tot 180ºC en smeer 'n 22 – 24 cm tertbord deeglik met botter.
- Meng die brood, botter en melk deeglik.
- Voeg die geklitste eiers, tuna, ui, soetrissie en pietersielie by en geur met sout en peper.
- Giet die mengsel in die voorbereide tertbord en sprinkle die kaas bo-oor.
- Bak ongeveer 30 minute tot gaar en goudbruin.

GEMMERBIERHOENDER

(Hierdie hoender is heerlik met koeskoes of geelrys en groente. Net so lekker koud.)

6 hoenderporsies
hoenderspeserymengsel na smaak
1 pakkie minestrone-soppoeier
vars gemaalde swartpeper na smaak
750 ml gemmerbier

- Voorverhit die oond tot 180ºC.
- Geur die hoenderstukke met die hoenderspeserymengsel en plaas dit in 'n oondvaste bak.
- Sprinkel die soppoeier oor die hoenderstukke en geur met peper.
- Giet dan die gemmerbier oor, bedek en bak 60 minute of tot gaar en sag.

Genoeg vir 6 mense.

ITALIAANSE HOENDER & SOETRISSIES

4 heel, ontvelde hoenderborsfilette
sout en vars gemaalde swartpeper na smaak
10 ml olyfolie
1 ui, gehalveer en in dik skywe gesny
1 rooi soetrissie, ontpit en in repe gesny
1 geel soetrissie, ontpit en in repe gesny
2 knoffelhuisies, gekneus
175 g murgpampoentjies, in ringe gesny
1 blik (410 g) gekapte tamaties
hand vol basielkruidblare, geskeur
5 ml sagte bruinsuiker

- Geur die hoenderborsies met sout en peper.
- Verhit 5 ml van die olie in ‘n groot braai- of riffelpan en braai die borsies vinnig aan albei kante tot goudbruin (dit hoef nie gaar te wees nie).
- Skep uit die pan en hou eenkant.
- Verhit die res van die olie in die pan en soteer die ui en soetrissies tot sag.
- Voeg die knoffel en murgpampoentjies by, bedek en verhit 3 – 4 minute.
- Voeg die tamaties, die helfte van die basielkruid en suiker by en geur soos nodig.
- Bring die sous tot kookpunt, voeg die hoenderborsies by en laat 15 – 20 minute onbedek oor lae hitte prut.
- Draai die borsies na 10 minute om.
- Sprinkel die res van die basielkruid oor en sit voor saam met rys.

Genoeg vir 4 mense.

HOENDERROERBRAAI MET SOET SOJASOUS

40 ml mielieblom

5 ml Chinese vyfspesery-poeier

4 hoenderborsfilette, in repe gesny

30 g botter of olie

1 groot ui, gehalveer en gesny

2 selderystingels, gesny (opsioneel)

1 groen soetrissie, in fyn repies gesny

soet sojasous na smaak

sout en vars gemaalde swartpeper na smaak

- Meng die mielieblom en speserye en roer die hoenderrepies deur die mengsel.
- Verhit 10 ml van die botter of olie in ‘n wok of groot braaipan en roerbraai die repies ‘n paar op ‘n keer in die botter tot ligbruin en sag.
- Voeg nog botter by soos nodig. Skep dit uit die pan en hou eenkant.
- Voeg die ui, seldery en soetrissie in die pan en roerbraai tot die groente sag is.
- Skep die hoender by die groente, voeg die sojasous by en roerbraai tot dit deurwarm is.
- Geur met sout en peper en sit voor saam met basmatirys of enige ander rys.

Genoeg vir 4 mense.

GEVULDE HOENDERBORS-PAKKIES

(Dit is geen moeite om die borsies met die vulsel te stop nie.)

4 ontvelde hoenderborsfilette

sout en vars gemaalde swartpeper

3 hande vol jong spinasieblare

1 skyf fetakaas, gekrummel

5 soet pikante rissies, gesnipper

Sojasous na smaak

vars gemaalde swartpeper na smaak

- Geur die hoenderborsies met sout en peper.
- Sny die borsies van die een kant af oop, maar moenie heeltemal deursny nie.
- Was die spinasieblare, plaas dit in ‘n kastrol en kook tot die blare net verlep is.
- Dreineer en druk alle oortollige water uit.
- Kap die spinasie fyn en plaas dit in ‘n mengbak.
- Voeg die fetakaas en pikante rissies by en meng goed.
- Verdeel die mengsel in 4 gelyke dele en skep in die oopgesnyde hoenderborsies.
- Bind die borsies met tou vas of steek met tandestokkies vas en sprinkle ‘n bietjie sojasous en swartpeper oor.
- Braai die borsies oor die kole of in ‘n riffelpan tot bruin aan albei kante en net-net gaar.

Sit dit voor saam met gekookte jong aartappeltjies.

VRYSTAATSE ROOSTERKOEK

(Aangesien ek van die Stad van Rose afkom, en ‘n opregte Vrystaatse nooi is, moet julle gerus hierdie roosterkoek wanneer daar weer gebraai word probeer – dis ‘n heerlike bykossie – uit die boonste rake, en beslis iets anders. Toe-toe-toe waarvoor wag julle!)

brooddeeg

braaivleisspeserye

knoffelvlokkies

gerasperde kaas

- Verdeel die deeg in porsies en maak die deeg plat.
- Strooi knoffelvlokkies, braaivleisspeserye en gerasperde kaas oor.
- Vou die deeg toe en knyp goed vas.
- Laat weer rys en braai oor die kole op ‘n rooster.

SOUTTERT

500 g streepspek (gesnipper)

500 g Weense worsies (gesnipper)

4 eiers, hard gekook en opgesny

5 ml sout

1 ui, fyn gekap

250 ml kaas, gerasper

2 vars eiers

125 ml bruismeel

250 ml melk

5 ml mosterdpoeier

Rooipeper na smaak

- Meng al die bestanddele saam en gooi in ‘n groot oondvaste glasbak wat met ‘n skilferkorsdeeg of iets dergeliks uitgevoer is. Bevrore deeg ka nook gebruik word.
- Bak ongeveer 40 minute lank by 200ºC.

Groente

GEBAKTE GREENPEPPER-AARTAPPELS

(Hierdie is heerlik saam met ‘n lekker braaivleisie en min moeite.)

5 middelslag aartappels (nie geskil)

2 kleinerige greenpeppers (een rooi en een groen) in repies gesny

1 groot ui

1 groot knoffelhuisie (opgesny)

3 groot eiers (geklits met ‘n bietjie melk)

1 koppie gerasperde kaas

- Kook die aartappels tot gaar en trek die skille af wanneer dit afgekoel het.
- Voorverhit die oond op 180ºC.
- Sny die helfte van die aartappels op in skywe en pak dit onder in ‘n oondvaste glasbak.
- Braai die ui, knoffel en greenpeppers in olie tot gaar.
- Skep hierdie dan bo-oor die aartappels in die glasbak en sny die res van die aartappels bo-op.
- Gooi nou die geklitste eiers egalig bo-oor en dan die kaas.
- Bak tot die eier gaar (nie te droog) en die kaas gesmelt is.

OONDSKORSIES MET MIELIES & KAAS

1 blikkie roommielies
gerasperde kaas
4 skorsies

- Halveer die skorsies en verwyder al die pitte.
- Kook dit dan soos gewoonweg tot gaar, maar die dop nog stewig – nie pap nie.
- Verdeel nou die blikkie roommielies in die halwes van die skorsies en volg dan met die gerasperde kaas bo-oor elke skorsie.
- Plaas die skorsies op ‘n bakplaat en bak dan totdat die kaas lekker gesmelt is.

OONDGEBAKTE BOTTERSKORSIE

1 medium botterskorsie (gehalveer en pitte verwyder)
1 eetlepel olie
sout & peper
Foelie

- Plaas 1 e olie en elke halwe en sout & peper.
- Draai nou stewig toe in foelie en bak op bakplaat totdat dit sag is.

GEBAKTE KOPKOOL

2 middelslag uie (grof gekap)
6 eetlepels margarien
5 koppies gesnipperde kopkool
5 ml braaivleisspesirye (enige soort)
500 ml melk
5 ½ eetlepels koekmeelblom
2 eiers; 2 ml sout
knippie gemaalde neutmuskaat
gerasperde Cheddar-kaas
(Lewer 6 porsies)

Verhit oond tot 180˚C.

- Smeer ‘n vlak oondvaste bak met ‘n volume van +- 6 koppies. Braai die uie liggies in 2 eetlepels van die botter. Voeg die kool by en roerbraai liggies oor matige hitte tot sag.
- Geur dit nou met die braaivleisspesirye en hou eenkant.
- Verhit meld tot byna kookpunt. Smelt oorblywende botter, voeg koekmeelblom by en roer ‘n paar minute lank, oor matige hitte tot goed gemeng. Roer warm meld geleidelik met ‘n draadklopper by en roer totdat sous kook.
- Klits eiers liggies. Roer bietjie van die warm sous by die eiers en klop daarna die eiermengsel by die res van die witsous. Geur sous met sout & neutmuskaat. Meng die kookmengsel en sous.
- Skep dit nou in die oondvaste bak en strooi gerasperde kaas oor. Bak +- 40 minute onbedek tot dit verbruin.

GROENTE-KEBABS MET BALSAMIESE ASYN

soetrissies
knopie sampioene
tertpampoentjies
uie
halomiekaas
kebabstokkies

- Ryg bogenoemde om die beurt op kebabstokkies.
- Rooster oor matige kole of onder ‘n voorverhitte element tot gaar.

SOUS:

80 ml olyfolie
60 ml balsamiese asyn
5 ml suiker

- Sprinkel die mengsel oor kebabs en bedien op ‘n bed roketblare.

KERRIE GROENTE

1 lb wortels in klein blokkies gesny
2 lb groenbone opgekerf
2 lb uie opgekap
3 koppies asyn
2 koppies suiker
1 eetlepel sout
1 lb ingelegde geelperskes en opgesny
2 e kerriepoeier
3 e maizena
2 e borrie

- Kook die bone, wortels en uie tot sag en dreineer.
- Voeg perskes, suiker, sout en 2 koppies asyn by.
- Kook 5 minute.
- Meng maizena, kerriepoeier en borrie met 1 koppie asyn, en kook 15 minute.
- Voeg stroop by.

Bottel warm.

FOELIE-AARTAPPELS

4 medium-size aartappels
knoffelbotter (soveel soos jy verkies)
1 ui (opgesny in skywe en dan gehalveer)
1 groterige tamatie (opgesny soos uie)
gerasperde kaas
mayonnaise
foelie

- Sit die aartappels in ‘n winkelsakkie, steek ‘n paar gate daarin (vir die stoom om te ontsnap), knoop dit toe en mikrogolf tot gaar. Gee so 1 minuut per medium-size aartappel.
- Haal uit en laat dit afkoel in ‘n bord.
- Sny nou gleufies in elke aartappel soos vir ‘n konsertina-aartappel, maar nie reg deur nie.
- Sit nou elke aartappel op ‘n afsonderlike stukkie foelie – onhou foelie se blink kant na bo.
- Sit knoffelbotter in elke gleufie gevolg deur ‘n skyfie ui, tamatie en gerasperde kaas daarin.
- Sit nou ‘n “dash” mayonnaise bo-oor elke aartappel en vou die foelie stewig toe.
- Hou dit eenkant op die rooster op lae hitte tot die uie sag en die kaas gesmelt is of in die oond vir 20 – 30 min op 180ºC.

KONSERTIENA-AARTAPPELS

(Lewer 6 – 8 porsies.)

8 medium aartappels (skoon geskrop, maar nie geskil)
125 ml melk of bietjie meer
125 ml margarien
1 pakkie bruin uiesoppoeier

- Sny snytjies in die aartappels sowat 2 mm uitmekaar, maar nie regdeur nie.
- Rangskik dit dan in ‘n mikrogolfbak – ongeveer 23 x 23 cm.
- Plaas melk en margarien in ‘n glasbak en mikrogolf vir ongeveer 1 ½ minuut lank tot die margarien gesmelt is.
- Voeg nou die uiesoppoeier by en meng goed.
- Gooi dit nou bo-oor die aartappels terwyl die snytjies van mekaar getrek word, sodat die mensel orals deurloop. (Elke aartappel moet goed bedek wees.)
- Bedek die bak met ‘n deksel en mikrogolf vir ongeveer 22 minute.
- Draai die aartappels elke 7 minute om en bedruip dit met die sopsous.

SKOONMA SE PAMPOEN-PIE

(As jou mense nie pampoen-eters is nie, gaan hulle beslis nou pampoen eet !)

125 g margarien

¾ koppie suiker

3 t koekmeelblom

1 t vanilla essens

3 t bakpoeier

3 eiers

3 koppies pampoen (gekook en gemash)

knypie sout

kaneel (om bo-oor te strooi)

- Room die suiker en botter.
- Voeg die res by en meng goed.
- Plaas dit in ‘n oondvaste bak, strooi kaneel oor en bak in die oond op 180º vir sowat 40 minute.

Smaak soos pudding!!

MAMMA SE VISKOEKIES

(Genoeg vir sowat 12 medium koekies.)

1 blikkie Pilchards in tamatiesous
1 ui (gekap)
1 eier
5 ml bakpoeier
koekmeel (na skatting)

- Meng al bogenoemde tot ‘n stywerige deeg. (Wanneer dit nog te slap is, voeg meer koekmeel by.)
- Bak in warm olie tot bruin en gaar.

FRANCISCA SE KERRIEVISPASTEI

1 groot blik kerrievis (fyn gedruk)

1 blik gemengde groente (410 g) gedreineer

250 ml gerasperde kaas

5 ml droë pietersielie

2 eiers (geklits)

- Voorverhit die oond tot 180ºC.
- Meng die vis en groente en skep in ‘n gesmeerde oondskottel.
- Strooi die gerasperde kaas oor.
- Klits die pietersielie saam met die eiers en giet oor die kaas.
- Bak 25 – 30 minute tot goudbruin.

GEVULDE BOTTERSKORSIE

2 botterskorsies
2 aartappels (geskil en in blokkies gesny)
sout na smaak
30 ml olyfolie
2 uie (grof gesny)
1 bos spinasie (goed gewas en ontstingel)
150 ml roomkaas of fetakaas
vars gemaalde swartpeper na smaak
250 ml dik witsous
200 ml gerasperde cheddarkaas

- Plaas die heel botterskorsies in kookwater en kook tot gaar.
- Sny die botterskorsies in die helfte deur en skep die pitte uit.
- Kook die aartappelblokkies in soutwater tot gaar.
- Dreineer. Skakel die oondrooster aan.
- Verhit die olie in 'n pan en soteer die uie tot sag.
- Voeg die spinasie en gaar aartappelblokkies by en kook oor lae hitte tot die spinasie net verlep is.
- Verwyder van die hitte en roer die kaas in.
- Geur met sout en peper. Skep die spinasiemengsel in die botterskorsiehelftes, skep dan van die witsous oor en sprinkle die cheddarkaas bo-oor.
- Plaas in die oond en rooster tot die kaas gesmelt het.

Genoeg vir 4 mense.

Sweet Treats

(A-Ha! In hierdie afdeling kan gesien word hoeveel keer Francisca al in die puddings ingeduik het – haar naam kom die meeste hier voor!!)

MA RITA SE CHOCOLATE ECLAIRS

1 koppie kookwater
1 koppie meelblom
½ koppie botter
4 eiers (klein)
knippie sout

- Kook die water in 'n kastrol.
- Voeg die botter by en roer tot gesmelt.
- Voeg die meelblom en sout gelyktydig by en roer vinnig met 'n houtlepel tot die mengsel 'n bal in die middel van die kastrol vorm. (Tot dit nie meer aan die kante vassit nie.)
- Verwyder van die plaat en voeg die eiers een-vir-een by. Klop goed na elke byvoeging. (Die mengsel moet styf wees.) Drip ronde klontjies met 'n lepel op 'n bakplaat.
- Bak 20 – 25 minute lank in 'n matige oond teen 190ºC en nog 20 minute by 160ºC tot bruin.

VERSIERSEL:
½ koppie versiersuiker
1 eetlepel cocoa
klein bietjie kookwater

GRANADILLA MERINGUE PIE

¾ pkt Marie biscuits, crushed

80 g butter, melted

1 can (397g) NESTLÉ Condensed Milk

125 ml lemon juice

grated rind of 1 lemon

3 eggs, separated

3 fresh granadillas OR 1 can granadilla pulp

125 ml castor sugar

5 ml vinegar

15 ml cornflour

Preheat oven to 180˚C.

- Combine crushed biscuits and melted butter and press into a pie dish.
- Whisk together Condensed Milk, lemon juice, lemon rind, egg yolks and granadilla pulp. Pour into biscuit shell.
- Beat egg whites until stiff, gradually adding castor sugar. Beat in vinegar and cornflour. (This will stabilise the meringue). Pile on top of filling.
- Bake for 10 minutes or until lightly browned.

Chill before serving.
(Serves 6 – 8)

FRANCISCA SE CREMORA TERT

(Hierdie een is regtig 'n groot treffer en maklik om te maak – min skottelgoed en maak 'n groot pirex-bak vol.)

500 g Cremora (poeiermelk)

1 koppie kookwater

2 blikke kondensmelk

2 pakke tennisbeskuitjies

1 botteltjie suurlemoensap

1 blyk fyn pynappelstukke (gedreineer)

- Klits die Cremora met die koppie kookwater baie goed.
- Voeg die blikke kondensmelk by en klits weer goed.
- Voeg heel laaste die pynappelstukke en dan die botteltjie suurlemoensap by en klits tot styf.
- Doop die tennisbeskuitjies in 'n bietjie melk en pak dan laag-vir-laag in 'n groot pirex bak en laat dit in die yskas stol.

PEPPERMINT FRIDGE CAKE

(Serves 4)

125 g (125 ml) Stork Margarine
80 g (90 ml) castor sugar
1 egg
250 g (250 ml) cottage cheese
10 ml vanilla essence
1 packet tennis biscuits
250 ml Stork Crèmendous
1 large peppermint crisp chocolate
fresh mint to decorate

- Beat Stork Margarine and sugar well.
- Mix in egg, cottage cheese and vanilla, blending until smooth.
- Put tennis biscuits in 3 rows on tin foil, using all the biscuits.
- Spread mixture on biscuits and grate some peppermint crisp chocolate over.
- Fold foil up from side lifting the biscuits to the centre to form a triangle.
- Seal tin foil well to keep cake in right position.
- Freeze for at least 3 hours to set.
- Beat Stork Crèmendous until thick, spread over the top and sides of cake.
- Grate the remaining chocolate over the top.
- Decorate with a mint leaf and pieces of peppermint crisp chocolate.

FRANCISCA SE ROMANY CREAMS NAGEREG

1 pakkie Romany Creams

2 liter volroom Roomys (vanilla)

1 blikkie caramel

peppermint crisp (soveel soos verlang)

bietjie Spray-&-Cook

- Spuit ‘n bietjie Spray-&-Cook in ‘n lekker vlak plastiese bak wat in die vrieskas gebruik kan word.
- Plaas nou die Romany Creams daarin en druk dit fyn.
- Smelt dit nou so bietjie in die mikrogolf. Druk dit nou vas teen die bak om ‘n lekker kors te vorm.
- Smelt die roomys ‘n bietjie sodat dit smeerbaar is. Smeer nou al die roomys bo-oor dit en volg daarna met die blikkie caramel. (Ook smeerbaar)
- Rasper nou die peppermint crisp bo-oor en plaas die hele bak in die vrieskas.

OUMA-RIA SE KORSLOSE APPELTERT

½ koppie botter

2 koppies suiker

4 eiers

2 koppies bruismeel

knippie sout

1 koppie melk

8 appels in skywe gesny

1 teelepel bakpoeier

- Kook die appels tot sag saam met ‘n bietjie suiker en kaneel.
- Room die botter en suiker saam.
- Voeg eiers een-vir-een by en klits goed na elke byvoeging.
- Vou gesifte bruismeel en sout in.
- Voeg melk by en roer weer goed.
- Skep in ‘n gesmeerde pan.
- Plaas appels bo-op deeg en bak vir ongeveer 30 – 40 minute in oond van 180 °C.

STROOP:
1 koppie suiker
¼ koppie botter
1 ½ koppies melk

Kook alles saam vir 5 minute.
Giet oor tert wat geprik is.

LOUISE SE SJOKOLADE PLAATKOEK

750 ml (3 k) koekmeelblom
20 ml (4 t) bakpoeier
500 ml (2 k) suiker
5 ml (1 t) koeksoda
80 ml (1/3 k) kakao
knippie sout
500 ml (2 k) kookwater
250 ml (1 k) olie
10 ml (2 t) vanieljegeursel
50 ml (1/2 k) wit-asyn

VERSIERSEL:
125 g botter
(1 ½ k) versiersuiker
15 – 30 ml kakao
vanieljegeursel
styf geklitste room

- Voorverhit die oond tot 180ºC.
- Spuit ‘n oondpan van 27 x 39 cm met kleefwerende middel.
- Sif al die droë bestanddele saam in die pan.
- Meng die res van die bestanddele saam in ‘n beker en giet egalig oor die droë bestanddele in die bak. Klits dit dan met ‘n vurk in die droë bestanddele in.
- Maak gelyk en stamp effens om die meeste van die blasies te verwyder.
- Bak 20 minute lank of tot ‘n toetspen skoon uit die middel van die koek kom. Laat in die pan afkoel.
- Maak ‘n sjokolade-versiersel aan.
- Klits die botter tot lig en romerig. Sif die versiersuiker en kakao bietjies-bietjies by terwyl aanhoudend geklits word.
- Voeg ook die vanieljegeursel by.
- Smeer ‘n dun lagie versiersel oor die koek, skep die res in ‘n spuitsak met ‘n dun spuitpunt en versier die koek daarmee.

FRANCISCA SE PIESANGBROOD

(Gebruik sommer 'n handklitser)

80 g botter
170 g suiker

Meng tot lig en romerig.

2 eiers
5 ml vanilla essens

Meng weer baie goed deur.

500 ml (2 koppies) bruismeel
5 ml sout

Sif by mengsel en meng deur.

3 ryp piesangs (of na smaak)

Meng weer deur.

- Gooi in 'n broodpannetjie en bak sowat 45 minute tot 'n uur.

Toets deur 'n toetspen op skerp punt mes in te druk.

FRANCISCA SE RYSPOEDING

625 ml gaar rys (baie sag gekook, maar nie pap nie.)
175 ml kondensmelk
125 ml pitlose rosyne
2 eiers
5 ml fyn kaneel

- Voorverhit oond tot 180ºC.
- Meng al die bestanddele en skep in 'n gesmeerde bakskottel.
- Bak 30 minute tot goudbruin.

(Genoeg vir 4 persone.)

FRANCISCA SE ROSYNTJIEBROOD

250 g bruismeel

10 ml bakpoeier

250 ml pitlose rosyne

500 ml karringmelk

15 ml suiker

3 ml sout

- Voorverhit oond tot 180ºC.
- Meng al die bestanddele saam en skep in 'n middelslag-oondpannetjie of 8 minipannetjies.
- Bak 1 uur tot gaar. Keer uit en laat afkoel.

FRANCISCA SE JAM SLICES

500 g margarien

6 koppies meel

2 eiers

6 teelepels bakpoeier

1 koppie suiker

appelkooskonfyt

- Meng margarine en suiker.
- Voeg eiers by en meng.
- Voeg die res van die bestanddele by en meng tot ‘n stywe deeg.
- Druk deeg in ‘n koekpan, maar hou oor om bo-op te rasper.
- Smeer appelkooskonfyt bo-oor.
- Bak teen 180ºC totdat die deeg goudbruin en gaar is.

SJOKOLADE-STROOP KOEK

3 eiers

220 ml suiker

60 ml olie

60 ml kakao

- Meng die kakao met 125 ml kookwater en laat dit afkoel.
- Meng eiers, suiker en olie.
- Voeg by mengsel en meng.
- Sif die volgende droë bestanddele by mengsel:
  250 ml koekmeel
  10 ml bakpoeier
  2 ml sout
- Skep in ‘n glasbak (+- 22 x 30 cm) en bak by 180ºC vir 20 min.

STROOP

- Kook die volgende vir 5 minute saam:
  250 ml suiker
  250 ml water
  30 ml koffiepoeier
- Verwyder van stoof en gooi 5 ml vanieljegeursel by.
- Prik en gooi die warm stroop oor die koek.
- Laat dit koud word en smeer caramel-kondensmelk en room oor.

KOOS SE SJOKOLADE KOEK

4 eiers (geskei)
375 ml suiker
125 ml kakao (opgelos in 250 ml kookwater)
125 ml olie
5 ml vanieljegeursel
2 ml sout
375 ml koekmeelblom
15 ml bakpoeier

- Kook solank die water om die kakao in op te los.
- Skei die eiers. Klop eiergele en suiker saam.
- Voeg kakao-mengsel, olie en vanieljegeursel by. Meng deeglik.
- Sif die meel, sout & bakpoeier by die mengsel.
- Klits die eierwitte tot styf en vou met ‘n staallepel in die beslag in. Gooi in twee panne en bak vir 30 minute by 180ºC op die middelplaat.

VERSIERSUIKER

1 pak versiersuiker
180 ml botter
melk – voeg **bietjiesgewys** by
kakao na skatting en smaak

- Meng alles baie deeglik en tot romerig saam.
- Smeer in die middle en bo-op koek en versier met kersies of gerasperde sjokolade.

FRANCISCA SE PIESANGBROOD

(Gebruik sommer ‘n handklitser)

80 g botter
170 g suiker

- Meng tot lig en romerig

  2 eiers

  5 ml vanieljegeursel

- Meng weer baie goed deur

  500 ml (2 koppies) bruismeel

  5 ml sout

- Sif by mengsel en meng deur

  3 piesangs (of na smaak)

- Meng weer deur

Gooi in ‘n broodpannetjie en bak ongeveer 45 minute tot ‘n uur.

Toets deur ‘n toetspen in te druk.

MAMMA SE FLOPLOSE PANNEKOEK

(As jy nog nie 'n pannekoek gebak het sonder om te flop nie, is hierdie een net vir jou.)

3 koppies meel

6 eiers

3 teelepels bakpoeier

4 koppies melk

6 e olie

1 t sout

- Klits die eiers.
- Sif die droë bestanddele in en roer goed.
- Voeg die melk geleidelik by en klits totdat die beslag glad is.
- Voeg nou gesmelte botter en olie in en klits weer goed tot alles goed gemeng is.
- Bak in 'n bietjie olie tot gaar.
- Strooi pypkaneel en suiker bo-oor.

FRANCISCA SE KOEJAWEL TERT

1 rolkoek, gesny
1 groot blik koejawels, fyngemaak
60 ml vlapoeier
60 ml water

- Pak snye rolkoek in 'n bak.
- Meng vlapoeier en water, voeg by koejawels in 'n kastrol.
- Laat dit kook vir ongeveer 3 minute.
- Gooi oor rolkoek en laat afkoel.

KLITS SAAM:

250 ml fyn maaskaas
1 blik kondensmelk
125 ml suurlemoensap

- Klits goed en smeer oor die koejawels in die bak.

VERSIERING:

1 pakkie Orley Whip (Insta Whip) of room
Klein bietjie suiker
1 teelepel vanieljegeursel
1 pakkie aarbeijellie

- Klits die room, suiker en vanieljegeursel tot styf en smeer dit bo-oor die tert.
- Strooi droë jelliepoeier bo-oor. (Opsioneel)

GRENADELLA YSKASTERT

1 blik 410g Ideal melk
½ kop. strooisuiker
1 blik grenadellamoes
1 pakkie lemoenjellie
1 pakkie (200g) Tennis beskuitjies
1 kop. kookwater

- Maak jellie aan met kookwater en laat afkoel.
- Klop verkoelde melk tot styf.
- Vou suiker geleidelik by en klop goed.
- Vou moes en jellie by. Klop tot romerig.
- Pak nou laag beskuitjies en gooi laag vulsel. Herhaal tot klaar.
- Rasper beskuitjies en strooi bo-oor. Plaas in yskas om te stol.

KOFFIE-EN-AMARULA-NAGEREG

(So lig soos 'n soufflé en absoluut heerlik!)

20 ml koffiepoeier
125 ml kookwater
300 g malvalekkers
1 blik (410 g) verkilde, ingedampte melk
30 ml Amarula-room
125 ml gekapte neute

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

Dien op met room en enige vars vrugte na keuse.

SUURLEMOEN YSKASTERT

1 blikkie kondensmelk

1 koppie suurlemoensap

1,5 liter vla (lekker dik aangemaak met 1 pakkie tennisbeskuitjies.

genoeg suiker om dit soet te maak)

- Meng die kondensmelk met die suurlemoensap.
- Pak ‘n ry tennisbeskuitjies onder in ‘n vierkantige glas/plastiek bak. Giet die helfde van die vla oor en laat ‘n rukkie afkoel, giet nou weer die helfde van die kondensmelkmengsel oor, en smeer eweredig oor vla.
- Pak weer ‘n ry tennisbeskuitjies en giet die res van die vla daaroor, laat weer bietjie afkoel.
- Gooi nou die res van die kondensmelkmengsel oor die vla eweredig gesmeer en krummel ‘n paar fyngemaakte beskuitjies bo-oor.
- Plaas in yskas en laat stol.

MASCARPONE MOUSSE

(Easy to make and delicious! Serves 6 to 8)

For the crumb mixture:

½ packet tennis biscuits
45 ml brown sugar
45 ml flaked almonds
30 ml butter, melted

For the mousse:

250 g LA CAMPANIA Mascarpone Cheese
250 ml cream
220 ml condensed milk
125 ml lemon juice

- To make the crumb mixture, place all ingredients in a food processor and whiz until well mixed. Set aside.
- For the mousse, whip the cream until thickened. Add mascarpone cheese, condensed milk and mix to combine.
- Stir in lemon juice, Layer mousse in tall glasses with the crumb mixture. Chill for at least two hours.
- Top each with a little of the crumb mixture, grated lemon rind and flaked almonds.

PORK & MASH WITH APRICOTS

MASH

Make mash potatoes.

PORK

Fry the pork chops.
After frying, cut off the crackling.
Grill the crackling and cut in half in the length.

- Cut spring onions into 1cm slices.
- Fry them lightly in the sauce of the pork.
- Remove spring onions and add to mash and sprinkle a little sage.
- Take apricots and half them. Remove pips.
- Add to fry pan in which pork was made. Sprinkle honey over apricots and lightly fry.

Serve and put cracking & apricots over pork.

Add gravy to mash.

Serve with a green salad.