VROUEKEUR RESEPTEBOEK

VOORGEREGTE PATEES EN SLAAIE

BILTONG PATEE

1	Ui	Gekap
1		Knoffelhuisie, gekneus
		Bietjie olie
1	Pakkie	Sampioene, in skyfies gesny
500	Ml	Fyn biltong
1	Bakkie	Laevetmaaskaas
½	Koppie	Laevetmayonnaise
2	Eetl	Vars pietersielie, gekap

Soteer ui en knoffel in olie tot sag en deurskyend en voeg sampioene by. Roerbraai tot sampioene sag is. Laat afkoel. Kap uiemengsel in voedselverwerker tot redelik glad. Voeg oorblywende bestanddele by en verwerk tot goed gemeng. Skep in geskikte bak of in twee of drie kleiner bakkies en verkoel. Sit saam met soutbeskuitjies of kaasstrooitjies voor.

SPEK-EN-WORSIE-HAPPIES

400	G	Worsies
		Paar ontpitte pruimedante
1	Pakkie	Spek

Sny worsies in happiegroottes en plaas pruimedante bo-op worsie. Draai een reep spek om elke worsie en pruimedant en steek met tandestokkies vas. Braai oor kole of onder rooster vir 10 minute of tot worsies en spek gaar is.

BILTONG SLAAI

Slaaisous

1		Knoffelhuisie, gekneus
125	Ml	Vars pietersielie, gekap
½	Koppie	Sprietuie, gekap
2,5	Ml	Gemaalde swartpeper
2,5	Ml	Korrelmosterd
125	Ml	Olyfolie
30	Ml	Wit asyn
15	Ml	Suiker

Slaai

500	Ml	Dun gekerfde biltong
2	Koppies	Kaas, in blokkies gesny
2		Avokado's in skywe gesny
4	Hard	Gekookte eiers, in kwarte gesny
1	Rooi	Soetrissie, in blokkies
		Blaarslaai

Slaaisous : Meng bestanddele vir slaaisous en mariner gekerfde biltong in yskas vir 24 uur. **Slaai :** Pak groot slaaibord of individuele borde met res van slaaibestanddele. Sprinkel biltong en van die slaaisous oor. Sit met res van slaaisous voor.

KOMKOMMER-EN-KAAS-STAPELTJIES

12	Dik	Komkommerskyfies
12	Skyfies	Gerookte ham
1	Bakkie	Gerookte ham-smeerkaas
12		Basiliekruidblare
		Dilletakkies (opsioneel)
1	Houertjie	Camembert, in wiggies gesny
		Tandestokkies of sosatiestokkies
		Gemaalde swartpeper na smaak

Plaas komkommer op ‘n bord, gevolg deur opgevoude skyfies ham, smeersel smeerkaas, basiliekruidblaar en wiggie camembert. Steek dille met tandestokkie of sosatiestokkie bo-op stapeltjie vas. Sprinkel gemaalde swartpeper oor elkeen.

KALKOEN PATEE

250	G	Kalkoen, ontvel en ontbeen
250	G	Ham
175	G	Sagte botter
2	Teel	Aangemaakte mosterd
2	Teel	Suurlemoensap
3	Eetl	Room of melk
		Sout en gemaalde swartpeper na smaak
2		Lourierblare

Kap kalkoen en ham grof. Plaas vleis, helfte van botter, mosterd, suurlemoensap en room (of melk) in voedselverwerker. Verwerk tot goed gemeng en voeg sout en peper by. Skep in geskikte opdienbakkies en plaas die lourierblare bo-op. Smelt oorblywende botter en skep oor patee. Plaas in yskas en laat stol. Sit saam met kraakbeskuitjies, melba-roosterbrood of volgraanbrood voor.

AVOKADO'S MET TUNA-EN-ROOMKAASVULSEL

2		Avokado's

Vulsel

2	Blikkies	Tuna in water, gedreineer
4		Sprietuie, gekap
2	Agurkies	Fyn gekap
1	Ml	Aangemaakte mosterd
		Knypie paprika
10	Ml	Suurlemoensap
20	Ml	Vars pietersielie, fyn gekap
		Sout en gemaalde swartpeper na smaak
4	Eetl	Mayonnaise
½	Bakkie	Roomkaas

Halveer avokado's in lengte en verwyder pit. Trek skille af. Sny st7ukkie onder af sodat dit gelyk staan. **Vulsel :** Meng bestanddele goed saam en skep in avokado. Maal swartpeper oor en sit koud voor.

GEURIGE MAASKAAS BALLETJIES

Balletjies

1	Bakkie	Geroomde maaskaas
½	Pak	Cream crakers, fyn gekap
1		Knoffelhuisie, gekneus
½	Teel	Aangemaakte mosterd
3	Eetl	Marmite
1	Eetl	Mayonnaise
1	Eetl	Vars pietersielie, gekap
		Sout en swart peper na smaak

Afrondings

5	Eetl	Vars pietersielie, gekap; of
5	Eetl	Sesamesaad en gekapte pekanneute
1	Pak	Soutbeskuitjies

Meng bestanddele vir balletjies saam. Rol die vulsel in klein balletjies en daarna in die afronding mengsel van jou keuse. Sit balletjies op soutbeskuitjies voor.

SAMPIOENHAPPIES

Broodjies

16	Snye	Witbrood
3	Eetl	Olie
1	Eetl	Botter
3	Eetl	Koekmeel
¾	Koppie	Melk
4		Sprietuie, gekap
		Knippie gedroogde origanum
		Sout en gemaalde swart peper na smaak
6		Swart olywe, in skyfies
3	Eetl	Droë parmesaankaas

Bolaag

		Bietjie botter
½	Ui	Fyn gekap
1		Knoffelhuisie, gekneus
1	Pakkie	Sampioene, fyn gekap

Stel oond op 180C. **Broodjies** : Druk brood met 5cm koekiedrukker in sirkels uit. Verthit olie en botter tot botter gesmelt is. Verf albei kante van broodsirkels met oliemengsel en plaas op bakplaat. Bak vir 10 tot 12 minute tot goudbruin. Draai na helfte van baktyd om sodat ader kant kan verbruin. **Bolaag** : Smelt intussen botter in ‘n kastrol en soteer ui, knoffel en sampioene tot sag. Voeg koekmeel by en roer melk stadig by. Dit sal ‘n dik mengsel wees. Voeg sprietuie, origanum, sout en peper by en meng goed. Skep mengsel bo-op elke broodsirkel en plaas olywe en parmesaankaas op elk. Bak weer vir 12 minute en sit dadelik voor.

SAMPIOENSLAAI

Sampioene

2	Pakkies	Klein heel sampioene
1	Pakkie	Spek, in blokkies gesny
½	Koppie	Olyfolie
½	Teel	Gedroogte pietersielie
10	Ml	Wit wynasyn
3		Knoffelhuisies, gekneus

Slaaisous

2	Teel	Aangemaakte mosterd
		Sout en gemaalde swartpeper na smaak
		Slaaiblare

Stel oond op 220C. **Sampioene** : Vee sampioene liggies af met kombuispapier of ‘n skoon vadoek. Plaas sampioene op bakplaat en sprinkel spekblokkies oor. Meng olyfolie, pietersielie, asyn en knoffel en sprinkel bo-oor sampioene. Bak 20 minute. Verwyder sampioene van bakplaat maar behou vloeistof. Plaas sampioene op absorbeerpapier en laat afkoel. **Slaaisous :** Meng behoue vloeistof met res van slaaisous bestanddele behalwe slaaiblare. Plaas genoeg slaaiblare op ‘n bord. Pak sampioenmengsel bo-op. Sprinkel slaaisous bo-oor en sit koud saam met vars broodrolletjies voor.

KRAKERIGE VEELKLEURIGE SLAAI

Slaai

		Slaaiblare
6		Spinasieblare, gekerf
10	Klein	Bete, gekook en gehalveer
3		Getakaasskywe, in blokkies gesny
12	Klein	Mielies
4		Abokado's in skywe gesny
24		Kersietamaties, gehalveer
1	Pakkie	Gaar groenboontjies
1	Geel	Soetrissie, ontpit en in blokkies gesny

Slaaisous

6	Eetl	Balsamiese asyn
		Gemaalde swartpeper na smaak
½	Koppie	Olyfolie
1		Knoffelhuisie, gekneus
1	Eetl	Bruinsuiker
3		Spietuie, gkap

Pak 'n bed van slaaiblare- en spinasieblare in individuele bakkies of 'n groot, plat slaaibord. Plaas res van slaaibestanddele bo-op. **Slaaisous :** Meng al die bestanddele en sit saam met slaai voor.

SOETRISSIE VORMS MET SLAAI

Vorms

2	Groot	Rooi soetrissies, ontpit en in blokkies gesny
600	Ml	Hoenderaftreksel
1	Eetl	Tamatiepasta
1	Ui	Gekap
1	Eetl	Vars pietersielie, gekap
½	Teel	Worcestershiresous
1 ½	Teel	Bruinsuiker
		Knippie sout
		Knippie paprika
4	Teel	Gelatien
3	Eetl	Water
¾	Koppie	Dikroom

Slaaisous

½	Koppie	Sonneblomolie
½	Koppie	Olyfolie
3	Eetl	Balsamiese asyn
½	Teel	Mosterdpoeier
1		Knoffelhuisie, gekneus
2		Sprietuie, gekap
		Slaaiblare

Vorms : Plaas bestanddele, behalwe gelatien, water en room in kastrol en laat vir 15 minute oor lae hitte kook tot soetrissie sag is en meeste vloeistof verdamp het. Laat afkoel en verpulp in voedselverwerker tot glad. Spons gelatien en roer by verpulpte mengsel in. Roer room by en verdeel in vormpies. Plaas in yskas tot gestol. **Slaaisous :** Verwerk bestanddele in voedselverwerker tot glad. Plaas slaaiblare op geskikte bord, keer gestolde vormpies daarop uit en sit saam met slaaisous voor.

VOL-AU-VENT MET SAMPIOENE EN ASPERSIES

Vol-au-vent

900	G	Skilferkorsdeeg
1	Eiergeel	
		Bietjie melk

Vulsel

		Bietjie olie
1	Pakkie	Sampioene, in skyfies gesny
6		Sprietuie, gekap
15		Aspersiepunte, geblansjeer
3	Eetl	Botter
3	Eetl	Koekmeel
1	Koppie	Melk
		Sout en gemaalde swartpeper na smaak

Stel oond op 220C. **Vol-au-vent :** Rol deeg op meelbestrooide oppervlak tot ‘n dikte van sowat 6 mm uit. Druk 24 sirkels uit deeg. Gebruik 12 sirkels en druk met ‘n kleiner ronde of hartjiekoekiedrukker deur deeg. Verf water oor 12 oorblywende deegsirkels. Plaas op bakplaat. Plaas uitgedrukte sirkels bo-op geverdes. Plaas ook binneste uitgedrukte deel terug in sirkels. Klits eiergeel en melk saam en verf oor deeg. Bak 15 tot 20 minute tot goudbruin op bokant. Verwyder binneste deel van vol-au-vent en plaas terug in warm oond, wat afgeskakel is, sodat die binnekant ook kan uitdroog. **Vulsel** : Verhit olie en soteer sampioene daarin tot sag. Voeg sprietuie en aspersies by e soteer nog 4 minute. Smelt botter in ‘n aparte kastrolletjie en roer meel by. Roer melk geleidelik by en roer oor lae hitte tot begin verdik. Geur met sout en peper. Verwyder van hitte en roer sampioene by. Skep vulsel in vol-au-vents en sit warm voor.


EENBAK
TREFFERS
VLEIS

MAALVLEISBROODJIE MET TAMATIESOUS
(Mikrogolfoond)

Maalvleis

800	G	Beesmaalvleis
2	Eetl	Rooiwyn
2		Eiers
4	Eetl	Vars pietersielie, gekap
1	Koppie	Vars broodkrummels
1	Teel	Droë gemengde kruie
1	Ui	Gekap
½	Teel	Knoffelsout
		Gemaalde swartpeper na smaak
		Bietjie botter
8	Skyfies	Ham
1	Koppie	Kaas, gerasper

Sous

1 ½	Koppie	Tamatiesous
4	Eetl	Bruinsuiker
½	Teel	Mosterdpoeier
4	Eetl	Rooiwyn
2	Teel	Suurlemoensap

Maalvleis : Meng al die maalvleisbestanddele behalwe ham en kaas saam. Smeer groot plastiek-of glasbroodpannetjies met ‘n bietjie botter en druk helfte van vleismengsel in pannetjie vas. Plaas ham en kaas bo-op. Druk res van vleismengsel bo-op vas en maak gelyk. **Sous :** Meng sousbestanddele en mikrogolf vir 2 minute teen 100% krag. Giet sous oor vleisbroodjie en mikrogolf teen 100% krag vir 15 minute. Laat staan 5 minute, keer ui, sny in skywe en sit saam met rys en groente voor.

KRUIEMAALVLEIS MET AARTAPPELBOLAAG

Maalvleis

		Bietjie olie
1	Ui	Gekap
1		Knoffelhuisie, gekneus
2		Selderystingels, fyn gekap
1	Wortel	Geskil en in skyfies gesny
700	G	Beesmaalvleis
1	Teel	Komyn
1	Teel	Gemaalde koljander
1	Eet	Tamatiepuree
1	Blik	Gekapte tamaties
2	Koppies	Hoenderaftreksel

Aartappelbolaag

4	Groot	Aartappels, geskil en in blokkies gesny
2	Eetl	Botter
3	Eet	Melk
	Knippie	Brandrissiepoeier
2	Eetl	Vars koljanderblares, gekap
		Sout en gemaalde swartpeper

Stel oond op 180C. **Maalvleis :** Verhit olie in kastrol en soteer ui, knoffel,seldery en wortel tot ui net sag is. Voeg maalvleis by en braai tot gaar en los van mekaar. Voeg oorblywende bestanddele by, kook oor lae hitte, sonder deksel, vir 40 minute of tot vloeistof redelik verdamp het. Skep in gesmeerde oondbak. **Bolaag :** Kook aartappels in soutwater tot sag. Dreineer water en druk aartappels saam met botter, melk, brandrissie en koljander tot fyn en glad. Voeg sout en peper na smaak by. Skep aartappels op maalvleismengsel, maak gelyk en bak 30 minute of tot deurwarm en goudbruin bo-op.

MAALVLEIS-EN-GROENTEPILAF

		Bietjie olie
1	Ui	Gekap
500	G	Beesmaalvleis
1	Koppie	Rou rys
1	Eet	Vars pietersielie, gekap
1 ¾	Koppie	Hoenderaftreksel
5		Murgpampoentjies, in diagonale skywe gesny
		Sout en gemaalde swartpeper na smaak
1	Elk	Geel, groen en rooi soetrissie, ontpit en in blokkies gesny

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

MAALVLEIS-EN-KAASKONING

Vulsel

1	Ui	Gekap
1		Knoffelhuisie, gekneus
		Bietjie olie
1	Pakkie	Spek, gekap
½	Pakkie	Sampioene, in skyfies gesny
1	Rooi	Soetrissie, in blokkies gesny
600	G	Beesmaalvleis
1	Eetl	Koekmeel
		Sout en swartpeper na smaak

Stel oond op 200C. **Vulsel :** Soteer ui, knoffel en spek in olie tot ui sag is. Voeg sampioene by en soteer 5 minute. Roer soetrissie by en soteer nog 2 minute. Voeg maalvleis by en braai tot gaar. Voeg koekmeel, sout en peper by. Voeg worcesterhiresous en aftreksel by en prut vir 20 minute of tot meeste vloeistof ingedamp het. Hou eenkant. **Deeg :** Sif droë bestanddele saam en roer pietersielie en helfte van kaas by. Klits melk en olie saam. Meng met meelmengsel tot so styf soos skondeeg. Rol deeg op meelbestrooide oppervlak tot 40 cm x 20 cm uit. Skep maalvleismengsel in middel van deeg en sprinkel orige kaas oor. Maak kante van deeg klam en bring bo-oor vleis bymekaar in ‘n rol. Vorm deegrol in ring, maak eindpunte nat en druk teenmekaar. Plaas op gesmeerde bakplaat. Verf met ‘n geklitste eier, gemeng met ‘n bietjie melk en bak vir 30 minute of tot goudbruin en gaar.

WORSGEBAK

Wors

2	Uie	Gekap
		Bietjie olie
1	Kg	Boerewors
1	Pakkie	Bruinuiesoppoeier
1 ½	Koppie	Water
4	Wortels	In blokkies gesny
1	Koppie	Bevrore ertjies
½	Teel	Gedroogde tiemie
¾	Koppie	Ingedampte melk

Kors

2		Eiers
1	Koppie	Bulgaarse jogurt
2	Eetl	Olie
1	Koppie	Koekmeel
2	Teel	Bakpoeier
1	Teel	Sout
1	Koppie	Cheddarkaas, gerasper

Stel oond op 180C. **Wors :** Soteer uie in bietjie olie tot sag. Skep uit. Braai wors tot gaar en sny in stukkies. Skep wors en uie in gesmeerde oondbak en hou eenkant. Meng water en soppoeier in gebruikte kastrol en voeg wortel by. Prut vir 15 minute saam. Voeg ertjies, tiemie en ingedampte melk by en laat nog 5 minute prut. Giet sous oor wors en uie in bak. **Kors :** Klits eiers, jogurt en olie saam. Sif koekmeel, bakpoeier en sout saam en roer by eiermengsel. Skep deeg oor worsmengsel. Sprinkel kaas oor en bak vir 30 minute of tot goudbruin.

KERRIEFRIKKADELLE

Frikkadelle

1	Kg	Beesmaalvleis
1		Knoffelhuisie, gekneus
½	Koppie	Dikroom
1	Pakkie	Bruinuiesoppoeier
1	Koppie	Vars broodkrummels
1		Granny Smith-appel, gerasper
1		Eier
		Sout en gemaalde swartpeper
		Genoeg olie

Sous

2	Uie	Gekap
1		Knoffelhuisie, gekneus
		Bietjie olie
1	Teel	Droë pietersielie
2	Teel	Kerriepoeier
3	Eetl	Blatjang
2	Eetl	Asyn
1	Teel	Bruinsuiker
½	Koppie	Dikroom
2	Eetl	Koekmeel
½	Pakkie	Gevlokte amandels
2	Koppies	Vleisaftreksel
		Sout en gemaalde swartpeper na smaak

Stel oond op 180C. **Frikkadelle** : Meng bestanddele vir frikkadelle, behalwe olie, en vorm in balletjies. Braai frikkadelle in olie tot amper gaar en plaas in groot oondbak. **Sous** : Soteer uie en knoffel in olie tot deurskynend en sag. Roer kerrie by en braai bietjie saam met uie. Meng res van bestanddele, roer by uiemengsel in en laat vir 5 minute prut. Giet sous versigtig oor frikkadelle en bak vir 30 minute. Sit warm saam met koeskoes of rys voor.

VLEISROL

Kors

2	Koppies	Koekmeel
4	Teel	Bakpoeier
½	Teel	Sout
¼	Blok	Botter
½	Koppie	Melk

Vulsel

1	Ui	Gekap
		Bietjie olie
4		Sprietuie, gekap
1	Blik	Soutvleis of ham, fyn gekap
2	Koppies	Cheddarkaas, gerasper
2	Eetl	Vars pietersielie, gekap
3	Eetl	Blatjang
		Sout en gemaalde swartpeper na smaak

Afronding

1		Eiergeel
2	Eetl	Melk

Stel oond op 180C. **Kors :** Sif koekmeel, bakpoeier en sout saam. Vryf botter met vingers by koekmeel in tot dit soos broodkrummels lyk. Sny melk by meelmengsel in. As deeg te droog is kan nog bietjie melk bygevoeg word. Deeg moenie te slap wees nie. Rol deeg op meelbestrooide oppervlak in ‘n reghoek van 35cm x 25cm uit. **Vulsel :** Soteer ui in olie tot sag en deurskynend. Voeg sprietuie by en soteer nog 2 minute. Verwyder van hitte. Roer res van vulselbestanddele by. Smeer mengsel oor deeg, maar nie tot op kante nie. rol op soos ‘n rolkoek en plaas rol op gesmeerde bakpaat. Sny rol in skywe, maar nie heeltemal deur nie en trek skywe effens oop. **Afronding :** Klits eier en melk saam en verf mengsel bo-oor en bak vir 25 tot 30 minute of tot goudbruin en gaar.

VINNIGE WORSIE-EN-PASTAGEREG

½	Pakkie	Skroefpasta
		Bietjie olie
2	Uie	Gekap
1		Knoffelhuisie, gekneus
1	Rooi	Soetrissie, in blokkies gesny
1	Groen	Soetrissie, in blokkies gesny
6		Kaasworsies, in skyfies gesny
6		Russiese worsies, in skyfies gesny
1	Blik	Perskesskywe in stukkies gesny (behou stroop)
60	Ml	Blatjang
2	Teel	Worcestersous
3	Eetl	Tamatiesous
		Sout en swartpeper na smaak
1	Koppie	Kaas, gerasper

Stel oond op 180C. Kook pasta in water met bietjie sout en olie tot net gaar. Dreineer en hou eekant. Verhit olie en soteer uie tot sag, voeg knoffel en soetrissies by en soteer nog 5 minute. Skep uiemengsel uit. Soteer worsies in nog bietjie olie, indien tot gaar. Skep uiemengsel terug by worsies en verwyder van hitte. Meng 90 ml (6 eetl) van perskestroop met blatjang, worcestersous, tamatiesous, sout en peper en roer by uiemengsel. Voeg ook perskestukies by. Roer gaar pasta liggies deur en plaas in ‘n gesmeerde oondbak. Sprinkel kaas oor en bak 20 minute tot deurwarm.

MAALVLEIS-EN-RYSGEBAK

2	Koppies	Gaar rys
1	Koppie	Kaas, gerasper

Spek

1	Pakkie	Spek, gekap
1	Pakkie	Sampioene, in skyfies gesny
½	Elk	Rooi en groen soetrissie, in blokkies gesny

Maalvleis

1	Ui	Gekap
1		Knoffelhuisie, gekneus
		Bietjie olie
600	G	Beesmaalvleis
½	Teel	Gedroogde gemengde kruie
½	Teel	Gedroogde soet basiliekruid
		Sout en swartpeper na smaak

Sous

1	Pakkie	Potato bake of witsuiesoppoeier
¾	Koppie	Warm melk
1	Koppie	Dikroom
½	Koppie	Water

Stel oond op 180C. **Spek :** Soteer spek en voeg bietjie olie by indien nodig. Voeg sampioene by en soteer nog 5 minute. Voeg soetrissie vir laaste 2 minute by en verwyder van hitte. **Maalvleis :** Soteer ui en knoffel in olie tot ui sag is. Voeg maalvleis, kruie, basiliekruid en sout en peper by. Braai tot vleis gaar is en verwyder van hitte. **Sous :** Maak potato bak met warm melk aan. Roer dikroom en water by. Hou eenkant. Skap gaar rys onder in diep gesmeerde oondbak, gevolg deur spekmengsel, maalvleismengsel en sous. Strooi kaas oor gereg en bak 25 minute of tot goudbruin.

MAALVLEIS MET SKONBOLAAG

Maalvleis

1	Ui	Gekap
1		Knoffelhuisie, gekneus
		Bietjie olie
700	G	Beesmaalvleis
1	Teel	Worcestersous
		Sout en gemaalde swartpeper na smaak
1	Eet	Vars pietersielie, gekap
1	Koppie	Bevrore gemengde groente
1	Blik	Groente-en-beesvleissop

Skonbolaag

2	Koppies	Bruismeel
1	Teel	Mosterdpoeier
		Sout en swartpeper na smaak
3	Eetl	Botter
2	Eet	Vars pietersielie, gekap
1	Blik	Geroomde suikermielies
1		Eier

Stel oond op 220C. **Maalvleis :** Soteer ui en knoffel in bietjie olie tot sag. Voeg maalvleis by en braai oor lae hitte tot gaar. Voeg res van bestanddele by en prut 5 minute. Indien mengsel te slap is, verdik met mielieblom (maizena) wat met ‘n bietjie water aangemaak is en prut nog 3 minute of tot begin verdik. Skep maalvleis in diep, gesmeerde oondbak en hou eenkant. **Skonbolaag :** Sif koekmeel, mosterd, sout en peper saam. Vryf botter by meel in tot dit soos broodkrummels lyk. Voeg pietersielie en mielies by en meng tot ‘n sagte deeg. Druk deeg liggies met hande op meelbestrooide oppervlak plat en plaas bo-op maalvleis. Klits eier met bietjie melk en smeer oor skonbolaag en bak vir 30 minute of tot goudbruin aan bokant.

SOET-EN-SUUR-WORSIEGEREG

500	G	Worsies van jou keuse, in dik skywe
1	Rooi	Soetrissie, in blokkies gesny
½	Blik	Pynappelstukke, gedreineer. Maar behou sap

Sous

2	Eetl	Sojasous
4	Eetl	Tamatiesous
2	Eet	Heuning
2	Eetl	Worcestersous
2	Eetl	Blatjang
½	Teel	Aangemaakte mosterd
4	Eetl	Van behoue pynappelsap

Stel oond op 180C. Smeer oondbak en plaas worsies, soetrissie en pynappelstukke daarin. **Sous :** Meng sousbestanddele saam en giet oor worsies. Bak vir 25 minute of tot worsies deurgaar is. Roer na helfte van baktyd deur sodat worsies met sous bedek is. Bak bedek vir die eerste helfte van die baktyd. Sit saam met rys en groente voor.

VINNIGE BOONTJIE-EN-WORSIEGEREG

1	Pakkie	Russiese worsies, in skyfies gesny
		Bietjie olie
2	Uie	Gekap
1		Selderystingel, gekap
2x	400g blik	Heel tamaties in sap, gekap
1 ½	Koppie	Hoenderaftreksel
1	Teel	Gedroogde gemengde kruie
		Sout en gemaalde swartpeper na smaak
1	Blikkie	Rooi nierbone, gedreineer
2	Eetl	Vars pietersielie, gekap

Braai worsies in ‘n klein bietjie olie tot goudbruin. Voeg uie en seldery by en soteer tot sag. Voeg tamaties, aftreksel en kruie by en geur met sout en peper. Laat gereg vir 20 tot 30 minute oor matige hitte prut en sous begin verrdik en meer as die helfte ingedamp het. Voeg bone en pietersielie by en laat nog 10 minute oor lae hitte prut. Indien te loperig kan koekmeel met ‘n bietjie water tot ‘n pasta aangemaak en bygevoeg word. Laat weer bietjie prut en verdik. Sit warm saam met vars brood of rys voor.

EENBAKETE MET SOUTBEESVLEIS

		Bietjie olie
2	Uie	Gekap
½	Pakkie	Spek, gekap
2		Knoffelhuisies, gekneus
½	Teel	Gedroogde pietersielie
1	Rooi	Soetrissie, ontpit en in blokkies gesny
1	Blik	Soutbeesvleis, fyn gemaak
1	Blik	Geroomde sampioene
1	Blik	Sampioene in skyfies gesny
2	Teel	Bruinsuiker
1	Teel	Kerriepoeier
3	Eetl	Blatjang
1	Teel	Worcestersous
		Sout en gemaalde swartpeper na smaak
1	Koppie	Water
3	Koppie	Amper gaar rys
1	Koppie	Cheddarkaas, gerasper

Stel oond op 180C. Soteer uie, spek en knoffel oor lae hitte tot sag. Voeg pietersielie en soetrissie by en soteer nog ‘n bietjie. Voeg die soutvleis en al die sampioene by. Meng suiker, kerrie, blatjang, worcestersous, sout en peper met water en roer goed deur. Voeg by vleismengsel in kastrol en prut oor lae hitte vir 5 minute. Skep rys in ‘n groot genoeg gesmeerde oondbak. Skep vleismengsel bo-op en sprinkel kaas oor. Bak vir 30 minute of tot alle vloeistof geabsorbeer is.

MAALVLEIS-EN-AARTAPPELGEREG

Vleis

		Bietjie olie
2	Uie	Gekap
2		Knoffelhuisies, gekneus
800	G	Beesmaalvleis
2	Eetl	Koekmeel
1	Teel	Bisto
1	Blik	Gekapte tamaties
2	Eeet	Tamatiepuree
		Knippie gemaalde koljander
½	Koppie	Beesvleisaftreksel
2	Teel	Worcestersous
½	Teel	Gedroogde gemengde kruie
		Sout en swartpeper na smaak

Bolaag

4	Groot	Aartappels, geskil en in blokkies gesny
6	Eetl	Botter
1	Ui	Gekap
		Knippie paprika
		knippie knoffelsout

Stel oond op 180C. **Vleis :** Verhit die olie in ‘n kastrol en soteer die uie en knoffel daarin tot sag. Voeg maalvleis by en braai tot bruin. Voeg meel en bisto by en roer tot alles ingemeng is. Voeg res van vleisbestanddele by en laat vir 30 minute prut. **Bolaag :** Kook intussen die aartappel in soutwater tot amper sag, terwyl die vleis prut. Smelt botter in ‘n pan en soteer ui, paprika en knoffelsout. Voeg gaar, gedreineerde aartappelblokkies by en braai tot dit begin bruin word. Geur met sout indien nodig. Skep maalvleis in gesmeerde oondskottel en skep aartappelblokkies bo-op. bak vir 20 minute of tot aartappels goudbruin is.

ALLES-IN-EEN-MAALVLEISPASTA

½	Pak	Macaroni

Witsous

3	Eetl	Botter
3	Eet	Koekmeel
		Knippie sout en peper
1 ½	Koppie	Melk

Maalvleis

2	Uie	Gekap
		Bietjie olie
800	G	Beesmaalvleis
1	Pakkie	Sampioene, in skyfies gesny
2		Geelwortels, in skyfies gesny
6		Murgpampoentjies, in skyfies gesny
		Knippie gemaalde kaneel
1	Teel	Paprika
		Sout en swartpeper na smaak
1	Eet	Vars pietersielie, gekap
1	Blik	Heel pitmielies, gedreineer
1	Koppie	Cheddarkaas, gerasper
½	Koppie	Melk
2		Eiers

Stel oond op 180C. Kook pasta in genoeg soutwater tot net gaar. Dreineer en hou eenkant. **Witsous :** Smelt botter, roer meel, sout en peper by en voeg dan melk geleidelik by terwyl aanhoudelik geroer word. Roer tot verdik en plaas eenkant. **Maalvleis :** Braai uie in olie tot sag. Voeg vleis by en braai ongeveer 10 minute tot los en bruin. Voeg groente by en roerbraai nog 10 minute. Geur met kaneel, paprika, sout en peper en pietersielie. Roer res behalwe melk en eiers by. Meng witsous, pasta en maalvleis en skep in ‘n gesmeerde oondak. Klits eiers en melk saam, giet oor vleis en bak vir 30 minute tot goudbruin.

WORS-EN-APPELKOOSGEBAK

1	Ui	Gekap
1		Knoffelhuisie, gekneus
1	Groen	Soetrissie, in blokkies gesny
		Bietjie olie
1	Teel	Kerriepoeier
½	Teel	Borrie
2	Koppies	Kookwater
2	Eetl	Blatjang
		Sout en swartpeper na smaak
½	Teel	Gedroogde gemengde kruie
600	G	Boerewors, half gaar
1	Blik	Appelkooshelftes
2 ½	Koppie	Half-gaar rys

Stel oond op 180C. Soteer ui en knoffel in olie tot sag. Voeg soetrissie, kerrie en borrie by en soteer vir nog 1 minuut. Roer kookwater, blatjang, sout, peper en kruie by. Laat vir 5 minute. Laat vir 5 minute prut. Sny wors in klein stukies en pak in gesmeerde oondbak. Skep warm uiemengsel bo-op, gevolg deur appelkose met die sous. Skep rys bo-op en bak 45 minute of tot rys sag is. Laat gereg ‘n rukkie staan voor dit voorgesit word sodat vloeistof geabsorbeer kan word.


EENBAK
TREFFERS
HOENDER

HOENDERSTOKKIES MET ROMERIGE BRANDRISSIESOUS

8		Hoenderfilette
		Sout en swartpeper na smaak
1		Knoffelhuisie, gekneus
½	Koppie	Heuning
½	Koppie	Sojasous
¾	Koppie	Sesamsaad

Sous

		Bietjie olie
3	Rooi	Brandrissies, ontpit en fyn gekap
1	Ui	Fyn gekap
1		Knoffelhuisie, gekneus
2	Eetl	Vars koljanderblare, gekap
1	Teel	Suurlemoensap
½	Koppie	Klappermelk
1	Koppie	Dubbeldikroom
		Groenpeperkorrels, gekap
		Sosatiestokkies

Stel oond op 220C. Sny filette in dun repies en geur met sout, peper. Ryg hoenderrepies in sigsag-patroon of sosatiestokkies. Verhit heuning, sojasous en knoffel in mikrogolfoond tot heuning smeerbaar is en verf genoeg oor hoender. Doop gesmeerde hoender in sesamsaad. Rooster in oond vir 6 minute aan elke kant of tot gaar. **Sous :** Verhit bietjie olie en soteer brandrissies, ui, knoffel en koljander vir 2 minute. Voeg suurlemoensap, klappermelk, room en peperkorrels by en laat stadig vir 8 tot 10 minute prut. Laat afkoel. Verpulp in voedeslverwerker tot glad, geur na smaak met sout en peper en sit saam met hoender voor.

HOENDER-EN-SPEKPAKKIES

		Olie
6		Hoenderborsfilette
		Sout en swartpeper na smaak
1	Teel	Gedroogde gemengde kruie
6		Vooraf-gesnyde kaasskryfies
12		Spinasieblare
2	Pakkies	Spekrepies
1	Rol	Klaar voorbereide skilferkorsdeeg
1	Eiergeel	Met bietjie melk geklits

Stel oond op 220C. Verhit bietjie olie in ‘n braaipan en braai filette tot goudbrui aan albei kante. Laat bietjie afkoel en sny ‘n horisontale snit in elke filet om ‘n beursie te vorm. Maar nie heeltemal deur nie. Geur met sout, peper en kruie. Plaas ‘n stukkie kaas so groot soos ‘n filet in elk. Sny wit deel van spinasie weg, blansjeer blare vir 30 sekondes in kokende water, dreineer en draai dan twee blare om elke hoenderborsie. Draai ook spekrepies om elke filet. Rol skilferkorsdeeg op ‘n meelbestrooide oppervlak tot ongeveer 3 mm dik uit. Sny in reghoeke wat bietjie groter as die filet is. Vou deeg om elke voorbereide filet soday sykante oop is. Maak eindpunte van skilferkorsdeeg met bietjie water nat en vou effens oor mekaar. Smeer met ‘n kwassie bietjie van eiermengsel oor elke deegpakkie en bak vir 15 tot 20 minute of tot goudbruin.

HOENDER-BROCCOLIGEBAK

½	Pakkie	Spiraalpasta
4	Blik	Dubbeldik sampioensop
1	Koppie	Dikroom
½	Koppie	Mayonnaise
1	Teel	Kerriepoeier
3	Eetl	Koljander, gekap
1	Teel	Hoenderaftrekselpoeier
		Sout en swartpeper na smaak
6		Sprietuie, gekap
6	Gaar	Hoenderborsies, in repies gesny
1	Gaar	Broccoli, in blommetjies gebreek
1	Koppie	Vars broodkrummels
1 ½	Koppie	Kaas, gerasper

Stel oond op 180C. Kook pasta in water met sout en bietjie olie. Dreineer en hou eenkant. Meng intussen sop, room, mayonnaise, kerrie, koljander, hoenderaftrekselpoeier, sout, peper en sprietuie. Roer hoender en broccoli by. Skep hoendermengsel in gesmeerde oondbak. Meng broodkrummels en kaas en sprinkel oor. Bak 25 minute en sit warm voor.

KOUE KERRIEHOENDER

4		Hoenderborsiesfilette
2	Koppies	Hoenderaftreksel

Sous

1	Ui	Gekap
		Bietjie olie
4	Sprietuie	Fyn gekap
2	Teel	Kerriepoeier
1	Teel	Borrie
2	Teel	Vars koljander, gekap
1	Koppie	Mayonnaise
½	Koppie	Dik griekse jogurt
3	Eet	Blatjang

Kook borsies vir 8 tot 10 minute in aftreksel tot gaar. Laat afkoel en sny in repies. Sous : Soteer ui in olie tot sag en deurskynend. Voeg sprietuie by en soteer nog 1 minuut. Verwyder van hitte en laat afkoel. Roer res van bestanddele bymekaar en voeg by uiemengsel. Roer hoenderrepies by en sit voor met slaai.

HOENDERPOT

		Bietjie olie
8		Hoenderboudjies
12	Klein	Uitjies, geskil
1	Pakkie	Sampioene, gehalveer
1 ½	Koppie	Klein worteltjies
3	Koppies	Hoenderaftreksel
1	Koppie	Witwyn
1		Knoffelhuisie, gekneus
		Sout en gemaalde swartpeper na smaak
1	Pakkie	Peulertjies
3	Eetl	Koekmeel
1	Koppie	Vars room
3	Eetl	Vars pietersielie, gekap

Verhit genoeg olie in ‘n groot kastrol en braai boudjies tot goudbruin. Skep uit en hou eenkant. Soteer uie in dieselfde kastrol met ‘n bietjie olie tot goudbruin. Voeg sampioene by en soteer ‘n verdere 5 minute. Skep hoenderboudjies saam met wortels, aftreksel, wyn, knoffel, sout en peper terug in kastrol. Bring tot kookpunt, verlaag hitte en prut 30 minute. Voeg peulertjies by en kook nog 5 minute. Maak koekmeel met bietjie water aan tot ‘n pasta en roer by kasserol. Voeg ook room by en laat 5 minute prut tot verdik. Sprikel pietersielie oor en sit warm saam met rys voor.

PAPPADEW-EN-HOENDERGEREG

1	Ui	Gekap
		Bietjie olie
6		Hoenderborsfilette
½	Koppie	Peppadews, gekap
3	Sprietuie	Gekap
½	Rooi	Soetrissie, in blokkies gesny
1	Koppie	Hoenderaftreksel
1	Teel	Bruinsuiker
		Sout en gemaalde swartpeper na smaak
1	Koppie	Room

Soteer ui in olie tot sag. Skep uit en hou eenkant. Sny filette in skyfies en braai in olie tot net goudbruin. Voeg ui weer by. Voeg peppadews, sprietuie, soetrissie en aftreksel by en prut 15 minute oor lae hitte. Roer bruinsuiker, sout, peper en room by. Prut oor lae hitte vir 5 minute. As sous te dun is, kan 5ml (1t) mielieblom (maizena) op ‘n slag met water tot pasta aangemaak en bygevoeg word. Prut tot sous begin verdik. Sit warm saam met rys of koeskoes voor.

KLAPPERHOENDER

4		Hoenderborsfilette, gaar en gekap
1	Koppie	Gaar rys
		Bietjie olie
2	Uie	Gekap
1		Knoffelhuisie, gekneus
4	Teel	Kerriepoeier
½	Pakkie	Kasjoeneute, gekap
2	Sprietuie	Gekap
½	Koppie	Klappermelk
4	Eetl	Klapper
1		Tamatie gekap
		Sout en gemaalde swartpeper na smaak
1	Teel	Vars koljanderblare, gekap
		Slaaiblare
1	Pakkie	Gekoopte pannekoek deeg of gaar pannekoeke

Meng hoender en rys. Verhit olie en soteer uie en knoffel daarin tot sag. Voeg kerrie, neute en sprietuie by. Soteer vir 3 minute. Voeg klappermelk, klapper, tamatie, sout, peper en koljander by en laat vir 5 minute prut. Roer hoendermengsel by en meng goed deur. Skep slaaiblare en hoendermengsel op helfte van pannekoek, vou in toe en sit voor.

ALLES-IN-EEN-AANDETE

1	Kg	Hoenderborsies met vel
1	Liter	Water
1	Blokkie	Hoenderaftreksel
1	Ui	Gekap
1		Lourierblaar
2	Eetl	Blatjang
1	Groen	Soetrissie, ontpit en gekap
1	Pakkie	Sampioene, in skyfies gesny
1		Knoffelhuisie, gekneus
1	Blik	Tamatie-en-uie-smoor
½	Pak	Macaroni
½	Teel	Origanum
2	Koppie	Cheddarkaas

Stel oond op 180C. Plaas hoender in groot genoeg kastrol en voeg water, aftrekselblokkie, ui en lourierblaar by. Verhit tot kookpunt, plaas deksel op en laat stadig prut to sag. Haal hoender uit en laat afkoel. Behou aftreksel, maar verwyder lourierblaar. Pluis hoendervleis grof. Voeg blatjang, soetrissie, sampioene, knoffel en tamatiesmoor by vloeistof in kastrol en verhit tot kookpunt. Verlaag temperatuur en lat 20 minute prut. Voeg pasta by en kook tot net gaar. Verwyder van plaat en roer hoender by. Geur met sout en peper en voeg origanum by. Skep in gesmeerde oondbak en strooi kaas bo-oor. Bak vir 30 minute of tot goudbruin.

HOENDER-EN-WORSIEGEREG

		Bietjie olie
10	Klein	Uitjies, geskil
2		Knoffelhuisies, gekneus
800	G	Hoenderborsfilette, in repe gesny
4	Russiese	Worsies, in skyfies gesny
½	Teel	Paprika
2	Koppies	Hoenderaftreksel
3	Eetl	Blatjang
10	Swart	Olywe, ontpit en in skyfies gesny
1	Teel	Gedroogde gemengde kruie
		Sout en gemaalde swartpeper na smaak
1	Teel	Mielieblom (maizena)

Verhit olie in ‘n groot genoeg dikboomkastrol en verbruin uie daarin. Voeg knoffel by en soteer tot ligbruin. Skep uie en knoffel uit en hou eenkant. Braai hoender in dieselfde pan tot net bruin. Voeg worsies en paprika by en braai tot worsies goudbruin is. Voeg aftreksel, blatjang, olywe en kruie by en prut oor lae hitte vir 30 minute. Skep uie terug by gereg en prut vir nog 15 minute tot sous effens verdik het. Geur na smaak. As sous te dun is, maak maizena met bietjie water aan, roer by en prut tot sous begin verdik. Sit saam met rys voor.

SOETRISSIE-EN-HOENDERGEBAK

4	Eetl	Olie
800	G	Hoenderborsfilette, in repies gesny
1	Ui	Gekap
1		Knoffelhuisie, gekneus
1	Blik	Gekapte tamatie
2	Eetl	Tamatiepasta
1 ½	Koppie	Hoenderaftreksel
		Knippie peri-peri poeier
1	Teel	Gedroogde origanum
1	Eetl	Bruinsuiker
		Sout en swartpeper na smaak
1	Groen	Soetrissie, in blokkies gesny
2	Rooi	Soetrissies, in blokkies gesny
3	Teel	Maizena

Deeg

125	G	Botter
½	Koppie	Kookwater
2	Koppies	Bruismeel
		Knippie sout
½	Teel	Gedroogde origanum
		Knippie paprika

Stel oond op 180C. **Vulsel :** Verhit olie in kastrol en braai hoender tot goudbruin. Skep hoender uit en hou eenkant. Soteer ui en knoffel tot sag. Voeg res van bestanddele, behalwe soetrissie en maizena by en prut 5 minute. Voeg hoender en soetrissies by en meng deur. Skep bietjie van die warm sous uit en meng met maizena tot ‘n pasta en voeg weer by hoendermengsel. Prut vir 5 minute of tot verdik. Skep in oondskottel. **Deeg :** Smelt botter in kookwater. Sif bruismeel en sout saam, voeg origanum en paprika by en meng met die watermengsel tot ‘n sagte deeg vorm. Laat 1 uur in yskas tot deeg koud is. Rol deeg op ‘n meelbestrooide werksoppervlak uit. Plaas deeg op hoender in skottel en bak vir 20 minute of tot goudbruin.

HOENDERDIS

1	Eet	Olie
4	Eetl	Botter
8		Hoenderborsfilette
1	Pakkie	Sampioene, gehalveer
16	Klein	Uitjies, geskil
2	Eetl	Maizena
1	Koppie	Hoenderaftreksel
½	Teel	Gedroogde gemengde kruie
1	Eetl	Tamatiepasta
1	Koppie	Witwyn
		Sout en swartpeper na smaak
1	Eetl	Vars pietersielie, gekap
6	Sprietuie	Gekap

Stel oond op 180C. Verhit olie en botter. Braai hoender tot goudbruin aan albei kante. Hou kastrol met bottermengsel op stoof, moenie hitte verlaag nie. Plaas hoenderstukke in gesmeerde oondbak en voeg sampioene en uie by. Roer maizena by botter en olie in kastrol tot gladde pasta. Voeg bietjie van aftreksel by indien dit te dik raak. Roer aftreksel geleidelik by sodat dit nie klonte vorm nie. Hou aan met roer. Voeg enige oorblywende aftreksel, kruie, tamatiepasta, witwyn, sout en peper by. Kook sous tot begin verdik. Voeg pietersielie en sprietuie by sous. Giet hele inhoud van kastrol oor hoenderstukke in bak. Bedek gereg met foelie of deksel en bak vir 1 uur tot hoender sag is. Sit warm saam met gegeurde rys voor.

HOENDERPAKKIES

Vulsel

		Bietjie olie
1		Knoffelhuisie, gekneus
2	Uie	Gekap
4		Hoenderborsfilette, in repies gesny
		Sout en suurlemoenpeper
		Knoppie hoenderspeserye
2	Eetl	Vars pietersielie, gekap
8	Roti's	
½	Rooi	Soetrissie, gekap
½	Geel	Soetrissie, gekap
½	Groen	Soetrissie, gekap
		Slaaiblare, gekap
1	Tamatie	In blokkies gesny
¼	Komkommer	In blokkies gesny
1	Avokado	In skyfies gesny

Sous

5	Eetl	Mayonnaise
2	Eetl	Blatjang
1	Teel	Suiker
1	Teel	Tamatiesous

Vulsel : Verhit olie, soteer knoffel en uie tot sag. Voeg hoender by en roer tot gaar. Voeg sout, peper, hoenderspeserye en pietersielie by en soteer nog bietjie. Verwyder van stoof en laat effens afkoel. **Sous :** Meng bestanddele vir sous en smeer aan binnekant van roti. Pak 'n bed met res van slaaibestanddele en hoender in middel van roti en vou toe. Sit dadelik voor.


EENBAK'
TREFFERS
VIS

MIELIE-EN-TUNAKOEKIES

1 ½	Koppie	Gaar aartappels, fyn gedruk
6	Sprietuie	Gekap
340	G	Tuna in soutwater, gedreineer en gevlok
1	Blik	Heelpitmielies, gedreineer
3	Eetl	Vars pietersielie, gekap
1	Eier	Geklits
		Knippie knoffelsout
		Swartpeper na smaak
½	Koppie	Koekmeel
1	Eier	Geklits
1	Koppie	Droë broodkrummels
		Genoeg olie vir braai

Meng aartappels, sprietuie, tuna, mielies, pietersielie, eier, sout en peper goed saam. Vorm ongeveer 12 koekies en druk effens plat. Bedek koekies met meel, doop in eier en dan in broodkrummels. Braai in warm olie tot gaar. Plaas op kombuispapier sodat ekstra olie geabsorbeer word. Sit louwarm saam met suurlemoenskyfies en groenslaai voor.

VISSTROGANOFF

1	Kg	Stokvisfilette
2	Uie	Gekap
2		Knoffelhuisies, gekneus
		Bietjie olie
1	Pakkie	Sampioene, in skyfies gesny
½	Rooi	Soetrissie, ontpit en in blokkies gesny
½	Groen	Soetrissie, ontpit en in blokkies gesny
3	Eetl	Koekmeel
1		Hoenderaftrekselblokkie
½	Koppie	Kookwater
5	Eetl	Witwyn of sjerrie
5	Teel	Tamatiesous
1 ½	Koppie	Suurroom
		Sout en gemaalde swartpeper na smaak

Stel oond op 180C. Posjeer vis in water tot gaar. Dreineer, breek met vurk in groot blokkies en plaas in gesmeerde oondbak. Soteer uie en knoffel in olie tot sag en deurskyend. Voeg sampione by en soteer 5 minute. Voeg soetrissies by en soteer 5 minute. Verwyder kastrol van hitte en roer koekmeel by. Los hoenderaftrekselblokkies in kookwater op. Roer wyn, tamatiesous, room, sout en peper by en roer in by uiemengsel. Giet sous oor vis en bak 15 minute tot deurwarm. Sit warm saam met rys voor.

VISBOBOTIE

2	Snye	Vars brood
1	Koppie	Melk
2	Uie	Gekap
		Bietjie olie
1	Eetl	Suurlemoensap
1	Eetl	Kerriepoeier
½	Teel	Borrie
4	Eetl	Rosyntjies
½	Pakkie	Gevlokte amandels
		Sout en gemaalde swartpeper na smaak
1	Pak	Vis, gaar en gevlok
2	Eiers	Geklits
		Lourierblare

Stel oond op 180C. Week brood in melk en laat eenkant staan. Soteer uie in olie tot sag en deurskynend. Roer suurlemoensap, kerrie, borrie, rosyntjies en amandels by. Geur met sout en peper. Kook 1 minuut en roer vis by. Druk melk uit brood, behou melk en roer brood by vismengsel tot goed gemeng. Skep vismengsel in gesmeerde oondbak. Klits eiers met behoue melk en giet oor vismengsel. Plaas lourierblare bo-op en bak 35 minute of tot gaar. Sit warm met rys en slaai voor.

STOKVIS-EN-RYSGEREG

Kors

		Bietjie olie
1	Ui	Gekap
1	Koppie	Rou rys
1	Teel	Borrie
1		Hoenderaftrekselblokkie
1	Teel	Sout
		Knippie gemaalde swartpeper
2	Teel	Olie
1	Eier	Geklits

Vulsel

		Bietjie olie
1	Ui	Gekap
½	Pakkie	Spek, gekap
3	Eetl	Pietersielie, gekap
1	Groen	Soetrissie, ontpit en in blokkies gesny
1	Pak	Stokvisfilette, gaar en gevlok
2		Eiers
½	Teel	Droë mosterd
1	Blik	Ingedampte melk
1	Teel	Hoenderaftrekselpoeier
½	Kaas	Gerasper

Stel oond op 180C. **Kors :** Verhit olie, soteer ui daarin en hou eenkant. Plaas res van bestanddele, gehalwe eier, in genoeg kokende water en kook vir 15 minute of tot rys sag is. Dreineer. Roer ui by rys en laat afkoel. Voeg eier by rysmengsel. Smeer oondbak en druk rys op boden en teen kante vas. **Vulsel :** Soteer ui en spek in nog bietjie olie tot spek amper gaar is. Voeg pietersielie en soetrissie by en soteer nog 2 minute. Roer vis by uimengsel en skep in kors van rys. Klits res van bestanddele, behalwe kaas saam. Giet oor vulsel, sprinkel kaas oor en bak 35 minute of tot gestol.

VIS-EN-PASTAGEREG

½	Pakkie	Rysnoedels
		Bietjie olie

Vis

1	Pak	Stokvisfilette, ontdooi
2	Koppies	Water
1	Koppie	Melk

Sous

		Bietjie olie
2	Uie	Gekap
2		Knoffelhuisies, gekneus
1	Rooi	Soetrissie, in blokkies gesny
4	Teel	Kerriepoeier
1	Blik	Gekapte tamaties
3	Eetl	Blatjang
2	Eetl	Bruinsuiker
1	Eetl	Vars koljander, gekap
1	Eet	Suurlemoensap
		Knippie rooipeper
½	Koppie	Sultanas
		Sout en gemaalde swartpeper na smaak
1	Koppie	Kaas, gerasper

Stel oond op 180C. Kook pasta in soutwater met bietjie olie tot al dente. Dreineer en hou eenkant. Roer nog bietjie olie deur sodat dit nie aan mekaar kleef nie. **Vis :** Trek velle van visfilette af, indien nodig. Posjeer vis in water en melk. Dreineer en vlok grof. **Sous :** Soteer uie en knoffel in olie tot sag en deurskyend. Voeg soetrissie by en soteer nog 3 minute. Meng kerriepoeier by en voeg res van bestanddele, behalwe kaas by. Voeg sout en peper na smaak by. Skep pasta in oondbak met vis bo-op, gevolg deur sous en strooi kaas bo-oor. Bak vir 20 minute of tot kaas gesmelt is. Sit saam met groenslaai voor.

TUNAROULADE

Roulade

4	Eiers	Geskei
3	Eetl	Suiker
		Knippie sout en gemaalde swartpeper
5	Teel	Gedroogde pietersielie
100	Ml	Koekmeel

Vulsel

1	Blikkie	Tuna in water, gedreineer en gevlok
6	Eetl	Sagte botter
6	Eetl	Mayonnaise
6	Eetl	Blatjang
1	Koppie	Cheddarkaas, gerasper

Stel oond op 180C. **Roulade :** Klits eierwitte tot net begin styf word. Voeg suiker by en klits weer tot sag punte vorm. Voeg sout, peper en pietersielie by en klits weer. Klits eiergele en vou versigtig by eierwitmengsel in tot goed gemeng. Sif koekmeel en vou eiermengsel versigtig by. Smeer bakplaat en voer met gesmeerde waspapier uit. Skep roulademengsel in bakplaat, maak gelyk en bak vir 10 minute. **Vulsel :** Meng vulselbestanddele saam en smeer oor warm roulade. Rol met behulp van waspapier op. sny rande van roulade gelyk en sit dadelik voor.

WENK : Vir ekstr spesiale bederf kan smeerkaas en gladde maaskaas gemeng en oor roulade gesmeer word.

TUNAGEBAK

½	Pak	Pasta

Eiermengsel

4	Eiers	Hard gekook en gekap
4	Sprietuie	Gekap
2	Uie	Gekap
3	Blikkies	Tuna, gedreineer en gevlok
½	Pakkie	Kasjoeneute
1	Eetl	Vars dille, gekap
1	Eetl	Suurlemoensap
		Sout en gemaalde swartpeper

Sous

4	Eetl	Botter
4	Teel	Kerriepoeier
4	Eetl	Koekmeel
1 ½	Koppie	Melk
1	Koppie	Room
½	Koppie	Mayonnaise
		Knippie rooipeper

Bolaag

4	Eetl	Botter
2	Koppies	Vars broodkrummels
1		Knoffelhuisie, gekneus
1	Eetl	Vars pietersielie
2	Eetl	Gerasperde parmesaankaas

Stel oond op 180C. Kook pasta volgens aanwysings op pakkie tot net gaar en dreineer. **Eiermengsel :** Meng al die bestanddele saam**. Sous :** Smelt botter, voeg kerriepoeier by en braai vir 30 sekondes. Roer meel by en kook nog ‘n paar minute. Verwyder van hitte, roer melk en room by terwyl heeltyd geroer word. Prut vir 1 tot 2 minte of tot sous begin verdik. Roer mayonnaise, peper en sout by. Meng pasta, eiermengsel en sous en skep in ‘n gesmeerde oondbak. **Bolaag :** Smelt botter en verbruin broodkrummels en knoffel daarin. Roer pietersielie en kaas by en sprinkel oor gereg. Bak vir 20 minute of tot goudbruin.


MANJIFIEKE
PASTA

VEGETARIESE PASTA

1	Pak	Skulpiepasta

Sous

	Ui	Gekap
2		Knoffelhuisies, gekneus
		Bietjie olie
1	Rooi	Brandrissie, ontpit en gekerf
1	Rooi	Soetrissie, ontpit en in blokkies gesny
1	Pakkie	Bruin sampioene, gekerf
1	Blik	Gekapte tamaties, gedreineer
1	Pak	Spinasie, gewas, stingesl verwyder en gekap
		Sout en swartpeper na smaak
3	Eetl	Vars parmesaankaas, gerasper

Kook pasta in borrelende soutwater tot net gaar. Dreineer en hou eenkant warm. Sous : Soteer intussen ui en knoffel in bietjie olie tot ui sag is. Voeg brandrissie, soetrissie en sampioene by en soteer tot sampioene verbruin. Voeg tamaties, spinasie, sout en peper by en laat nog 5 minute stadig prut. Roer sous by gaar pasta en sit warm saam met parmesaankaas voor.

WORS-EN-RYSNOEDELGEREG

1	Pak	Rysnoedels
1	Pak	Vars spinasie, gewas, stingels verwyder en in repies gesny
2		Selderystingels, in skyfies gesny
1	Rooi	Soetrissie, ontpit en in blokkies gesny
2		Getakaasskywe, gekrummel
½	Kropslaai	In repies gesny
1	Pakkie	Plaasworsies, gaar en in skyfies gesny

Sous

1	Ui	Fyn gekap
1	Eetl	Vars pietersielie, gekap
¾	Koppie	Gewone jogurt
½	Koppie	Aangemaakte mosterd
1	Eetl	Suurlemoensap
		Sout en gemaalde swartpeper na smaak

Kook pasta in borrelende soutwater tot net gaar. Dreineer en laat afkoel. Meng res van bestanddele liggies by afgekoelde pasta in. **Sous :** Meng sous bestanddele saam en meng met pastagereg.

Hierdie gereg ka nook as ‘n slaai voorgesit word.

LIETSJIE-EN-VARKPASTA

1	Pak	Spiraalpasta
1	Ui	Fyn gekap
		Bietjie olie
750	G	Varkvleisrepies
		Sout en peper na smaak
1	Rooi	Soetrissie, ontpit en in blokkies gesny
1	Groen	Soetrissie, ontpit en in blokkies gesny
4	Sprietuie	Gekap
1	Blik	Lietsjies, gedreineer

Sous

1	Koppie	Mayonnaise
½	Koppie	Gewone jogurt
½	Teel	Paprika
2	Eetl	Vars pietersielie, gekap

Kook pasta in borrelende soutwater tot net gaar. Dreineer en hou eenkant. Soteer intussen ui in bietjie olie tot net sag. Skep uit en hou eenkant. Geur vleisrepies met sout en peper. Voeg nog bietjie olie by indien nodig en braai vleisrepies tot goed gaar. Verwyder uit pan en laat eenkant tot afgekoel. Meng ui, vleisrepies, soetrissie, sprietui en lietsjies saam. Roer pasta liggies by, maar moenie te veel meng nie anders breek bestanddele. **Sous :** Meng mayonnaise, jogurt, paprika en pietersielie saam en roer liggies deur pastamengsel. Sit koud voor

Geblikte lietsjies kan met vars lietsjies vervang word. Verwyder pitte. Gereg ka nook as ‘n slaai voorgesit word.

SPEK-EN-SAMPIOENGEREG

1	Pak	Skroefpasta

Sous

1	Ui	Gekap
		Bietjie olie
1		Selderystingel, in skyfies gesny
½	Groen	Soetrissie, in blokkies gesny
1	Pakkie	Sampioene, in skyfies gesny
1	Pakkie	Spek, gekap
2		Knoffelhuisies, gekneus
½	Teel	Gedroogde gemengde kruie
½	Teel	Gedroogde soet basiliekruid
2	Eetl	Koekmeel
3	Eetl	Tamatiepuree
½	Koppie	Hoenderaftreksel
		Sout en swartpeper na smaak
1	Koppie	Kaas, gerasper

Stel oond op 180C. Kook pasta in borrelende soutwater tot net gaar, dreineer en hou eenkant warm. **Sous :** Soteer intussen ui in bietjie olie tot net sag. Voeg seldery en soetrissie by en soteer nog 3 minute. Voeg sampioene by en soteer nog 8 minute tot sampioene gaar is. Skep uiemengsel uit en hou eenkant. Braai spek saam met knoffel tot gaar en roer uiemengsel daarby. Roer kruie en meel by tot meel geabsorbeer is. Roer tamatiepureee by hoenderaftreksel tot goed gemeng en voeg by uiemengsel. Laat oor lae hitte vir 5 minute prut of tot sous verdik. Geur met sout en paper. Roer pasta en sous saam en skep in gesmeerde oondbak. Sprinkel kaas oor en bak 15 minute of tot kaas heeltemal gesmelt het.

KOUE PASTAGEREG MET VRUGTE

½	Pakkie	Pastarys

Vulsel

		Bietjie olie
4	Preie	Dun gesny
2		Selderystingels, in skyfies gesny
1	Pakkie	Gemengde neuter, grof gekap
½	Koppie	Rosyne
1	Blik	Perskes, gedreineer en gekap
1	Blik	Pynappelstukke, gedreineer
1	Appel	Geskil en in blokkies gesny
2	Eetl	Vars pietersielie, fyn gekap
		Sout na smaak

Kook pastarys soos op verpakking aangedui. Dreineer en hou eenkant. Verhit olie en soteer preie en seldery daarin tot sag en deurskynend. Roer neute vir laaste 2 minute by. Verwyder van hitte en hou eenkant. Roer res van bestanddele by preie en roer laastens afgekoelde pastarys by. Voeg nog bietjie olie by indien nodig. Geur na smaak met sout en sit as ligte maaltyd of bygereg voor.

GROENTEPASTAGEBAK

½	Pakkie	Penne pasta
		Bietjie olie
2	Uie	Gekap
2		Knoffelhuisies, gekneus
1	Klein	Eiervrug, gekap
8		Murgpampoentjies, in skyfies gesny
2	Blikke	Gekapte tamaties
1	Geel	Soetrissie, ontpit en in blokkies gesny
1	Klein blikkie	Tamatiepuree
2	Teel	Bruinsuiker
4	Eet	Vars basiliekruid, gekap
5	Teel	Botter
5	Teel	Koekmeel
1	Koppie	Melk
		Sout en swartpeper na smaak
½	Koppie	Cheddarkaas, gerasper
½	Koppie	Vars witbroodkrummels

Stel oond op 200C. Kook pasta volgens aanwysings op verpakking. Dreineer. Verhit olie in ‘n groot pan, voeg uie en knoffel by en braai vir 3 tot 4 minute. Voeg nog bietjie olie by en soteer eiervrug vir 4 minute. Voeg murgpampoentjies, tamaties, soetrissie, puree en bruinsuiker by en kook stadig vir 25 minute terwyl af en toe geroer word. Voeg basiliekruid by en roer deur. Smelt botter in kastrol en roer meel by tot ‘n pasta vorm. Voeg melk geleidelik by en roer tot sous glad is. Kook tot sous verdik en geur. Roer pasta en kaas by en verwyder van hitte. Roer tamatiemengsel by pasta. Sprinkel broodkrummels bo-oor. Bak 20 minute en sit saam met ‘n groenslaai voor.

HOENDER-EN-PASTAGEBAK

½	Pak	Pasta
		Bietjie olie
1	Ui	Fyn gekap
1		Knoffelhuisie, gekneus
800	G	Hoendermaalvleis
1	Blik	Gekapte tamaties
1	Eetl	Vars pietersielie, gekap
2	Eetl	Tamatiepasta
3	Eetl	Blatjang
2	Eetl	bruinsuiker

Kaassous

3	Eetl	Botter
6	Eetl	Koekmeel
½	Teel	Mosterdpoeier
		Knippie rooipeper
		Sout en varsgemaalde swartpeper na smaak
1 ½	Koppie	Melk
1 ½	Koppie	Cheddarkaas, gerasper

Stel oond op 180C. Kook pasta volgens aanwysing op pak. Dreineer en hou eenkant. Verhit olie in kastrol en soteer ui en knoffel tot sag. Voeg maalvleis by en roerbraai vir 5 minute voor res van bestanddele bygevoeg word. Verwyder van hitte. **Kaassous :** Smelt botter in ‘n kastrol, voeg meel, mosterdpoeier, rooipeper, sout en peper by en meng goed. Voeg melk geleidelik by en laat prut, terwyl aanhoudend geroer word tot mengsel begin verrdik. Verwyder van hitte en roer 250ml (1 koppie) kaas by. Meng maalvleis met pasta en skep in gesmeerde oondvaste bakkies. Skep kaassous oor, sprinkel res van kaas oor en bak vir 30 minute of tot goudbruin. Sit warm voor.

PYNAPPEL-KERRIESLAAI

1	Groot	Pynappel
		Bietjie olie
1	Teel	Gemaalde kardamomsaad
1	Teel	Komynsaadjies
2	Heel	Naeltjies
½	Teel	Gemaalde gemmer
8	Sprietuie	Gekap
1	Ui	Gekap
1	Pakkie	Kasjoeneute, grof gekap
1	Koppie	Water
2	Teel	Bruinsuiker
1	Rooi	Brandrissie, ontpit en gekap
1	Teel	Kerrie
1	Teel	Witasyn
1	Teel	Vars koljander, gekap
1	Teel	Maizena
½	Pak	Pasta

Skil pynappel, ontstrok en sny in blokkies. Verhit olie, voeg spe4serye by en soteer vir 2 minute. Voeg sprietuie, ui en neute by en roer goed deur. Voeg water, suiker, rissie, kerrie, asyn, koljander en pynappel by. Bring tot kookpunt. Maak maizena met water aan tot ‘n pasta, roer by uiemengsel in en laat nog 10 minute oor lae hitte prut. Kook pasta tot net gaar in genoeg soutwater. Dreineer. Laat pynappelmengsel afkoel en roer gaar pasta by. Sit warm of koud voor.

VRUGTE-EN-GROENTEPASTA

½	Pakkie	Engelhaarpasta
3	Groot	Wortels, geskil en in julienne-repies gesny
½	Koppie	Ertjies
1		Mango
3	Sprietuie	Gekap
3	Eetl	Vars koljanderblare, gekap
½	Pakkie	Kasjoeneute, gekap

Sous

½	Rooi	Brandrissie, pitte verwyder en fyn gekap
1	Eetl	Sojasous
2	Eetl	Suurlemoensap
1	Eetl	Vissous (opsioneel)
2	Teel	Olie
½	Teel	Bruinsuiker

Kook pasta in borrelende soutwater tot net gaar. Dreineer en hou eenkant. Blansjeer wortels en ertjies vir 2 minute in kookwater en meng met pasta. Skil mango af en sny in blokkies. Voeg mango, sprietuie, koljanderblare en neute by pasta en roer liggies deur. **Sous :** Meng alle bestanddele saam. Sit gereg saam met sous voor.

Hierdie heerlike gereg ka nook as slaai voorgesit word.

WARM PASTA-GEREG

Pasta

1	Pakkie	Pastarys
1	Koppie	Bevrore klein ertjies
2	Teel	Olie

Groente

		Bietjie olie
1	Ui	Gekap
1	Pakkie	Spek, gekap
1	Pakkie	Sampioene, in kwarte gesny
1	Rooi	Soetrissie, in blokkies gesny
½	Teel	Gedroogde knoffelvlokkies
1	Teel	Speserye vir rys

Sous

¾	Koppie	Mayonnaise
1	Teel	Kerriepoeier
2	Teel	Sojasous
1	Eetl	Witasyn
2	Eetl	Blatjang
2	Teel	Suiker

Pasta : Kook pasta soos op aanwysings op pakkie. Voeg ertjies vir laaste 2 tot 3 minute by pasta en dreineer saam. Roer olie deur en hou eenkant warm. **Groente :** Verhit olie en soteer ui, spek en sampioene vir 5 minute. Voeg soetrissie by. Voeg knoffel en speserye by en meng goed. Verwyder van hitte. **Sous :** Meng bestanddele vir sous saam. Roer pasta by groentebestanddele. Sit louwarm saam met sous voor.

WORS-EN-PASTASLAAI

½	Pakkie	Pastastrikkies
1	Koppie	Gevriesde ertjies
3	Eetl	Oliebasis-slaaisous
4	Sprietuie	Gekap
½	Rooi	Soetrissie, in blokkies gesny
½	Geel	Soetrissie, in blokkies gesny
½	Komkommer	Gehalveer, onpit en in skyfies gesny
		Sout en swartpeper na smaak
½	Pakkie	Spek, gaar en in blokkies gesny
1	Pakkie	Plaasworsies, gaar en in skyfies gesny

Sous

4	Eetl	Bulgaarse jogurt
6	Eetl	Mayonnaise
2	Teel	Heuning
2	Eetl	Vars pietersielie, gekap
		Knippie rooipeper

Kook pasta in borrelende soutwater tot net gaar. Voeg er vir laaste 2 minute by en laat dit saam met pasta kook. Dreineer pasta, roer die oliebasisslaaisous by en laat afkoel. Roer res van bestanddele by pasta. **Sous :** Roer alle sousbestanddele goed saam. Sit slaai as ligte middagete met sous voor.


ORIENTE

GEBRAAIDE AARTAPPELS MET SPEK

700	G	Klein aartappeltjies
3	Eetl	Olie
1	Ui	Fyn gekap
1		Knoffelhuisie, gekneus
1	Pakkie	Spek, in blokkies gesny
6	Sprietuie	Gekap
1	Eetl	Vars pietersielie, gekap

Kook aartappels vir 15 tot 20 minute in soutwater tot net sag. Dreineer. Trek velletjies af, maar as aartappels jonk is met mooi skille, kan dit aangelos word. Halveer aartappels in lengte. Verhit bietjie van olie en soteer ui, knoffel en spek tot gaar. Skep uit en hou eenkant. Braai aartappels in nog bietjie olie vir 10 minute of tot goudbruin. Skep ui en spek terug, voeg sprietuie en pietersielie by en soteer tot deurwarm. Sit warm saam met hoender voor.

MIELIESOUTTERT

1	Ui	Gekap
1		Selderystingel, gekap
½	Groen	Soetrissie in blokkies gesny
½	Rooi	Soetrissie in blokkies gesny
1	Koppie	Kaas, gerasper
6	Eetl	Koekmeel
½	Teel	Mosterdpoeier
		Knippie sout
3	Eetl	Vars pietersielie, gekap
8		Eiers
2 x	410g	Blikke heelpitmielies

Stel oond op 180C. Meng ui, seldery, soetrissie, kaas, meel, mosterd, sout en pietersielie saam tot meel heeltemal ingemeng is. Klits eiers en roer mielies daarby. Roer by uiemengsel en skep in ‘n gesmeerde oondbak. Bak vir 40 minute of tot in middel gestol. Sit louwarm as ligte middagete voor.

KORSLOSE GROENTETERT

1	Ui	Gekap
1		Knoffelhuisie, gekneus
		Bietjie olie
1	Pakkie	Sampioene, in skyfies gesny
8	Groot	Murgpampoentjies, in skyfies gesny
3	Eetl	Vars pietersielie, gekap
1	Koppie	Bevrore klein ertjies
1	Koppie	Wortels, gerasper
1	Koppie	Groenboontjies, in stukkies gesny
½	Koppie	Koekmeel
1	Teel	Bakpoeier
½	Teel	Sout
		Knippie rooipeper
1	Koppie	Bulgaarse jogurt
1	Koppie	Cheddarkaas, gerasper
1	Teel	Suiker
5	Eiers	

Stel oond op 180C. Soteer ui en knoffel in olie tot sag en deurskyend. Voeg sampioene by en soteer nog 5 minute. Voeg soetrissie, murgpampoentjies, pietersielie, ertjies, wortels en boontjies by en soteer oor matige hitte vir 3 minute. Verwyder van hitte. Roer res van bestanddele, behalwe eiers, by tot goed gemeng. Klits eiers. Roer by groentemengsel en giet in gesmeerde oondbak. Bak 35 minute of tot in middel gestol. Sit warm voor as ligte middagete.

BOONTJIEPOFFERTJIES

1	Koppie	Koekmeel
1	Teel	Bakpoeier
		knippie mosterdpoeier
¾	Koppie	Kaas, gerasper
3	Eetl	Vars pietersielie, gekap
		Knippie gedroogde basiliekruid
1		Eier
5	Eetl	Melk
1	Blik	Boontjies in tamatiesous
4		Peppadews, gekap
		Olie vir diepbraai

Sous

½	Koppie	Pappadew-geur toebroodjiesmeer
4	Eetl	Mayonnaise
½	Bakkie	Geroomde maaskaas
4	Sprietuie	Gekap

Sif koekmeel, bakpoeier en mosterd saam. Voeg kaas, pietersielie en basiliekruid by en roer goed. Klits eier en melk saam. Roer boontjies met sous en peppadews by melkmengsel en roer geleidelik by meelmengsel tot ‘n deeg vorm. Braai lepes vol deeg in warm olie en dreineer op kombuispapier. **Sous :** Meng sousbestanddele saam en sit saam met poffertjies voor.

PEPPADEW-EN-SPINASIEKAASTERT

Kors

4	Eetl	Botter, gesmelt
½	Pak	Soutbeskuitjies, gekrummel
½	Koppie	Cheddarkaas, gerasper

Vulsel

500	G	Spinasie
1	Ui	Gekap
2		Knoffelhuisies, gekneus
		Bietjie olie
4	Eetl	Vars pietersielie, gekap
½	Koppie	Peppadews, gekap
2	Skywe	Fetakaas, gekrummel
		Sout en peper
1	Bakkie	Laevetmaaskaas
1 ½	Koppie	Ingedampte laevetmelk
5		Eiers

Stel oond op 180C. **Kors :** Roer bestanddele vir kors bymekaar en druk op bodem van gesmeerde losboomkoekpan vas. Plaas in yskas tot benodig. **Vulsel :** Verwyder stingels van spinasie. Stoom blare tot verwelk, dreineer goed in vergiettes en sny in repe. Soteer ui en knoffel in bietjie olie tot sag en deurskyend. Voeg pietersielie en peppadews by en soteer nog 2 minute. Verwyder van hitte. Roer spinasie en fetakaas by en geur met sout en peper. Klits maaskaas, ingedampte melk en eiers saam en voeg by spinasiemengsel. Skep mengsel in voorbereide kors en bak vir 60 minute of tot in middel gestol. Sit louwarm saam met slaai vir middagete of aandete voor.

ROSTI MET AVOKADO-BOLAAG

Rosti

3		Aartappels
6	Eetl	Botter
1	Pakkie	Spek, in blokkies gesny
1	Ui	Gekap
		Sout en gemaalde swartpeper na smaak
4	Ryp	Avokado's ontpit, geskil en in blokkies gesny
4	Teel	Vars pietersielie, gekap
2	Uie	Gekap
4	Peppadews	Fyn gekap
1	Skyf	Fetakaas, gekrummel
4	Sprietuie	Gekap

Rosti : Kook aartappels in soutwater tot gaar. Dreineer skil en rasper op growwe kant van rasper. Verhit klein stukkie botter in 'n groterige braaipan en soteer spek en ui tot gaar. Meng met gerasperde aartappels en geur na smaak en sout en peper. Vee pan met kombuispapier skoon en smelt nog 'n rukkie botter daarin. Druk genoeg van die aartappelmengsel daarin vas. Braai vir 10 minute of tot goudbruin aan een kant. Plaas 'n bord oor die braaipan en keer die rosti uit. Smelt orige botter en plaas rosti terug in die pan met die bruin kan na bo. Braai vir nog 10 minute of tot goudbruin. **Avokado-bolaag :** Meng al die bestanddele liggies saam en geur. Sny rosti in groterige skywe en skep avokado-mengsel bo-oor.

GROENTEBREDIE MET KOESKOES

		Bietjie olie
1	Ui	Fyn gekap
3		Knoffelhuisies, gekneus
1	Teel	Gemaalde gemmer
1	Teel	Gemaalde borrie
2	Teel	Gemaalde kaneel
		Knippie peri-peri poeier
1	Blik	Gekapte tamaties
½	Koppie	Sultanas
1	Koppie	Water
1	Blik	Ertjies, gedreineer en afgespoel
400	G	Botterskorsie, afgeskil en in blokkies gesny
3	Groot	Murgpampoentjies, in skyfies gesny
2	Wortels	In skyfies gesny
		Sout en gemaalde swartpeper na smaak

Koeskoes

1	Koppie	Koeskoes
1	Koppie	Kookwater
5	Teel	Botter
4	Eetl	Vars pietersielie gekap
		Sout

Verhit olie in pan. Voeg ui by en soteer tot deurskyend. Voeg knoffel, gemmer, borie, kaneel en peri-peri by en braai vir 1 minuut. Voeg tamatie, sultanas en water by. Bring tot kookpunt, verlaag hitte en laat vir 20 minute prut. Voeg botterskorsie, ertjies, murgpampoentjies en wortels by en kook vir verdere 20 minute of tot groente sag is. Geur met sout en peper. Koeskoes : Plaas koeskoes in ‘n groot genoeg bak. Bedek met kookwater en laat 5 minute staan of tot al die water geabsorbeer is. Maak koeskoes met ‘n vurk los en roer botter en pietersielie by. Geur na smaak met sout.

AARTAPPELHAPPIES

Aartappelhappies

		Bietjie olie
1	Ui	Gekap
½	Pakkie	Spek, in blokkies gesny
2	Koppies	Kapokaartappels
		Sout en gemaalde swartpeper na smaak
		Knippie rooipeper
1		Eier
½	Koppie	Suurroom
2	Eetl	Sprietuie, gekap
½	Koppie	Cheddarkaas, gerasper
1	Skyf	Fetakaas, gekrumel
1 ½	Koppie	Koekmeel
		Olie vir diepbraai

Sous

½	Koppie	Mayonnaise
2	Eetl	Sprietuie, fyn gekap
4	Eetl	Blatjang
½	Ui	Fyn gekap

Aartappelhappies : Verhit olie en soteer ui en spek tot sag. Dreineer op kombuispapier. Meng kapokaartappels met spekmengsel. Geur na smaak met sout, peper en rooipeper. Klits eier, suurroom en sprietuie goed saam en voeg by kapokaartappels. Verhit genoeg olie vir diepbraai en braai lepelsvol aartappelmengsel daarin. Dreineer op kombuispapier sodra gaar. **Sous :** Meng sousbestanddele en sit saam met aartappelhappies voor.

KOESKOES-EN-GROENTEKOEKIES

½	Koppie	Koeskoes
1	Koppie	Kookwater
		Bietjie olie
1	Ui	Gekap
2		Knoffelhuisies, gekneus
1	Rooi	Soetrissie, in blokkies gesny
1	Groen	Soetrissie, in blokkies gesny
2	Skywe	Fetakaas, gekrummel
½	Koppie	Vars broodkrummels
1	Eier	Geklits
1	Eetl	Vars pietersielie, gekap
4	Eetl	Vars boontjiespruite
½	Teel	Gedroogde gemengde kruie
		Sout en gemaalde swartpeper na smaak

Stel oond op 200C. Plaas koeskoes in ‘n bak, giet kookwater oor en laat vir 10 minute staan. Maak koeskoes met ‘n vurk los. Verhit bietjie olie in pan en soteer ui en knoffel tot sag. Voeg soetrissies by en soteer nog 5 minute. Voeg uiemengsel en res van bestanddele by koeskoes en meng goed. Voerm met hande in 6 groot koekies en plaas op ‘n gesmeerde bakplaat. Bak 10 minute aan een kant, draai om en bak weer 10 minute aan ander kant. Sit saam met groente of slaai voor.

AARTAPPELBALLETJIES

2	Koppies	Fyn kapokaartappels
½	Teel	Aangemaakte mosterd
2	Eetl	Heuning-en-mosterd-slaaisous
2	Teel	Vars pietersielie, gekap
½	Koppie	Kaas, fyn gerasper
		Knippie sout en swartpeper
1	Koppie	Fyn biltong
		Tandestokkies

Meng aartappels, mosterd en slaaisous goed. Voeg pietersielie, kaas, sout en peper by. Rol in happiegrootte-balletjies en rol in fyn biltong. Plaas tandestokkies in elke balletjie sodat dit maklik gevat kan word. Hou in yskas tot benodig.

GEROOSTERDE GROENTEKEBABS

Groente

4		Murgpampoentjies, in dik skywe gesny
1	Pakkie	Sampioene
1	Rooi	Soetrissie, ontpit en in blokkies gesny
1	Geel	Soetrissie, ontpit en in blokkies gesny
6	Klein	Aartappeltjies, gekook en afgeskil
		Sosatiestokkies

Marinade

6	Eetl	Olie
1	Teel	Suurlemoensap
1	Eetl	Heuning
½	Teel	Sojasous
1		Knoffelhuisie, gekneus
½	Teel	Gedroogde gemengde kruie
		Knippie sout en swartpeper

Stel oond op 200C. **Groente :** Ryg groente afwisselend op sosatiestokkies. **Marinade :** Meng bestanddele vir marinade en smeer met kwassie oor groente. Pak kebas op gesmeerde bakplaat. Rooster in oond vir 30 minute of tot groente gaar is. Draai van tyd tot tyd om en smeer weer van marinade bo-oor.

GEVULDE BOTTERSKORSIES

2	Klein	Botterskorsies
		Sout

Vulsel

1	Ui	Gekap
		Bietjie olie
1	Koppie	Gaar pastarys
½	Teel	Gedroogde gemengde kruie
½	Koppie	Kaas, gerasper
½	Pakkie	Geroomde spinasie, ontdooi
		Paprika (opsioneel)

Stel oond op 180C. Sny botterskorsies in lengte middeldeur. Plaas botterskorsies in ‘n oondpan met water en geur met sout. Bak vir 35 minute tot sag, skink water af en laat botterskorsies afkoel. Skep meeste van botterskorsies uit skil, maar behou ‘n randjie van botterskorsie om dit stewig te hou. **Vulsel :** Soteer ui in olie tot sag en deurskynend. Verwyder van hitte. Meng res van bestanddele en gaar botterskorsies by en skep terug in uitgeholde botterskorsie. Rasper ekstra kaas bo-oor en sprinkel paprika oor indien verkies. Plaas botterskorsies met vulsel nab o, in ‘n oondpan met 60ml (4 eetlepels) water. Bak vir 30 minute in die oond. Verwyder uit oondpan en sit warm voor.

SPINASIE-PANNEKOEKE MET VULSEL

Pannekoek

1	Koppie	Koekmeel
		Knippie sout
2	Eiers	
1	Koppie	Water
5	Eetl	Olie
1	Pakkie	Bevrore geroomde spinasie, ontdooi
		Olie vir braai

Vulsel

3	Eetl	Botter
1	Ui	Gekap
1	Pakkie	Spek, gekap
1	Pakkie	Sampioene, in skyfies gesny
2	Eetl	Koekmeel
½	Koppie	Melk
		Knippie sout en swartpeper

Pannekoek : Sif koekmeel en sout saam. Klits eiers, water en olie saam. Roer ontdooide spinasie by. Roer spinasiemengsel by gesifte meel en laat 20 minute staan. As beslag te dik is, kan bietjie water bygevoeg word. Verhit klein bietjie olie in pan en giet met maatbeker bietjie beslag in pan. Bak pannekoek aan albei kante tot gaar. Herhaal met res van deeg en hou pannekoeke warm. **Vulsel :** Smelt botter en soteer ui daarin tot sag. Voeg spek by en roer vinnig om klonte te voorkom. Roer melk geleidelik by sodat daar nie klonte vorm nie. Laat vir 2 minute prut en geur met sout en peper na smaak. Verwyder van hitte. Skep vulsel in warm pannekoeke en sit dadelik voor.

GROENBOON POFFERTJIES

1 ½	Koppie	Koekmeel
2	Teel	Bakpoeier
		Knippie sout en swartpeper
2	Eiers	
¾	Koppie	Melk
1	Ui	Fyn gekap
½	Pakkie	Spek, gekap
2	Koppies	Gaar groenbone, gekap
		Genoeg olie vir diepbraai

Sous

1	Koppie	Suurroom
8	Sprietuie	Gekap
		Knippie gedroogde knoffelvlokkies
		Knippie rooipeper

Sif koekmeel, bakpoeier, sout en peper saam. Klits eiers en melk saam en roer by meel tot gemeng. Verhit bietjie olie tot warm. Soteer ui en spek daarin tot gaar. Roer ui, spek en groenbone by beslag. Verhit olie tot warm en skep teelepelsvol beslag in warm olie. Braai tot goudbruin. Dreineer op kombuispapier. **Sous :** Meng sousbestanddele saam en sit dadelik saam met warm poffertjies voor.


MULLEKER
SOP

KLAPPER-EN-PAMPOENSOP

(Mikrogolfoond)

1	Eetl	Botter
1		Knoffelhuisie, gekneus
500	G	Pampoen, geskil, ontpit en gekap
1	Liter	Groenteaftreksel
1	Blik	Klappermelk
		Sout en gemaalde swartpeper na smaak
		Takkies vars tiemie

Plaas botter en knoffel in mikrogolfoond en mikrogolf vir 1 minuut teen 100% krag. Voeg pampoen en aftreksel by en mikrogolf vir 20 minute teen 100% krag tot pampoen sag is, terwyl af en toe geroer word. Laat sop afkoel en verpulp in voedeselverwerker tot sag. Voeg klappermelk by, geur en verpulp weer. Plaas sop in yskas tot afgekoel. Sit yskoud saam met geroosterde klapper voor. Garneer met vars tiemie.

KERRIE-EN-SOETRISSIE-ROOMSOP

1	Ui	Gekap
½	Teel	Droë soet basiliekruid
		Klontjie botter
2	Rooi	Soetrissies, ontpit en gekap
2	Teel	Matige kerriepoeier
2	Eetl	Bruinsuiker
		Knippie sout en gemaalde swartpeper
2	Koppies	Melk
2	Koppies	Water
1 ½	Koppie	Dikroom
2	Eetl	Maizena
		Vars basiliekruidblare, vir garnering

Soteer ui en basiliekruid in botter tot ui sag en deurskyend is. Roer soetrissie by en soteer tot sag. Roer kerrie, suiker, sout en melk by en kook 5 minute. Giet in versapper en versap tot glad. Giet inhoud terug in kastrol. Voeg water en room by en verhit weer. Maak maizena met bietjie koue water aan tot ‘n pasta. Giet terug by sop en kook oor lae hitte tot sop begin verdik. Garneer met vars basiliekruidblare en swartpeper en sit warm voor.

GEROOSTERDE SOETRISSIE-EN-PEERSOP

3	Eetl	Olie
1	Ui	Gekap
1	Wortel	Geskil en grof gekap
2	Groot	Rooi soetrissies, ontpit en grof gekap
3	Koppies	Hoenderaftreksel
2	Pere	Geskil, ontpit en grof gekap
2	Takkies	Vars tiemie
		Sout en gemaalde swartpeper

Stel oond op 200C. Verhit olie in ‘n groot genoeg kastrol en soteer ui, wortel en soetrissies vir 5 minute. Plaas soetrissiemengsel in ‘n oondpan en bak vir 20 minute op hoogste oondrak. Skep soetrissiemengsel terug in kastrol, voeg aftreksel by en bring tot kookpunt. Voeg peper en tiemie by en prut vir 15 tot 20 minute tot groente heeltemal sag is. Verwyder tiemie en verpulp sop tot glad. Geur na smaak met sout en peper en sit warm voor.

ERTJIESOP

1	Koppie	Droë ertjies
500	G	Lamskenkels
2	Liter	Water
1	Ui	Fyn gekap
1	Geelwortel	Gerasper
1	Aartappel	Gerasper
1	Selderystingel	Gekap
1	Pakkie	Spek, gekap
		Sout en gemaalde swartpeper na smaak
1	Eetl	Vars pietersielie, gekap
1	Eetl	Botter
1	Eetl	Koekmeel
1	Koppie	Melk

Prut ertjies, skenkels en water vir 1 uur in drukkoker. Voeg ui, wortel, aartappel, seldery en spek by. Laat 1 uur lank met gewone deksel kook (moenie drukkook nie). proe en geur met sout, peper en pietersielie. Smelt botter in aparte kastrol en roer koekmeel by tot ‘n pasta. Voeg melk stadig by en roer heeltyd tot glad en dik. Voeg soveer as wat nodig is by sop om dit te bind en laat 10 minute kook tot sop begin verdik. Voeg nog by indien nodig. Sit warm voor.

MOSSELSOP

		Klontjie botter
1	Ui	Gekap
1		Knoffelhuisie, gekneus
1		Selderystingel, fyn gekap
1	Groot blik	Ingedampte melk
1 ½	Koppie	Melk
3	Eetl	Botter
2	Eetl	Koekmeel
3	Aartappels	Gaar en in blokkies gesny
2x	100g	Blikkies mossels, gedreineer
½	Teel	Gedroogde pietersielie
		Knippie rooipeper
		Sout en swartpeper na smaak
½	Koppie	Witwyn
		Vars pietersielie, gekap

Smelt klontjie botter en soteer ui en knoffel daarin. Voeg seldery by en soteer nog 2 minute. Voeg ingedapte melk, en botter by. Voeg bietjie water by meel en meng tot ‘n pasta. Roer by melkmengsel in. Roer aartappels, mossels, pietersielie, rooipeper, sout en peper by. Kook 15 minute oor lae hitte. Voeg wyn by, garneer met pietersielie en sit dadelik voor.

MAKLIKE MAALVLEIS-EN-GROENTESOP

		Bietjie olie
1	Ui	Gekap
1		Knoffelhuisie, gekneus
600	G	Beesmaalvleis
1.5	Liter	Water
4		Hoenderaftrekselblokkies
3		Aartappels, geskil en in blokkies gesny
1	Blik	Tamatie-en-uiesmoor
3	Koppies	Gevriesde gemengde groente
½	Teel	Gemaalde swartpeper
½	Teel	Gedroogde basiliekruid
½	Teel	Gedroogde pietersieilie
½	Koppie	Pastarys

Verhit olie en soteer ui en knoffel daarin tot sag. Voeg maalvleis by en braai tot gaar. Voeg water, aftreksel en aartappels by. Kook ongeveer 25 minute. Voeg smoor, groente, sout, peper, kruie en pasta by. Kook nog 10 minute of tot pasta gaar is. Sit warm saam met broodjies voor.

BOONTJIESOP

1	Pakkie	Wit nierboontjies
2	Liter	Water
2	Skaaptjops	
½	Pakkie	Spek, in blokkies gesny
1	Eetl	Sout
½	Teel	Swartpeper
2	Uie	Gekap
2	Teel	Vars pietersielie, gekap

Was boontjies en week oornag in genoeg water. Dreineer boontjies en gooi water weg. Plaas 2 liter water in groot kastrol en voeg tjops en geweekte boontjies daarby. Kook oor matige hitte tot boontjies sag is, ongeveer 2 ure of sowat 1 uur in drukkoker. Voeg spek, sout, peper en uie by. Kook nog 30 tot 40 minute in drukkoker. Roer pietersielie by en kook nog 5 minute. Sit warm saam met broodjies voor.


WARM
WINTERKOS
PASTEIE &
BREDIES

HOENDER-EN-SPINASIEPASTEI

Kors

190	G	Botter
2 ½	Koppie	Koekmeel
1	Bakkie	Geroomde maaskaas of mascarponekaas

Vulsel

1	Ui	Gekap
1		Knoffelhuisie, gekneus
		Bietjie olie
½	Teel	Aangemaakte mosterd
2	Eetl	Koekmeel
		Sout en swartpeper na smaak
1	Pak	Bevrore geroomde spinasie, ontdooi
1	Bakkie	Roomkaas
6	Hoenderborsies	Gaar en gesnipper
1	Eier	Geklits
1	Koppie	Cheddarkaas, gerapser
1	Eiergeel	Geklits

Stel oond op 180C. **Kors :** Vryf botter by meel in en roer maaskaas of mascarpone by tot ‘n deeg vorm. Plaas in plastieksakkie in yskas vir 30 minute. Rol deeg uit en voer bodem en kante van 2-cm losboomkoekpan daarmee uit. Behou orige deeg. Prik bodem van kors met vurk en bak blind vir 10 tot 15 minute. Laat eenkant. Verwyder bakpapier en bone en plaas vir nog 5 minute terug in oond. **Vulsel :** Soteer ui en knoffel in olie tot deurskyend. Meng mosterd, meel, sout en peper goed deur. Roer spinasie, roomkaas, hoender, eier en kaas by. Skep vulsel in kors, bedek na keuse met res van deeg, smeer eiergeel oor en bak vir 30 tot 40 minute tot goudbruin en gaar.

DIE LEKKERSTE HOENDERPASTEI

Vulsel

2	Uie	Gekap
1		Knoffelhuisie, gekneus
		Bietjie olie
8		Hoenderborsies, gaar en gevlok
3	Eetl	Vars pietersielie, gekap
		Sout en swartpeper na smaak
4	Eiers	
1	Koppie	Room
1	Koppie	Kaas, gerasper

Kors

1	Pakkie	Voorbereide skilferkorsdeeg

Stel oond op 200C. **Vulsel :** Soteer uie en knoffel in olie tot deurskynend. Voeg gevlokte hoender by en braai liggies. Roer pietersielie, sout en peper by hoender en verwyder van hitte. Klits 3 eiers en room saam en voeg by hoendermengsel. Roer kaas by. Skep in ‘n gesmeerde oondbak of individuele bakkies. **Kors :** Rol deeg op ‘n meelbestrooide oppervlak uit. Maak randjies van pasteibak met water nat en plaas deeg bo-oor. Sny oortollige deeg om randjies af en druk vas op plasteibak se rand. Klits eier en smeer oor deeg. Bak vir 30 minute of tot foubruin en gaar.

BIEFSTUK-EN-CHORIZOPASTEI

Vulsel

		Bietjie olie
2	Uie	Gekap
300	G	Biefstuk in blokkies gesny
1	Teel	Gedroogde basiliekruid
250	G	Chorizo-worsies, in stukkies gesny
3	Wortels	In skyfies gesny
½	Koppie	Tamatiepureee
2	Koppies	Hoenderaftreksel
2	Rooi	Soetrissie, ontpit en gekap
		Sout en gemaalde swartpeper na smaak

Kors

2	Eiers	
1	Koppie	Bulgaarse jogurt
5	Eetl	Bruismeel
1	Koppie	Kaas, gerasper
		Paprika vir bo-oor

Stel oond op 180C. **Vulsel :** Verhit olie en soteer uie daarin tot sag. Verbruin biefstukblokkies. Voeg basiliekruid, worsies, wortels, puree en aftreksel by. Prut vir 30 minute. Voeg soetrissie, sout en peper by en prut nog 15 minute en skep in ‘n gesmeerde oondbak. **Kors :** Klits eiers en jogurt saam en roer res van bestanddele behalwe paprika by. Skep oor vulsel, strooi paprika bo-oor en bak vir 30 minute of tot goudbruin bo-op.

EIER-EN-SPEKPASTEI

Deeg

125	G	Botter
2 ½	Koppie	Koekmeel
1	Houer	Mascarpone
		Sout

Vulsel

2	Uie	Gekap
1		Knoffelhuisie, gekneus
		Bietjie olie
1	Pakkie	Spek, gekap
2	Eetl	Vars pietersielie, gekap
4	Sprietuie	Gekap
8		Hardgekookte eiers
2	Eiers	
4	Teel	Melk
		Sout en swartpeper na smaak
1	Koppie	Cheddarkaas, gerasper
1	Eiergeel	Geklits

Stel oond op 180C. **Kors :** Vryf botter in meel en roer mascarpone en sout by om deeg te vorm. Plaas in plastieksakkie in yskas vir 30 minute. Verdeel deeg in 1/3 vir bolaag en 2/3 vir kors. Rol deeg vir kors uit en voer bodem en die kante van 20cm losboomkoekpan daarmee. **Vulsel :** Soteer intussen uie en knoffel in olie tot sag en deurskynend. Voeg spek, pietersielie en sprietuie by en soteer tot spek net gaar is. Skep spekmengsel op bodem van pan. Maak holtes in mengsel en plaas gaar eiers daarin. Klits rou eiers, melk, sout en peper saam. Giet versigtig oor vulsel en sprinkel kaas oor. Rol res van deeg uit en plaas oor vulsel. Smeer water op rand van pan en druk randjies van kors se bolaag bymekaar. Smeer eiergele oor kors. Bak vir 30 minute of tot goudbruin bo-op.

BEESVLEISBLOKKIES MET ROMERIGE TAMATIESOUS

3	Eetl	Botter
3	Eetl	Olie
1,5	Kg	Beesvleisblokkies
2	Uie	Gekap
12	Pekeluitjies	Geskil
24	Klein	Wortels, geskil
6		Murgpampoentjies, in groterige stukke gesny

Sous

½	Teel	Sout
½	Teel	Swartpeper
1	Teel	Gedroogde pietersielie
4	Teel	Bruinsuiker
3	Eetl	Blatjang
1	Ml	Tabasco-sous
½	Koppie	Tamatiepuree
1	Koppie	Beesvleisaftreksel
1	Koppie	Dikroom

Verhit botter en olie in swaarboomkastrol en verbruin vleis. Skep uit. Soteer gekapte uie. Skep uit en hou eenkant tot benodig. Roer sousbestanddele, behalwe room, by warm beesvleisaftreksel en voeg by vleis. Laat oor lae hitte vir 2 ure met deksel op prut of in drukkoker vir 1 uur. Voeg uie, piekuitjies en groente by en prut nog 20 minute. Roer room net voor bediening by. Verdik sous, indien nodig met, ‘n bietjie maizena wat met water tot pasta gemeng is. Sit saam met rys, aartappels of koeskoes voor.

LAMSBREDIE MET GEURIGE KOESKOES

Bredie

2	Uie	Gekap
		Bietjie olie
½	Teel	Gemaalde koljander
½	Teel	Gemaalde kaneel
½	Teel	Gedroogde roosmaryn
½	Teel	Gemaalde swartpeper
1		Knoffelhuisie, gekneus
½	Teel	Borrie
		Sout en smaak
3	Koppie	Lam-of hoenderaftreksel
1	Kg	Lamsvleis in blokkies gesny

Koeskoes

1 ½	Koppie	Koeskoes
2	Eetl	Korente
2	Eetl	Sultanas
½	Pakkie	Gevlokte amandels
1	Eetl	Heuning
2	Koppies	Kookwater
1	Eetl	Botter

Bredie : Soteer uie in bietjie olie tot sag. Voeg kruie, speserye en geurmiddels by en soteer ongeveer 3 minute sodat geure ontwikkel. Voeg aftreksel en vleis by. Laat oor lae hitte vir 2 ure met deksel op of in drukkoker vir 1 uur prut tot sag. Verwyder deksel en kook tot vloeistof met helfte ingedamp het. Iniden te veel sous, maak bietjie koekmeel met bietjie water tot pasta aan en roer by tot bredie begin verdik.
Koeskoes : Plaas bestanddele vir koeskoes in bak en giet kookwater oor. Laat vir 5 minute staan tot water geabsorbeer is. Voeg botter by en lig koeskoes met vurk op om lost e maak. Sit bredie op warm koeskoes voor.

HOENDERPASTEI

Vulsel

		Bietjie olie
2	Uie	Gekap
1		Knoffelhuisie, gekneus
8		Hoenderborsies met vel en been
4	Koppie	Kookwater
2		Hoenderaftrekselblokkies
4	Aartappels	In blokkies gesny
		Sout en swartpeper na smaak
½	Teel	Hoenderspeserye
		Knippie droë gemengde kruie
1	Pakkie	Sampioensoppoeier
1	Koppie	Water

Deeg

2	Koppies	Koekmeel
4	Teel	Bakpoeier
½	Teel	Sout
4	Eetl	Botter
2		Eiers
1	Koppie	Melk

Stel oond op 180C. **Vulsel :** Verhit olie en soteer uie en knoffel tot gaar. Sny hoender in groot stukke en soteer saam met uiemengsel tot ligbruin aan buitekant. Voeg water, aftrekselblokkies, aartappels, sout, peper en geurmiddels by. Prut oor lae hitte vir 30 tot 40 minute tot hoender gaar is. Verwyder hoender uit kastrol, sny vleis fyn en skep terug in kastrol. Maak soppoeier met water aan en voeg by hoender en kook tot dik. Skep in gesmeerde oondbak. **Deeg :** Sif meel, bakpoeier en sout. Vryf botter in tot dit soos broodkrummels lyk. Klits eiers en melk en roer by meelmengsel. Skep deeg oor hoender en bak vir 30 minute of tot goudbruin bo-op.

MAALVLEIS-EN-SAMPIOENEPASTEI

Maalvleis

		Bietjie olie
1	Ui	Gekap
1		Knoffelhuisie, gekneus
700	G	Beesmaalvleis
2	Teel	Worcestershire sous
1	Eetl	Tamatiepasta
3	Eetl	Blatjang
1	Pakkie	Sampioene, in skyfies gesny
½	Groen	Soetrissie, in blokkies gesny
2	Koppies	Beesvleisaftreksel
1	Eetl	Bisto

Bolaag

1	Bakkie	Roomkaas
2	Eiers	
½	Koppie	Kaas, gerasper

Stel oond op 180C. **Maalvleis :** Verhit olie en soteer ui en knoffel tot sag en deurskyend. Voeg maalvleis by en roer tot verbruin. Voeg res van bestanddele by en laat 10 minute oor lae hitte prut. Skep maalvleismengsel in gesmeerde oondbak. **Bolaag :** Roer bolaagbestanddele saam en skep op maalvleismengsel. Bak 30 minute of tot bolaag goudbruin word. Sit warm saam met rys en groente voor.

THAISE BIEFREPIES

700	G	Biefstuk, in repies gesny
		Bietjie olie
2	Uie	Gekap
1		Knoffelhuisie, gekneus
1	Rooi	Soetrissie, ontpit en in blokkies gesny
1 ½	Teel	Maizena
1	Blik	Klappermelk
2	Eetl	Vars koljanderblare, gekap
3	Eetl	Grondboontjiebotter
		Sout en swartpeper na smaak

Braai vleisrepies bietjie op ‘n slag in olie tot goudbruin aan albei kante. Skep uit en hou apart. Voeg nog olie by indien nodig en soteer uie en knoffel tot deurskynend. Voeg soetrissie by en soteer nog 2 minute. Sprinkel maizena bo-oor en roer tot maizena geabsorbeer is. Voeg klappermelk, koljander, grondboontjiebotter, sout, peper en vleisrepies by. Verhit tot kookpunt en prut oor medium hitte vir 10 minute. Sit warm saam met pasta of rys voor.

GRIEKSE BEESBREDIE

		Bietjie olie
800	G	Beeslvleis, in blokkies gesny
2	Uie	In wiggies gesny
2		Knoffelhuisies, gekneus
1	Koppie	Rooiwyn
1	Klein blikkie	Tamatiepasta
1	Blik	Gekapte tamaties
1	Teel	Gedroogde origanum
		Sout en swartpeper na smaak
¾	Koppie	Calamata-olywe, ontpit
2	Rooi	Soetrissie, ontpit en in blokkies gesny

Stel oond op 180C. Verhit olie in ‘n groot kastrol en braai bietjies vleis op ‘n slag tot bruin. Skep vleis uit en hou eenkant. Voeg nog olie by indien nodig en soteer uie tot sag. Voeg knoffel by en soteer. Voeg wyn, tamatiepasta, gekapte tamaties, origanum, sout en peper by. Verhit tot kookpunt. Skep vleis in groot oondbak, giet warm tamatiemengsel oor en plaas in oond vir 90 minute. Roer olywe en soetrissie by en plaas terug in oond vir 60 minute. Sit warm saam met koeskoes voor.

MAKLIKE LAMSBREDIE

		Genoeg botter
1	Kg	Lamsvleis, in blokkies gesny
2	Uie	Gekap
2		Knoffelhuisies, gekneus
4	Wortels	In skyfies gesny
4	Aartappels	In blokkies gesny
½	Koppie	Gevriesde ertjies
1	Pakkie	Sampioene gehalveer
1	Teel	Sout
		Gemaalde swartpeper na smaak
1	Teel	Gedroogde gemengde kruie
½	Teel	Gedroogde tiemie
4	Eetl	Bisto
1 ½	Koppie	Water

Stel oond op 180C. Smelt botter in groot kastrol en braai ‘n bietjie vleisblokkies op ‘n slag tot goudbruin. Skep uit en hou eenkant. Soteer ui en knoffel tot uie sag en deurskynend is. Pak lae vleis en groente in groot oondskottel. Sprinkel met sout, peper en kruie na smaak. Meng bisto met water en giet oor vleis. Plaas deksel van oondskottel op en plaas in oond vir 60 tot 70 minute. Sit warm saam met rys voor.

BEESBREDIE

		Bietjie olie
800	G	Beesvleisblokkies
1	Ui	Gekap
1		Knoffelhuisie, gekneus
1	Blik	Gekapte tamaties
2	Teel	Suiker
1	Teel	Sout
		Knippie gedroogde origanum
½	Teel	Rooiwyn
1		Beesvleisaftrekselblokkie
½		Blomkool, in blommetjies gebreek
3		Wortels, in skyfies gesny

Verhit olie en braai ‘n bietjie vleisblokkies op ‘n slag tot bruin. Skep uit en hou eenkant. Soteer ui en knoffel tot deurskynend in ekstra olie indien nodig. Skep vleisblokkies terug in pot. Voeg tamatie, suiker, sout, origanum, wyn en aftrekselblokkie by. Prut met deksel oor matige hite vir 1 ½ uur of in drukkoker vir 45 minute. Voeg groente by en laat prut nog 20 minute tot vleis en groente sag is. Sit warm voor saam met rys.

BEES-EN-GROENTEBREDIE

		Bietjie olie
1	Kg	Beesvleis, in blokkies gesny
2	Uie	Gekap
2		Knoffelhuisies, gekneus
1	Pakkie	Groentesoppoeier
3	Eetl	Heelkorrelmosterd
2	Koppie	Hoenderaftreksel
		Knippie gedroogde tiemie
		Sout en gemaalde swartpeper na smaak
5		Wortels, geskil en in skyfies gesny
12	Klein	Aartappels, geskil en gehalveer
1	Pakkie	Sampioene, gehalveer
½	Pakkie	Murgpampoentjies, in skywe gesny
1	Eetl	Vars pietersielie, gekap

Verhit olie en braai ‘n biejie vleisblokkies op ‘n slag, aan albei kante tot bruin. Skep uit en hou eenkant. Volg nog olie by indien nodig. Soteer uie en knoffel tot sag en deurskynend. Skep vleis terug in kastrol. Meng soppoeier, mosterd, aftreksel, tiemie, sout en peper saam en giet by vleis in kastrol. Plaas deksel op en laat prut oor lae hitte vir 2 uur. Voeg wortels en aartappels by. Laat prut 15 minute. Voeg sampioene, murgpampoentjies en pietersielie by en laat prut nog 15 minute. As bredie te dik is, kan bietjie water bygevoeg word om te Verdun. Sit warm saam met rys voor.


GEBAK
BESKUIT
KOEKIES
EN BROOD

NEUT-EN-PEERBESKUIT

1	Blok	Botter, gesmelt (500g)
2	Koppies	Suiker
2	Eiers	Geklits
2 ½	Koppie	Karringmelk
1	Kg	Bruismeel
2	Teel	Bakpoeier
1	Teel	Sout
1 ½	Koppie	Hawermout
1 ½	Koppie	Gedroogde pere, gekap
¾	Koppie	Rosyntjies
3	Koppies	Semels
1	Pakkie	Gemaalde amandels
1	Pakkie	Kasjoeneute, gekap
4	Eetl	Papawersaad

Stel oond op 180C. Smelt botter en roer suiker by. Voeg eier by bottermengsel en karringmelk. Hou eenkant. Sif meel, bakpoeier en sout saam en roer res van bestanddele en melk alles saam. Skep in gesmeerde broodpannetjies en bak 45 minute of tot toetspen skoon uitkom. Keer uit, laat afkoel en sny in stukkies. Droog oornag teen 70C in oond of tot droog.

KLAPPERBESKUIT

1	Kg	Bruismeel
1	Teel	Sout
1 ½	Koppie	Suiker
2	Koppies	Klapper
1	Blok	Botter (500g)
1	Blik	Klappermelk
4	Eetl	Room
3		eiers

Stel oond op 180C. Meng meel, sout, suiker en klapper in groot mengbak. Smelt botter en klits klappermelk, room en eiers stadig by botter. Roer vloeistof by droe bestanddele en meng tot ‘n deeg. Smeer 2 groot broodpanne en skap deeg daarin. Bak vir 60 minute of tot goudbruin en toetspen skoon uitkom. Laat beskuit effens in pannetjies afkoel voor dit uitgekeer word. Laat beskuit heeltemal afkoe en sny in stukke. Droog oornag teen 70C in oond uit of tot droog.

ALL-BRAN-BESKUIT

3		Eiers
2 ½	Koppie	Suiker
1 ¼	Blok	Botter, gesmelt
3	Koppies	Karringmelk
5	Koppies	Bruismeel
2	Koppies	Volkoringmeel
1	Eetl	Bakpoeier
1	Teel	Sout
6	Koppies	All branvlokkies
1	Koppie	Mueli
½	Koppie	Rosyntjies
½	Koppie	Sonneblomsaad

Stel oond op 180C. Klits eiers en suiker in groot mengbak tot goed gemeng. Voeg botter by suikermengsel en roer dan karringmelk by. Hou eenkant. Meng bruismeel, volkoringmeel, bakpoeier en sout in groot mengbak. Voeg All Bran, muesli, rosyntjies en sonneblomsaad by meelmengsel. Voeg nou karringmelkmengsel stadig by meelmengsel en roer tot goed gemeng. Skep in drie gesmeerde broodpannetjies en bak vir 60 minute of tot toetspen skoon uitkom. Breek of sny in stukke en laat oornag by 70C in oond uitdroog.

VINNIG EN MAKLIKE KARRINGMELKBESKUIT

1	Blok	Botter
2	Koppies	Suiker
2	Koppies	Karringmelk
9	Koppies	Koekmeel
1	Teel	Sout
4	Eetl	Bakpoeier
4		Eiers

Stel oond op 180C. Smelt botter en voeg suiker by. Roer goed, sodat suiker kan begin oplos. Roer karringmelk by bottermengsel en hou eenkant. Sif koekmeel, sout en bakpoeier saam. Klits eiers goed en roer by karringmelkmengsel in. voeg by meelmengsel en roer tot goed gemeng. Rol deeg in balletjies en pak in gesmeerde broodpanne. Bak vir 60 minute of tot toetspen skoon uitkom. Laat beskuit afkoel en breek in stukke. Droog beskuit teen 70C virr ongeveer 5 ure uit.

AMANDEL HALFMAANTJIES

½	Blok	Botter
¼	Koppie	Strooisuiker
1	Koppie	Gemaalde amandels
11/2	Koppie	Koekmeel
½	Koppie	Maizena
1	Koppie	Ekstra strooisuiker

Stel oond op 180C. Room botter en suiker goed saam tot liggeel. Roer amandels by tot goed gemeng. Sif koekmeel en maizena en roer by bottermengsel tot gemeng. Dit sal ‘n sagte koekiemengsel wees. Vorm klein balletjies deeg om koekies ewe groot te kry. Rol dan effens plat in langwerpige vorpie met puntjies wat dunner na die eindes loop. Vorm ‘n halmaandjie. Plaas op gesmeerde bakplate en bak vir 12 tot 15 minute of tot ligbruin van kleur. Laat koekies effens afkoel tot dit hanteerbaar is en rol in ekstra strooisuiker.

SOETKOEKIES

½	Blok	Botter
3	Koppies	Strooisuiker
5		Eiers
6	Koppie	Koekmeel
2	Eetl	Bakpoeier
1 ½	Teel	Gemaalde neutmuskaat
½	Teel	Gemaalde kaneel
½	Teel	Sout

Afronding

1	Eier	
2	Eetl	Melk
4	Teel	Suiker

Harde versiersel

1		Eierwit
2	Koppies	Versiersuiker, gesif

Stel oond op 200C. Room botter en suiker tot liggeel en donserig. Klits eier een-een by. Sif droe bestanddele saam. Voeg by bottermengsel en roer tot ‘n deeg vorm. Voeg bietjie melk by indien nodig. Plaas deeg in plastieksakkie en laat rus vir halfuur in yskas. Rol op meelbestrooide oppervlak uit, ongeveer 6mm dik. Druk met stervormige-koekiedrukker verskillende groottes uit en plaas op gevoerde bakplate. **Afronding :** Klits eier en melk goed saam, voeg suiker by en verf oor elke koekie. Bak vir 8 tot 10 minute tot goudbruin. Laat bietjie op plaat afkoel. Plaas op afkoelrakkies. Klits harde versierselbestanddele tot dik. Plak koekies met harde versiersel in lae op mekaar. Draai koekies sodat punte in verskillende rigtings wys. Verdun res van versiersuiker met water tot meer loperig. Drup van boom af om soos sneeu te lyk. Rond met eetbare silwer balletjies af.

GEMMERKOEKMANNETJIES

½	Koppie	Botter
1	Koppie	Strooisuiker
1		Eier
½	Koppie	Goue stroop
3	Eetl	Fyn appelkooskonfyt
1	Eetl	Gemaalde gemmer
		Knippie gemaalde kaneel
1 ½	Teel	Koeksoda
2	Eetl	Melk
3	Koppies	Koekmeel
		Knippie sout

Stel oond op 180C. Room botter en suiker goed met elektriese klitser tot liggeel en romerig. Voeg eier by en klits weer. Klits stroop, konfyt, gemmer en kaneel by bottermengsel. Maak koeksoda met melk aan, voeg by bottermengsel en klits weer goed. Sif meel en sout saam en meng by bottermengsel in tot ‘n sagte deeg vorm. Rol deeg op ‘n meelbestrooide oppervlak tot ongeveer 3mm dik uit. Druk mannetjies met koekiedrukker uit. Voer ‘n bakplaat met bakpapier en bak 2 tot 4 mannetjies op ‘n slag vir ongeveer 15 tot 20 minute of tot goudbruin. Versier mannetjies soos verkies.

SUURLEMOEN-EN-PAPAWERSAADKOEKIES

Koekies

½	Blok	Botter
1	Koppie	Versiersuiker
1	Koppie	Maizena
2	Koppies	Koekmeel
3	Teel	Suurlemoenskil, baie fyn gerasper
2	Teel	Papawersaad
3	Eetl	Melk

Versiersel

1		Eierwit
1	Koppie	Versiersuiker, gesif
½	Teel	Suurlemoengeursel
		Druppeltjie geel voedselkleursel

Stel oond op 140C. **Koekies :** Room botter en versiersuiker saam tot liggeel. Sif maizena en koekmeel twee keer saam. Roer suurlemoenskil en papawersaad by gesifte meel tot goed gemeng. Roer meel by geroomde bottermengsel tot ‘n deeg vorm. Voeg melk by soos benodig. Rol deeg op op ‘n meelbestrooide oppervlak uit en druk met ‘n koekiedrukker uit. Plaas koekies op gesmeerde bakplaat en bak vir 25 minute of tot goudbruin en gaar. **Versiersel :** Roer net genoeg eierwit by versiersuiker om ‘n dikkerige konsistensie te vorm. Voeg geursel en kleursel by en drup bietjie versiersuiker in middel van elke koekie sodat dit soos ‘n blommetjie lyk.

KLAPPER-EN-KERSIE-BLOKKIES

Kors

¼	Blok	Sagte botter
½	Koppie	Strooisuiker
1	Koppie	Koekmeel
2	Eetl	Kakao
1	Teel	Bakpoeier
		Knippie sout

Vulsel

1	Blik	Kondensmelk
2		Eiers
1	Groot	Pakkie rooi glanskersies, gehalveer
½	Pakkie	Gevlokte amandels
3	Koppies	Klapper

Bolaag

4	Eetl	Botter
200	G	Melksjokolade, gekap

Stel oond op 180C. **Kors :** Room botter en suiker saam tot liggeel. Sif meel, kakao, bakpoeier en sout. Roer by bottermengsel. Gebruik hande om deeg tem eng en saam te druk. Druk kors in gevoerde klein reghoekige rolkoekpannetjie vas. Bak 12 minute. **Vulsel :** Meng kondensmelk en eiers goed. Roer res van bestanddele by. Smeer vulsel oor gebakte kors en bak nog 20 minute. **Bolaag :** Smelt botter oor lae hitte en roer sjokolade by. Roer aanhoudend tot glad en skep oor klaar gebakte blokkies. Smeer glad en laat eenkant tot gestol. Sny in blokkies met skerp mes. Bêre in lugdigte houer.

EET-MAAR-NOG-KOEKIES

Onderste laag

¼	Blok	Botter
1	Koppie	Bruinsuiker
1	Blik	Kondensmelk
		Knippie sout
1	Teel	Vanieljegeursel
1	Koppie	Klapper
1	Koppie	Hawermout
1	Koppie	Sutanas
½	Koppie	Muesli
½	Pakkie	Pekanneute, gekap
2 ½	Koppies	Pofrys (Rice Krispies)

Boonste laag

2	Pakkke	Donker sjokolade
2	Eetl	Jogurt by kamertemperatuur

Onderste laag : Smelt botter, suiker en kondensmelk in kastrol. Verhit tot kookpunt en kook vir 6 minute terwyl dit geroer word. Verwyder van hitte, roer sout en vanielje by en roer goed deur. Roer res van bestanddele by. Druk in gesmeerde, reghoekige oondbak vas en laat afkoel. **Boonste laag :** Smelt sjokolade in dubbelkoker tot glad of in mikrogolfoond teen 70% krag. Roer jogurt by sjokolade en smeer oor koekies. Laat stol en sny in blokkies.

KARAMEL-EN-KLAPPERBLOKKIES

2	Koppies	Koekmeel
1 ¼	Koppie	Bruinsuiker
1	Koppie	Klapper
2	Koppies	Hawermout
½	Koppie	Sesamsaad
1	Pakkie	Karamelsplinters (drops)
½	Blok	Botter`
4	Eetl	Goue stroop
1	Teel	Koeksoda
2	Eetl	Kookwater

Stel oond op 160C. Meng meel, suiker, klapper, hawermout, sesamsaad en karamelsplinters. Smelt botter en goue stroop saam. Meng koeksoda en water. Meng botter- en koeksodamengsel om die beurt by meelmengsel in om ‘n deeg te vorm. Smeer en voer ‘n oondpan met bakpoeier. Druk deeg daarin vas. Bak 25 minute. Sny in blokkies terwyl dit nog warm is. Laat rukkie in pan afkoel, haal uit en laat verder op draadrakkie afkoel.

LEMOENPOFFERS

3	Koppies	Koekmeel
1	Eetl	Bakpoeier
½	Teel	Koeksoda
		Knippie sout
1	Koppie	Strooisuiker
3		Eiers
2	Eetl	Olie
1	Eetl	Fyngerasperde lemoenskil
1	Koppie	Lemoensap
		Olie vir diep braai
		Kaneelsuiker

Sif koekmeel, bakpoeier, koeksoda, kaneel en sout saam. Roer suiker by. Klits eiers, olie, lemoenskil en sap saam. Voeg by meelmengsel en roer tot goed gemeng. Skep teelepels beslag in warm olie en braai tot goudbruin. Skep poffers met gaatjieslepel uit olie en plaas op kombuispapier om te dreineer. Sit warm saam met kaneelsuiker voor.

GRONDBOONTJIE-VINGERS

Koekies

1/3	Koppie	Sagte botter
1/3	Koppie	Grondboontjiebotter
3	Eetl	Sagte bruinsuiker
3	Eetl	Melk
½	Teel	Vanieljegeursel
1 ¼	Koppie	Koekmeel

Versiersel

2	Eetl	Sagte botter
1	Koppie	Versiersuiker, gesif
2	Teel	Melk
¾	Koppie	Gesoute grondboontjies, gekap

Stel oond op 180C. **Koekies :** Klits botter en grondboontjiebotter met elektriese klitser tot romerig. Voeg suiker, melk en vanielje by en klits vir ongeveer 3 minute. Gebruik ‘n houtlepel en roer meel by tot ‘n sagte deeg vorm. Rol deeg op meelbestrooide oppervlak in langwerpige worsies van sowat 1,5cm x 8cm lank. Druk bokante effens plat. Plaas op gesmeerde bakplaat. Bak vir 10 tot 12 minute of tot net begin verbruin. Laat op afkoelrakkie afkoel. **Versiersel :** Room botter tot liggeel, klits versiersuiker en melk beurtelings by en klits tot goed gemeng om ‘n spuitbare konsistensie te verkry. Voeg nog bietjie melk by indien nodig. Spuit versiersel op koekies en sprinkel grondboontjies oor.

Wenk : Koekiemengsel kan suksesvol verdubbel word.

SAADBROODJIE

2 ¾	Koppies	Volkoringmeel
1 ¼	Koppie	Hawermout
5	Eetl	Sonneblomsaad
3	Eetl	Papawersaad
2	Eetl	Sesamsaad
5	Eetl	Bruinsuiker
½	Teel	Sout
5	Eetl	Heuning
5	Eetl	Olie
2	Teel	Koeksoda
2	Koppies	Karringmelk
		Sonneblom-, papawer- en sesamsaad vir bo-oor.

Stel oond op 180C. Roer meel, hawermout, sonneblomsaad, papawersaad, sesamsaad, suiker en sout saam. Klits heuning, olie, koeksoda en karringmelk saam. Roer karringmelkmengsel by meelmengsel tot goed gemeng. Skep deeg in gesmeerde broodpannetjie en prinkel sade bo-oor. Bak vir 1 uur of tot toetspen skoon uitkom. Sit warm of koud saam met botter voor.

GEBAK MUFFINS KONSEP PUISI

BILTONG MUFFINS

2	Koppies	Koekmeel
1	Eetl	Bakpoeier
½	Teel	Sout
¾	Koppie	Cheddarkaas, gerasper
6	Sprietuie	Gekap
1 ½	Koppie	Fyn biltong
2		Eiers
1	Koppie	Melk
½	Koppie	Olie

Afronding

4	Eetl	Fyn biltong
4	Eetl	Cheddarkaas, gerasper
		Paprika om bo-oor te sprinkel

Stel oond op 180C. **Muffins :** Sif meel, bakpoeier en sout saam. Roer kaas, sprietuie en biltong by. Klits eiers, melk en olie saam en roer by droë bestanddele. Moenie te veel roer nie**. Afronding :** Skep groot geesmeerde muffinpannetjie 2/3 vol en sprinkel biltong, kaas en bietjie paprika oor elke muffin. Bak vir 20 minute of tot toetspen skoon uitkom. Sit louwarm saam met botter voor.

SKELVIS QUICHE

Kors

2	Koppies	Koekmeel
		Knippie sout
¾	Koppie	Botter
1		Eiergeel
5	Eetl	Yswater
1	Teel	Suurlemoensap

Vulsel

1	Ui	Gekap
1		Knoffelhuisie, gekneus
		Bietjie olie
1	Groot	Aartappel, gaar en in blokkies gesny
½	Rooi	Soetrissie, in blokkies gesny
½	Groen	Soetrissie, in blokkies gesny
2	Eetl	Vars pietersielie, gekap
1	Pak	Gerookte skelvis, gaar en gevlok
½	Koppie	Room
		Knippie sout
/2	Koppie	Kaas, gerasper

Stel oond op 180C. **Kors :** Berei ryk broskorsdeeg soos op bls 137. **Vulsel :** Soteer ui en knoffel in olie tot sag en deurskynend. Voeg aartappel, soetrissie en pietersielie by en soteer tot soetrissie sag is. Skep vis op in kors met groente bo-op. klits eiers, room en sout saam en giet oor. Sprinkel kaas oor. Bak 25 minute of tot net gestol in middel. Sit as ligte middagete voor.

Wenk : Voeg seekosspeserye by vir meer smaak.

PAMPOEN-EN-ROOMKAAS MUFFINS

¾	Koppie	Volkoringmeel
¾	Koppie	Koekmeel
1	Eetl	Bakpoeier
1	Teel	Gemaalde kaneel
6	Eetl	Bruinsuiker
1	Pakkie	Pekanneute, gekap
1	Koppie	Gaar pampoenmoes
2		Eiers
5	Eetl	Olie
2	Eetl	Melk
½	Bakkie	Roomkaas
		Gemaalde kaneel o moor te sprinkel

Stel oond op 200C. Sif meel, bakpoeier en kaneel saam. Roer stukkies in sif terug by meel na gesif. Roer suiker en neute by meel. Klits moes, eiers, olie, melk en roomkaas saam en roer in by meelmengsel tot net gemeng. Plaas muffinpapiertjies in muffinpannetjies en skep 2/3 vol. Sprinkel bietjie kaneel oor en bak vir 15 minute of tot toetspen skoon uitkom. Sit louwarm voor.

SPEK MUFFINS

½	Pakkie	Spek, gesnipper
		Bietjie olie
4	Spietuie	Gekap
2	Koppies	Koekmeel
1	Eetl	Bakpoeier
		Knippie sout
2	Ml	Rooipeper
		Knippie gedroogde basiliekruid
¾	Koppie	Kaas, gerasper
2		Eiers
½	Koppie	Olie
/2	Koppie	Melk
		Paprika o moor te sprinkel

Stel oond op 180C. Soteer in bietjie olie spek tot gaar. Voeg sprietuie vir laaste 2 minute by. Skep ui en hou eenkant. Sif meel, bakpoeier, sout en rooipeper saam en roer basiliekruid en kaas by. Roer spek by. Klits eiers, olie en melk saam en roer by meelmengsel tot gemeng. Skep beslag in gesmeerde holtes tot ongeveer 2/3 vol. Sprinkel paprika oor. Bak 25 minute of tot goudbruin.

UIE-EN-KAAS MUFFINS

3	Uie	Fyn gekap
1		Knoffelhuisie, gekneus
		Bietjie olie
3	Koppies	Koekmeel
2	Teel	Bakpoeier
½	Teel	Koeksoda
3	Eetl	Suiker
		Knippie sout
1 ½	Koppie	Kaas, gerasper
1	Koppie	Melk
½	Koppie	Olie
2		eiers

Stel oond op 180C. Soteer uie en knoffel in olie tot ui sag is. Laat eenkant afkoel. Roer meel, bakpoeier, koeksoda, suiker, sout en kaas saam. Klits melk, olie en eiers goed saam. Roer afgekoelde uiemengsel by meelmengsel, roer vloeistof by en roer to net gemeng. Skep in gesmeerde muffinpannetjies en bak 20 minute of tot toetspen skoon uitkom. Laat muffins effens in pan afkoel voor dit uitgekeer word.

CAPPUCINO MUFFINS

½	Koppie	Olie
½	Koppie	Strooisuiker
½	Koppie	Bruinsuiker
2	Eetl	Koffiekorrels
2		Eiers
1	Koppie	Room
1	Teel	Vanielje
2	Koppies	Koekmeel
2	Eetl	Kakao
2	Teel	Bakpoeier
		Knypie sout
1	Koppie	Sjokoladesplinters

Stel oond op 180C. Klits olie, suiker, koffie en eiers saam tot goed gemeng. Roer room en vanielje by. Sif meel, kakao, bakpoeier en sout saam. Roer meel en sjokoladesplinters by oliemengsel en skep gesmeerde muffinholtes 2/3 vol. bak 20 minute of tot gaar.

MUESLI-ONTBYT MUFFINS

2 ½	Koppie	Koekmeel
4	Teel	Bakpoeier
1	Teel	Gemaalde kaneel
		Knippie sout
½	Koppie	Strooisuiker
¾	Koppie	Wortels, geskil en gerasper
1	Koppie	Muesli
½	Pakkie	Pekanneute
4	Eetl	Rosyne
2		Eiers
½	Koppie	Olie
1	Koppie	Melk
1	Teel	Vanieljegeursel

Stel oond op 180C. Sif koekmeel, bakpoeier, kaneel en sout saam. Roer suiker, wortels, muesli, neute en rosyne by. Klits eiers, olie, melk en vanielje saam en roer by meelmengsel. Skep beslag in gesmeerde muffinpannetjies en bak 25 minute of tot toetspen skoon uitkom. Laat effens in pannetjies afkoel voor dit uigekeer word. Sit louwarm saam met jou gunstelingkonfyt voor.

PAPPADEW-EN-KAAS MUFFINS

2	Koppies	Koekmeel
2	Teel	Bakpoeier
½	Teel	Sout
2	Koppies	Cheddarkaas, gerasper
½	Koppie	Peppadews, gesnipper
4	Sprietuie	Gekap
½	Teel	Gedroogde gemengde kruie
2		Eiers
¾	Koppie	Melk
½	Koppie	Olie
		Ekstra kaas vir bo-oor
		Paprika om oor te sprinkel

Stel oond op 180C. Sif koekmeel, bakpoeier en sout saam. Roer kaas, peppadews, sprietuie en kruie by meelmengsel tot kaas en peppadews goed met meel bedek en los van mekaar is. Klits eiers, melk en olie saam en voeg by meelmengsel. Roer tot net gemeng en skep beslag in gesmeerde muffinpannetjie, nie meer as 2/3 vol nie. Sprinkel ekstra kaas en paprika oor. Bak vir 25 minute of tot goudbruin aan bokant. Sit louwarm voor.

BLOUKAAS-EN-HOENDER QUICHE

Kors

2	Koppies	Koekmeel
		Knippie sout
¾	Koppies	Botter
1	Eetl	Strooisuiker
1		Eiergeel
5	Eetl	Yswater
1	Teel	Suurlemoensap

Vulsel

1	Ui	Gekap
		Bietjie olie
1	Koppie	Gaar hoenderblokkies
75	G	Bloukaas, gekrummel
4	Teel	Sonneblomsaad
1	Eetl	Vars basiliekruid, gekap
2	Eetl	Vars pietersielie
		Sout en swartpeper na smaak
½	Teel	Aangemaakte mosterd
2	Teel	Suurlemoensap
1 ½	Koppie	Dik bulgaarse jogurt
½	Koppie	Melk
4		Eiers

Stel oond op 180C. **Kors :** Berei ryk broskorsdeeg soos op bladsy 130. Bak in groot quichepan of individuele quichpannetjies. **Vulsel :** Soteer ui in olie tot sag en deurskynend. Skep op bodem van kors. Skep hoender en bloukaas bo-op. Klits res van bestanddele saam en giet oor hoender. Bak vir 40 minute of tot quich stol en goudbruin is.

Wenk : Almal hou nie van bloukaas nie, so gebruik gerus fetakaas of enige ander kaas waarvan jy hou.

BIEF-EN-MURGPAMPOENTJIE QUICHE

Kors

2	Koppies	Koekmeel
		Knippie sout
¾	Koppie	Botter
1	Eetl	Strooisuiker
1		Eiergeel
5	Eetl	Yswater
1	Teel	Suurlemoensap

Vulsel

		Bietjie olie
1 ½	Koppie	Murgpampoentjies, gerasper
150	G	Gerookte beeslveis, gekap
6	Sprietuie	Gekap
1	Koppie	Cheddarkaas, gerasper
4	Eiers	Geklits
1	Koppie	Room
½	Koppie	Melk
		Sout en gemaalde swartpeper na smaak
½	Teel	Mosterdpoeier
3	Eetl	Mayonnaise

Stel oond op 180C. **Kors :** Berei ryk broskorsdeeg soos op bladsy 130. Bak in individuele quichpannetjies. **Vulsel :** Verhit olie en roerbraai gerasperde murgpampoentjies vir 5 minute. Voeg vleis en sprietuie by. Roerbraai nog 3 minute. Verwyder van hitte. Skep murgpampoentjiemengsel in kors en sprinkel helfte van kaas bo-oor. Klits eiers en res van bestanddele goed saam. Giet versigtig oor vleismengsel. Sprinkel res van kaas oor. Bak vir 30 minute of tot goudbruin en gestol.

SOUTBEESVLEIS-HAPPIES

Kors

1		Eier
½	Koppie	Melk
6	Eetl	Olie
1	Koppie	Koekmeel
2	Teel	Bakpoeier
		Knippie sout
		Knippie rooipeper

Vulsel

½	Ui	Fyn gekap
1		Knoffelhuisie, gekneus
		Knippie gedroogde gemengde kruie
2	Eetl	Blatjang
2	Hard	Gekookte eiers, afgedop en fyn gemaak
1	Blik	Soutbeesvleis, fyn gemaak
1	Koppie	Cheddarkaas, gerasper
2		Eiers
		Paprika vir bo-oor

Stel oond op 180C. **Kors :** Klits eier, melk en olie saam. Sif koekmeel, bakpoeier, sout en rooipeper saam en voeg by die eiermengsel. Roer tot goed gemeng. Smeer muffinpanne en skep ongeveer 1 eetlepel van beslag in panne. **Vulsel :** Meng al die vulselbestanddele, behalwe die paprika, goed saam. Skep so 2 eetlepels van die vulsel bo-op beslag wat reeds in muffinpanne is. Sprinkel paprika oor en bak vir 20 minute, of tot goudbruin en gaar.

Wenk : Soutbeesvleis kan met 375ml (1 ½ koppie) tot 500ml (2 koppies) gaar beesvleismaalvleis vervang word.

SKONS

2	Koppies	Koekmeel
1	Eetl	Bakpoeier
		Knippie sout
4	Eetl	Botter
1		Eier
½	Koppie	Melk
2	Eetl	Strooisuiker
1		eier

Stel oond op 220C. Sif koekmeel, bakpoeier en sout saam. Vryf botter met vingerpunte by meel in tot dit soos broodkrummels lyk. Klits eier, melk en suiker saam en sny met slaplemmes uit tot ongeveer 2cm dik. Druk met koekdrukker uit en plaas op gesmeerde bakplaat. Klits eier en verf met ‘n kwassie oor rou skons. Bak vir 12 minute of tot goudbruin en gaar.

BêRE MUFFINS

1 ½	Koppie	Olie
1 ½	Koppie	Bruinsuiker
5	Eetl	Goue stroop
4	Koppies	Koekmeel
1	Eetl	Koeksoda
1	Eetl	Bakpoeier
1	Teel	Gemaalde kaneel
		Knippie sout
3		Eiers
2	Koppies	Melk
2	Koppies	All Bran vlokkies
2	Koppies	Graanvlokkies
1	Koppie	Rosyntjies

Stel oond op 180C. Roer olie, suiker en goue stroop saam. Sif koekmeel, koeksoda, bakpoeier, kaneel en sout saam. Klits eiers en melk saam. Meng om die beurt met meelmengsel by oliemengsel. Roer res van bestanddele by. Skep in muffinpannetjies wat met kolwyntjiepapiertjies gevoer is. Bak 20 minute of tot toetspen skoon uitkom.

Wenk : Muffinmengsel kan tot twee weke in yskas gehou word.

BOTTERSKORSIE QUICHE

Deeg

2	Koppies	Koekmeel
		Knippie sou
3	Koppie	Botter
1	Eetl	Strooisuiker
1		Eiergeel
5	Eetl	Yswater
1	Teel	Suurlemoensap

Vulsel

		Bietjie olie
1	Ui	Gekap
1	Rooi	Soetrissie, in blokkies gesny
1	Pakkie	Botterskorsie, in blokkies en amper gaar
2	Teel	Vars pietersielie, gekap
2	Skywe	Fetakaas, gekrummel
6		Calamata-olywe, ontpit en fyn gekap
1	Koppie	Room
		Knypie peri-peri speserye
2	Teel	Aangemaakte mosterd
		Sout en gemaalde swartpeper na smaak
3		Eiers

Stel oond op 180C**.** **Deeg :** Berei ryk broskorsdeeg soos op bladsy 130. Bak in groot quichepan of individuele quichepannetjies. **Vulsel :** Soteer ui in olie tot sag, voeg soetrissie by en soteer nog 2 minute. Roer botterskorsie, pietersielie, feta en olywe by en skep in kors. Klits room, peri-peri, mosterd, sout, peper en eiers saam en giet oor vulsel. Bak 30 minute of tot gestol in middel.

QUICHE-KORSE

RYK BROSKORSDEEG

2	Koppies	Koekmeel
		Knippie sout
¾	Koppies	Botter
1	Eetl	Strooisuiker
1		Eiergeel
5	Eetl	Yswater
1	Teel	Suurlemoensap

Ste loon op 180C. Sif meel en sout saam. Vryf botter met vingerpunte by meel in tot dit soos broodkrummels lyk en voeg suiker by. Klits eiergeel, water en suurlemoensap saam en voeg by meelmengsel tot ‘n deeg vorm. Bedek met kleefplastiek en verkoel 1 uur in yskas. Rol deeg op meelbestrooide oppervlak tot ongeveer 4mm dik uit en voer ‘n geskikte quichepan daarmee. Bak kors blind vir 10 minute. Verwyder bakpapier en bone. Bak kors vir nog 5 minute sodat bodem van tert ook kan droog bak.

KAASKORS

2	Koppies	Koekmeel
2	Teel	Droë mosterdpoeier
1	Teel	Sout
		Knippie rooipeper
200	G	Sagte botter, in blokkies gesny
1 ½	Koppie	Cheddarkaas, gerasper
1		Eiergeel
3	Eetl	Koue water

Stel oond op 180C. Meng meel, mosterd, sout en peper. Vryf botter met vingerpunte by meelmengsel in tot dit soos broodkrummels lyk. Roer kaas by en vryf met hande in by meel tot kaas los is van mekaar. Klits eiergeel en water bymekaar, roer by meel in en meng met hande tot ‘n deeg. Bedek met kleefplastiek en verkoel vir 1 uur in yskas. Voer gesmeerde terbord of quichepan met deeg. Bak blind vir 10 minute. Verwyder waspapier en bone. Bak kors vir nog 5 minute sodat bodem kan droog bak.


NAGEREGTE
WARM
&
KOUD

KARAMELVLA (LAEVET)

Sous

¾	Koppie	Strooisuiker
2	Teel	Water

Vulsel

3	Koppies	Afgeroomde melk
		Knippie sout
4		Eiers
1	Eetl	Strooisuiker
1	Teel	Vanieljegeursel
2	Teel	Goue stroop

Stel oond op 160C. Spuit agt ramekinbakkies met kossproei. **Sous :** Plaas strooisuiker en water in kastrol oor lae hitte en roer tot suiker opgelos is. Bring tot kookpunt, verminder hitte en laat stadig oor hitte tot strooisuiker verkleur en tot dit begin karameliseer. Hou dit heeltyd dop. Verwyder van hitte en verdeel tussen ramekinbakkies. **Vulsel :** Verhit melk en sout tot kookpunt. Klits eiers en suiker vir 2 minute in ‘n mengbak. Roer warm melk, vanielje en goue stroop goed by. Giet versigtig oor agterkant van ‘n lepel in ramekinbakkies. Plaas ramekinbakkies in oondpan. Giet kookwater in oondpan sodat bakkies halpad in water staan. Bak vir 35 minute of tot vlae net gestol is. Verwyder uit waterbad en laat afkoel. Plaas in yskas vir twee ure tot koud. Sit koud saam met enige soort vrugte, soos frambose, voor.

GEBAKTE KOEJAWELPOEDING

Poeding

1	Blik	Koejawels
4	Eetl	Sagte botter
1 ½	Koppie	Strooisuiker
2	Koppies	Koekmeel
2	Teel	Koeksoda
2	Teel	Bakpoeier
		Knippie sout
4	Eetl	Melk

Sous

75	G	Botter
½	Koppie	Ingedampte melk
6	Eetl	Bruinsuiker
1	Teel	Vanieljegeursel

Stel oond op 180C. **Poeding :** Knip of kap koejawels met sous in groterige stukke op. Room botter en suiker tot liggeel. Sif koekmeel, koeksoda, bakpoeier en sout saam. Roer koejawels met stroop om die beurt met meel by bottermengsel in tot goed gemeng. Roer laastens melk by. Skep in groot gesmeerde oondbak en bak vir 40 tot 45 minute of tot gaar en in middel gestol. **Sous :** Roer sousbestanddele oor lae hitte saam tot suiker heeltemal opgelos is. Giet warm oor nagereg wanneer dit uit oond kom. Sit poeding warm saam met vla voor.

SAGOPOEDING MET KLAPPERMELK

½	Koppie	Safo
1	Koppie	Water
3	Koppies	Melk
½	Teel	Sout
2	Eiers	Geskei
½	Koppie	Suiker

Sous

½	Koppie	Room
½	Blik	Klappermelk
2	Eetl	Goue stroop

Week sago vir twee ure in water. Gooi water af. Bring melk en sout tot kookpunt. Gooi sago by melk en prut oor lae hitte tot sago sag en deurskynend is. Klits eiergeel en suiker saam en voeg by sago, terwyl vinnig geklits word, en prut nog 3 minute. Verwyder van hitte. Klits eierwit styf en vou versigtig by mengsel in. skep sago in geskikte gesmeerde bak en plaas in yskas om te stol. **Sous :** Meng sousbestanddele saam en sit saam met sagopoeding voor.

PEER NAGEREG

Bakkies

4	Vell	Filodeeg
3	Eetl	Gesmelte botter

Sjokoladevulsel

4	Eetl	Water
1 ½	Plak	Donker sjokolade
2	Eetl	Kahlua-likeur
1	Koppie	Room
1	Teel	Vanielje
1	Blikkie	Peerhalwes, gedreineer
		Donker sjokolodae, fyn gerasper vir garnering

Stel oond op 200C. **Bakkies :** Smeer diep muffinpannetjies. Smeer filodeegvelle met gesmelte botter en sny in kwarte. Plaas twee filodeegkwarte in elke holte. Bak 5 minute tot goudbruin, haal uit en laat afkoel. Knip rande met kombuisskêr netjies. **Sjokoladevulsel :** Plaas water en sjokolade in kastrol en smelt oor lae hitte. Roer likeur by en laat in yskas tot net afgekoel, maar nog nie gestol nie. Klits room styf en vou saam met vanielje by sjokolademengsel in. Skep vulsel in filobakkies, plaas pere daarin met nog vulsel. Garneer met gerasperde sjokolade.

MOKKA-SJOKOLADE NAGEREG

1 ½	Plak	Melksjokolade
1 ½	Plak	Donker sjokolade
1	Bakkie	Mascarponekaas teen kamertemperatuur
1	Kopie	Room teen kamertemperatuur
2	Pakkies	Vingerbeskuitjies
2	Koppies	Koue, sterk swart koffie

Smelt sjokolate teen 70% krag in mikrogolfoond of in dubbelkoker. Laat sjololade bietjie afkoel en meng mascarponekaas daarmee tot glad. Klits room tot net styf en vou by sjokolademengsel in. voeg ‘n 1 liter broodpan met kleefplastiek uit wat aan die kante oorhang. Doop ‘n derde van vingerbeskuitjies in koffie en pak op bodem van pannetjie. Smeer ‘n derde van sjokolademengsel oor beskuitjies. Herhaal lae met res van beskuitjies en sjokolade. Bedek met kleefplastiek wat oor kante van broodpannetjie hang en laat oornag in yskas. Verwyder kleefplastiek van bokant en keer nagereg op opdienbord uit. Sit met vars vruge of gesmelte sjokolate en gekapte neute voor.

JAN ELLIS POEDING

Poeding

1	Teel	Koeksoda
½	Koppie	Melk
1 ½	Koppie	Bruismeel
		Knippie sout
½	Koppie	Suiker
4	Teel	Sagte botter
2	Eetl	Appelkooskonfyt
3		Eiers

Sous

1	Koppie	Kookwater
1	Koppie	Room
240	G	Botter
1	Koppie	Suiker
1	Teel	Vanieljegeursel

Stel oond op 180C. **Poeding :** Los koeksoda in melk op en hou eenkant. Sif bruismeel en sout in ‘n mengbak. Voeg suiker by meelmengsel en meng goed. Voeg botter en appelkooskonfyt by droë bestanddele deur dit met ‘n mes in te sny. Klits eiers goed en voeg by die melkmengsel. Voeg vloeistofmengsel by droë bestanddele en gebruik ‘n elektriese klitser om beslag vir ongeveer 3 minute goed te klits. Skep beslag in ‘n redelike diep, gesmeerde oondbak. Bak vir 25 tot 30 minute. **Sous :** Verhit al die sousbestanddele saam tot kookpunt en giet oor warm poeiding sodra dit uit oond kom. Sit saam met warm vla voor.

APPEL-EN-PASTAPOEDING

½	Pakkie	Pastarys
4	Koppies	Melk
4		Eiers
½	Koppie	Suiker
		Knippie sout
½	Teel	Vanieljegeursel
1	Blik	Tertappels, gekap
1	Pakkie	Gevlokte amandels
½	Koppie	Appelsap
3	Eetl	Brandewyn

Stel oond op 160C. Kook pasta in borrelende woutwater met bietjie olie tot net sag. Dreineer. Verhit melk tot kookpunt en voeg pasta by. Laat ongeveer 8 minute prut. Verwyder van hitte. Klits eiers, suiker, sout en vanielje saam en voeg by pastamengsel. Roer appels en amandels by. Skep in gesmeerde oondbak en bak vir 60 minute of tot gaar. Verhit appelsap en brandewyn, skep oor poeding sodra dit uit oond kom en laat intrek. Sit saam met vla voor.

AARBEI-EN-MERINGUE-ROULADE

Meringue

4		Eierwitte
¾	Koppie	Strooisuiker
½	Pakkie	Gevlokte amandels
		Versiersuiker

Vulsel

1	Koppie	Room
3	Eetl	Versiersuiker
½	Teel	Vanieljegeursel
½	Pakkie	Aarbeie, gewas en gehalveer
3	Eetl	Aarbeikonfyt

Stel oond op 160C. Voer klein bakplaat met waspapier. **Meringue :** Klits eierwitte tot sagte punte vorm. Voeg suiker lepelsgewys by terwyl aanhoudend geklits word. Hou aan met klits tot meringue glansend is en stywe punte vorm. Smeer meringue in gevoerde bakplaat, maak gelyk, sprinkel amandels oor en bak vir 30 minute. Sprinkel ekstra versiersuiker op skoon stuk bakpapier. Keer gebakte meringue versigtig daarop uit. Trek waspapier van meringue af, rol meringue met bakpapier op en laat eenkant om aft e koel. **Vulsel :** Klits room, versiersuiker en vanielje tot styf. Voeg aarbeie by. Hou ‘n paar vir afrondings. Rol roulade oop, smeer met konfyt, dan roommengsel bo-oor en rol weer op. Sprinkel versiersuiker oor, skep orige room oor en rond met aarbeie af.

PEER MOUSSE

Mousse

5	Teel	Gelatien
5	Eetl	Water
2x	410g	Blikke pere
1 ½	Koppie	Melk
3		Eiergele
6	Eetl	Strooisuiker
½	Teel	Vanieljegeursel
2	Eetl	Maroelalikeur
½	Koppie	Room

Afronding

1	Blik	Peerhalwes
1	Koppie	Room, styf geklits
½	Pakkie	Amandelsplinters
		Kruisementblaartjies

Mousse : Spons gelatien oor water. Dreineer pere en hou sap eenkant. Versap pere saam met 60 ml (4 eetl) van die peersap. Verhit melk tot kookpunt. Klits intussen eiergele en suiker saam, voeg bietjie van gekookte melk by en roer goed. Giet eiermengsel by melkmengsel terwyl vinnig geroer word. Verwyder van hitte. Smelt gelatien oor kookwater tot glad en voeg dit saam met vanielje, likeur en verpulpte pere by melkmengsel. Plaas in yskas om af te koel. Roer af en toe sodat mengsel nie stol nie, maar wel afkoel. Klits room styf. Sodra mengsel begin stol, vou room in. Skep in gesmeerde individuele bakkies of ‘n groot bak. Laat stol in yskas. **Afronding:** Keer nageregte op ‘n geskikte bord. Uit. Sny pere sodat dit in ‘n waaier vorm en plaas langs nagereg. Sit nagereg met styf geklitste room, amandels en kruisementblare voor.

Wenk : Spons van gelatien : Sprinkel gelatien oor bietjie water en laat tot spons. Plaas gesponste gelatien oor bakkie met warm water tot gesmelt.

PRUIMEDANT-EN-APPEL-FILOPAKKIES

Vulsel

1	Pakkie	Ontpitte pruimedante
1	Koppie	Rooiwyn
4	Eetl	Strooisuiker
5	Eetl	Voter
3	Eetl	Bruinsuiker
		Knypie fyn kaneel
1	Blik	Tertappels, gesnipper
12	Vell	Filodeeg

Sous

		Sous wat behous is
4	Eetl	Suiker
½	Teel	Maizena

Stel oond op 200C. **Vulsel :** Kook pruimedante, rooiwyn en strooisuiker vir 10 minute tot vrugte uitgeswel is. Dreineer mengsel deur sif en behou sous. Sny pruimedante in stukkies. Hou eenkant in mengbak. Kook 30 ml van die botter, bruinsuiker, kaneel en appels vir ongeveer 5 minute in kastrol. Voeg by pruimedantmengsel. Smelt botter in mikrogolfoond. Verf een vel filodeeg met botter. Plaas volgende vel bo-op sodat dit ‘n kruis vorm. Skep sesde van vulsel in middel. Druk folodeegvelle bymekaar sodat vulsel nie uitloop nie. Verf nog botter oor filodeeg. Herhaal met res van vyf porsies. Bak vir 15 tot 20 minute op bakplaat of tot goudbruin. Plaas foelie bo-op as bopunte te bruin raak. **Sous :** Roer sous saam met suiker en maizena en verhit tot suiker opgelos en sous verdik het. Skep sous in opdienbord en sit filopakkie daarop.

SJOKOLADE-SAGOPOEDING

2 ½	Koppie	Melk
2	Eetl	Kakao
½	Teel	Sout
¾	Koppie	Sago (geweek)
2	Eiers	Geskei
¾	Koppie	Suiker
2	Eetl	Botter
½	Teel	Vanieljegeursel

Stel oond op 180C. Week sago vir twee ure in water. Gooi water af. Bring melk, kakao en sout tot kookpunt. Voeg sago by melk en prut oor lae hitte tot sago sag en deurskynend is. Klits eiergele en suiker saam en voeg by sago terwyl vinnig geklits word, en prut nog 3 minute. Verwyder van hitte. Roer botter en vanielje by. Klits eierwit styf en vou by mengsel in. skep sago in gesmeerde oondbak of individuele bakkies. Bak vir 25 minute of tot gestol. Sit saam met geklitste room voor.

PANNA COTTA MET BESSIES EN SJOKOLADE

4	Koppies	Room
1 ½	Koppie	Strooisuiker
6	Eetl	Geroosterde koffiebone
5	Teel	Gelatien

Sous

1	Plak	Wit sjokolade
1	Pakkie	Bessies

Verhit room, suiker en koffiebone oor lae hitte saam in ‘n groot kastrol. Verwyder kastrol van hitte net voor room begin kook. Plaas kastrol se deksel op en laat 3 ure staan. Giet roommengsel deur baie fyn sif en gooi koffiebone weg. Sprinkel gelatien oor bietjie van roommengsel en laat staan tot gespons. Plaas oor bakkie met kookwater en laat gelatien oplos tot glad en sonder klonte. Voeg 250ml (1 koppie) van afgekoelde roommengsel by gelatien. Roer goed en giet terug by res van roommengsel. Meng goed deur. Speol 12 vorms met koue water uit, skep mengsel daarin en plaas in yskas tot gestol. Keer op individuele bordjies uit. **Sous :** Smelt sjokolade in dubbelkoker of teen 70% krag in mikrogolfoond. Druk gesmelte sjokolade oor en plaas bessies bo-op nageregte.


BORDJIE SOET
TERTE,
VYSKA-
KOEKIES,
ONGEBAKTE
KOEKIES EN
KOEKIES

MOKKAKAASKOEK

Kors

½	Pakkie	Tennisbeskuitjies
½	Koppie	Pekanneute, gekap
3	Eetl	Laevet-margarien, gesmelt

Vulsel

1 ½	Teel	Kitskoffiekorrels
2	Teel	Kakao
1	Eetl	Gelatien
½	Koppie	Kookwater
1	Bakkie	Laevetmaaskaas
½	Koppie	Strooisuiker
1	Koppie	Laevet-ingedampte melk, verkoel
		Kakao vir afronding

Kors : Smeer 20cm losboomkoekpanne. Plaas beskuitjies en pekanneute in voedselverwerker en kap fyn. Voeg gesmelte margarien by koekiekrummels en druk op bodem van koekpan vas. **Vulsel :** Meng koffiekoreels, kakao, gelatien en kookwater. Roer goed tot alles opgelos is. Laat eenkant om af te koel, maar nie gestol nie. Roer maaskaas en strooisuiker saam. Klits afgekoelde koffiemengsel versigtig daarby in. Plaas ingedampte melk in aparte bak en klits met elektriese klitser tot dik. Vou stywe ingedampte melk by maaskaasmengsel. Giet oor koekiekors en verkoel vir 3 tot 4 ure in yskas. Verwyder koekpan, sny in skyfies en spinkel kakao oor. Sit koud voor.

MANGO-YSKASTERTJIES

Kors

1	Pakkie	Tennisbeskuitjies
		Knippie gemaalde kaneel
2	Eetl	Botter
2	Eetl	Heuning

Vulsel

1 ½	Koppie	Vars mangopuree
1	Koppie	Bulgaarse jogurt
1	Bakkie	Geroomde maaskaas
2	Eetl	Heuning
1	Teel	Vanieljegeursel
4	Teel	Gelatien
4	Eetl	Water
½	Koppie	Room
		Mangoskyfies en grenadella vir garnering

Kors : Kap koekies in voedselverwerker fyn en voeg kaneel by. Smelt botter en roer heuning by. Roer botter by koekies en druk in individuele losboomkoekpannetjies of een groot tertbord. **Vulsel :** Roer puree, jogurt, maaskaas, heuning en vanielje bymekaar en meng deeglik. Spons gelatien in water en smelt oor bakkie met warm water tot opgelos. Roer maaskaasmengsel vinnig en roer gelatien daarby in. klits room tot styf en vou by maaskaasmengsel in. Skep maaskaasmengsel in korse en plaas in yskas tot gestol. Sit voor saam met mangoskyfies en grenadellapulp.

Wenk : Maak een groot tert of ses klein tertjies. Gebruik geblikte mango as vars mango's nie beskikbaar is nie.

YSKASVRUGTEKOEK

½	Blok	Botter
2 ½	Koppies	Versiersuiker
1	Eetl	Brandewyn
½	Pakkie	Dadels, gekap
½	Pakkie	Rooi glanskersies, gehalveer
½	Koppie	Pitlose rosyntjies
1	Pakkie	Pekanneute, gekap
2		Eierwitte
1 ½	Pakkie	Tennisbeskuitjies, fyn gebreek

Room botter en versiersuiker tot liggeel en romerig. Klits brandewyn by. Roer dadels, kersies, rosyntjies en pekanneute by bottermengsel. Klits eierwitte styf en vou eierwitte saam met tennisbeskuitjies by vrugtebeslag in. Skep in ‘n gesmeerde vierkantige glasbak en los oornag in yskas. Sny in blokkies.

DADEL-YSKASKOEKIES

½	Blok	Sagte botter
1	Pakkie	Versiersuiker
1	Pakkie	Dadels, gekap
2	Eetl	Kakao
1	Koppie	Klapper
2		Eiers
1	Teel	Vanieljegeursel
		Knippie sout
1	Pakkie	Mariebeskuitjies
		klapper

Roer versiersuiker oor lae hitte, in ‘n groot kastrol met sagte botter tot goed gemeng. Voeg dadels, kakao en klapper by en kook oor medium hitte vir 3 minute. Klits eiers, vanielje en sout en voeg by dadelmengsel, laat kook vir nog 2 minute en verwyder van hitte. Breek koekies fyn en voeg by dadelmengsel, roer tot goed gemeng en skep in groterige gesmeerde bak. Maak bokant gelyk. Laat oornag in yskas en sny in blokkies. Sprinkel klapper oor.

SPESERY-YSKASKOEKIES

½	Blok	Botter
3	Eetl	Kakao
1	Eetl	Koffiepoeier
1	Blik	Kondensmelk
½	Teel	Vanieljegeursel
1	Pak	Versiersuiker
1	Koppie	Volroommelkpoeier
1	Teel	Gemaalde kaneel
½	Teel	Gemaalde gemengde speserye
		Knippie sout
3	Eiers	Geklits
1	Pakkie	Pekanneute, gekap (opsioneel)
1	Koppie	Klapper
½	Koppie	Sultanas
2	Koppies	Pofrys (Rice Crispies)
1	Pakkie	Mariebeskuitjies, gebreek

Smelt botter in groot genoeg kastrol. Roer kakao, koffiepoeier, kondensmelk en vanielje by tot koffiekorrels goed opgelos het. Sif versiersuiker, melkpoeier, kaneel, speserye en sout saam en meng goed met bottermengsel. Verwyder kastrol van hitte. Klits eiers en roer vinnig by mengsel sodat eiers nie skif nie. Roer res van bestanddele by. Druk in ‘n groot gesmeerde tertbak of oondpan vas. Plaas in yskas om te stol en sny in blokkies of vingers.

VRUGTE-YSKASTERT

Kors

1 ½	Pakkie	Tennisbeskuitjies
		Knipie gemaalde kaneel
6	Eetl	Botter, gesmelt

Vulsel

1	Koppie	Rooi glanskersies, gehalveer
4	Eetl	Kersielikeur
1	Bakkie	Geroomde maaskaas
½	Koppie	Strooisuiker
1	Teel	Vanielje
1	Koppie	Dikroom
1	Plak	Cappuccino- of melksjokolade, grof gekap
1 ½	Teel	Gelatien
4	Teel	Water
		Vars kersies vir garnering

Kors : Plaas koekies in voedselverwerker en kap fyn. Roer kaneel by botter en giet oor beskuitjies. Roer tot goed gemeng. Druk koekmengsel in gesmeerde 23cm terbord vas. **Vulsel :** Week kersies oornag in likeur. Roer maaskaas, strooisuiker en vanielje tot goed gemeng. Roer room by. Roer kersies met likeur en gekapte sjokolade by. Spons gelatien oor water. Smelt oor ‘n bakkie met warm water tot glad en sonder klonte. Roer by roomkaasmengsel en skep in koekiekors. Plaas in yskas tot gestol. Versier met vars kersies of sjokoladekrulle.

Wenk : Likeur kan ook deur brandewyn vervang word.

KARAMEL-EN-PEERTERT

Kors

1	Pakkie	Karamelgeur (Romany Creams)
4	Eetl	Botter, gesmelt

Vulsel

2x	410g	Blikke pere, gedreineer
1	Koppie	Koffieverromer
½	Koppie	Water
1	Koppie	Room of jogurt
1	Teel	Vanieljegeursel
1	Blikkie	Karamelkondensmelk
2	Teel	Gelatien
2	Eetl	Water

Kors : kap koekies in voedselverwerker fyn. Roer botter by en druk koekies in ‘n losboomkoekpan se bodem vas. **Vulsel :** Sny pere in skyfies en rangskik bo-op koekiekors. Klits koffieverromer en water met ‘n elektriese klitser tot romerig. Klits room saam met vanielje styf en roer room of jogurt en kondensmelk by verromermengsel in. Spons gelatien oor water en smelt oor ‘n bakkie kokende water. Roer vinnig by verromermengsel. Skep versigtig oor pere, maak gelyk en plaas in yskas tot gestol.

CUPPUCINO-YSKASTERT

1		Sjokoladrolkoek

Vulsel

1	Plak	Cappuccino sjokolade, in stukkies gebreek
4		Eiers
350	G	Botter, gesmelt
1 ½	Koppie	Strooisuiker
½	Pakkie	Pekanneute, gekap

Afronding

1	Koppie	Room

Smeer ‘n geskikte tertbak. Sny rolkoek in skywe en pak onderin tertbak**. Vulsel :** Smelt sjokolade teen 70% krag in mikrogolfoond of in ‘n dubbelkoker. Klits eiers, gesmelte botter, strooisuiker en gesmelte sjokolade saam tot glad. Voeg neute by. Giet vulsel oor rolkoek en laat oornag in yskas tot gestol. **Afronding :** Rond met geklitste room en sjokoladeblare af.

BRANDEWYN TRUFFELS

2	Plakke	Melk kooksjokolade
¼	Blok	Sagte botter
4	Eetl	Dikroom
3	Eetl	Brandewyn
1	Pakkie	Versiersuiker, gesif
		Sjokolade-vermicelli of gekapte neute

Smelt sjokolade teen 70% krag in mikrogolfoond. Klits gesmelte sjokolade, botter, room en brandewyn saam. Sif versiersuiker geleidelik by en meng tot ‘n stywe pasta vorm. Plaas mengsel in yskas tot styf genoeg om te hanteer. Breek groot genoeg stukkies af om truffles te vorm en rol in ‘n balltjie. Rol elke balletjie in vermicelli of neute en laat toe om te stol. Plaas elke truffle in ‘n klein kolwyntjiepapiertjie.

Wenk : Moenie langer as tien dae voor die tyd maak nie. Moet verkieslik in yskas geberg word. Ook ‘n ideale geskenk vir iemand spesiaal. Verpak truffles in mooi geskenkboksie met ‘n strik.

YSKAS KOEKIES

Onderste laag

175	G	Botter
3	Koppie	Versiersuiker
1	Eier	Geklits
½	Teel	Vanieljegeursel
		Knippie sout
1	Pakkie	Mariebeskuitjies, fyn gedruk
1	Koppie	Pofrys (Rice Crispies)

Boonste laag

200	G	Donker sjokolade, gekap
1	Pakkie	Pekanneute, gekap

Onderste laag : Smelt botter en roer versiersuiker by. Verwyder van hitte. Roer eier, vanielje en sout versigtig by sodat die eier nie stol nie. Sit weer op stoofplaat en roer vir 2 minute op warm plaat. Verwyder van hitte. Roer koekies en pofrys by. Druk mengsel in klein, gesmeerde oondbak vas en sit in yskas tot gestol. **Boonste laag :** Smelt sjokolade teen 70% krag in mikrogolf en roer tot glad. Smeer sjokolade oor koekielaag wat reeds gestol het en sprinkel neute bo-oor. Laat sjokolade stol en sny koekies met dun skerppuntmes in blokkies. Hou in yskas.

MAKLIKE FUDGE

1	Blik	Kondensmelk
1		Kondensmelkblikkie vol melk
4 ½	Koppies	Suiker
4	Eetl	Botter
1	Teel	Vanieljegeursel
		Knippie sout

Giet al die bestanddele, behalwe die vanielje en sout, in dikboomkastrol en verhit tot kookpunt. Roer tot suiker opgelos is. Kook nog 20 minute oor lae hitte tot strooikleurig. Roer af en toe. Haa fudge van plaat af en roer vanielje en sout by. Klop met houtlepel of elektriese klitser tot fudge begin dik raak. Wanneer dit by kante van kastrol begin dik raak is dit reg. Skep fudge in klein, gesmeerde rolkoekbakplaat en laat stol. Sny voor heeltemal hard.

ISRAELITERT

Tert

½	Blok	Botter
¾	Koppies	Strooisuiker
1		Eier
2	Teel	Vanieljegeursel
1	Bakkie	Maaskaas
1	Pakkie	Tennisbeskuitjies
		Genoeg sjerrie of soetwyn

Afronding

2	Plakke	Donker sjokolade
5	Teel	Kakao
4	Eetl	Water

Tert : Room botter tot liggeel en voeg suiker, eier en vanielje by. Klits ongeveer 3 minute saam. Roer maaskaas by. Pak ‘n laag tennisbeskuitjies ondering geskikte tertbord. Sny koekies by hoeke rond as rond bak gebruik word. Sprinkel sjerrie of soetwyn oor beskuitjies. Smeer helfte van maaskaasmengsel bo-oor. Gebruik weer ‘n laag koekies, sprinkel met sjerrie en smeer res van maaskaasmengsel oor. Maak bo-op gelyk. Plaas in yskas tot gestol. **Afronding :** Smelt sjokolade teen 70% krag in mikrogolfoond of in dubbelkoker. Meng solank kako en water tot glad en roer by gesmelte sjokolade in. Smeer sjokolademengsel oor tert en plaas in yskas. Sit saam met vars bessies of gekapte neute voor.

Wenk : Sjerrie kan met likeur van jou keuse vervang word.

KOFFIE-EN-SJOKOLADE-YSKASTERT

Kors

2x	200 g	Romany Creams
5	Eetl	Botter

Vulsel

1	Koppie	Room
2	Bakkies	Geroomde maaskaas
1	Blik	Kondensmelk
2	Teel	Gelatien
3	Eetl	Water
1	Teel	Koffiepoeier
1	Eetl	Kookwater
1	Eetl	Likeur
1	Plak	Melkbaksjokolade

Afronding

1	Flake	Gekrummel
		Kruisementblaartjies
		Vars bessies

Kors : Kap koekies in voedeselverwerker fyn. Smelt botter en voeg by koekiekrummels. Druk koekiekrummels in ronde 26cm tertbord vas. **Vulsel :** Klits room styf en vou by maaskaas in. Roer kondensmelk by. Spons gelatien oor water. Smelt oor bakkie met kookwater tot gelatien goed opgelos is. Los koffie in 15ml kookwater op en roer likeur by. Roer by gelatienmengsel en voeg dan by maaskaasmengsel. Meng goed. Smelt sjokolade teen 70% krag in mikrogolfoond of in dubbelkoker tot glad. Laat bietjie afkoel indien te warm. Roer vinnig in by maaskaasmengsel. Skep vulsel in koekiekors en plaas in yskas tot gestol. **Afronding :** Versier met flake, vars bessies en kruisementblaartjies.

Wenk : Dit smaak ook baie lekker as jy gekapte neute of glanskersies by vulsel voeg.

TEETVÕ TREFFERI

PIESANGKOEK MET KARAMELVERSIERSEL

Koek

¼	Blok	Botter
1	Koppie	Strooisuiker
2		Eiers
1	Teel	Karamelgeursel
1 ½	Koppie	Koekmeel
½	Teel	Bakpoeier
		Knippie sout
½	Koppie	Karringmelk
½	Teel	Koeksoda
1	Koppie	Fyngedrukte piesang

Versiersel

1	Koppie	Room
1	Blik	Gekookte of karamelkondensmelk
1 ½	Teel	Gelatien
3	Eetl	Water
1	Pakkie	Pekanneute, gekap

Stel oond op 180C. **Koek :** Room botter en suiker tot liggeel. Voeg eiers en geursel by en klits deeglik. Sif droë bestanddele saam. Meng res van bestanddele en roer om die beurt met meelmengsel by bottermengsel. Skep deeg in ‘n gesmeerde ringkoekpan en bak vir 40 minute of tot toetspen skoon uitkom. Laat koek effens in koekpan afkoel en keer op ‘n afkoelrakkie uit om heeltemal koud te word. **Versiersel:** Klits room styf en vou by kondensmelk in. Laat gelatien oor water spons. Verhit gelatien oor bakkie met warm water tot helder en roer vinnig by roommengsel. Plaas in yskas tot versiersel amper begin stol. Smeer oor koek en rond af met neute. Hou koek in yskas.

GEMMERKOEK MET JOGURTVERSIERSEL

Koek

¾	Koppie	Olie
1	Koppie	Bruinsuiker
4		Eiers
½	Koppie	Goue stroop
2 ½	Koppie	Koekmeel
1	Teel	Gemaalde gemmer
		Knippie gemaalde kaneel
		Knippie sout
1 ½	Teel	Bakpoeier
½	Teel	Koeksoda
1	Koppie	Karringmelk
1	Pakkie	Pekanneute, gekap
4	Eetl	Klapper
1	Teel	Vanieljegeursel
4	Eetl	Gepreserveerde gemmerstukke, baie fyn gesny (opsioneel)

Versiersel

4	Eetl	Sagte botter
3	Koppies	Versiersuiker, gesif
4	Eetl	Bulgaarse jogurt
		Gekapte neuter vir versiering

Stel oond op 180C. Klits olie, suiker, eiers en goue stroop saam. Sif koekmeel, gemmer, kaneel, sout en bakpoeier saam. Roer koeksoda by karringmelk in. roer karringmelk- en meelmengsel om die beurt by eiermengsel in. Roer neute, klapper, vanielje en gemmer by. Voer die bodem van twee ronde 23cm koekpanne en smeer beslag in. Bak vir 35 minute of tot toetspen skoon uitkom. Laat koek eers bietjie in panne afkoel voordat dit uigekeer word. Versiersel : Klits bestanddele vir versiersel saam tot lig en donserig. Versier koek en rond met gekapte neute af indien verkies.

MAASKAASKOEK MET WITSJOKOLADEMOUSSE

Koek

4		Eiers
1 ½	Koppie	Strooisuiker
½	Koppie	Olie
1	Bakkie	Geroomde maaskaas
1	Teel	Vanieljegeursel
2	Koppies	Koekmeel
1	Eetl	Melkpoeier
2	Teel	Bakpoeier
		Knippie sout

Versiersel

300	G	Wit baksjokolade
100	G	Botter
4		Eiergele
½	Koppie	Strooisuiker
1 ½	Koppie	Room

Afronding

2x	125g	Pakkie vingerkoekies
300	G	Wit baksjokolade, gesmelt
		Paaseiers, blommetjies
1	Meter	Chiffonlint

Stel oond op 180C. **Koek :** Klits eiers en suiker tot liggeel en donserig. Klits olie by tot goed gemeng, gevolg deur maaskaas en vanielje. Sif droë bestanddele saam. Voer bodem van 23cm koekpanne en smeer beslag in. Bak vir 30 minute of tot toetspen skoon uitkom. **Versiersel :** Smelt sjokolade en botter saam oor lae hitte. Laat eenkant effens afkoel. Klits eiergele en helfte van suiker lig en donserig. Klits room saam met res van suiker. Klits eiergeel- en roommengsel by afgekoelde sjokolade. Verkoel. Halveer koelae horisontaal en smeer versiersel oor lae. **Afronding :** Doop koekies in sjokolade en pak rondom koek. Versier met Paaseiers, klein blommetjies en bind lint om.

PAPAWER-EN-JOGURTKOEK

Koek

4		Eiers
1 ½	Koppie	Strooisuiker
½	Koppie	Olie
1	Koppie	Koekmeel
1	Teel	Bakpoeier
		Knypie sout
¾	Koppie	Klapper
/2	Koppie	Papawersaad
1	Koppie	Bulgaarse jogurt

Versiersel

3	Eetl	Sagte botter
1 ½	Koppie	Versiersuiker
1	Teel	Fyn gerasperde suurlemoenskil
2	Eetl	Suurlemoensap

Stel oond op 180C. **Koek :** Klits eiers en suiker tot lig en donserig. Voeg olie by en klits tot goed gemeng. Sif koekmeel, bakpoeier en sout saam. Roer klapper en papawersaad by. Roer eiermengsel en jogurt om die beurt by meelmengsel in om ‘n beslag te vorm. Skep beslag in ‘n gevoerde 23cm koekpan of in ‘n ringkoekpan. Bak vir 25minute of tot toetspen skoon uitkom, keer uit en laat afkoel. **Versiersel :** Klits botter en versiersuiker tot romerig. Roer skil en sap by. Versier koek en sit voor.

GEBAKTE BRANDEWYNKAASKOEK

Kors

1	Pakkie	Nuttikrust-koekies
5	Eetl	Botter, gesmelt
1	Teel	Gemaalde kaneel

Vulsel

2	Bakkies	Geroomde maaskaas
1	Koppie	Dikroom
¾	Koppie	Strooisuiker
2		Eiers
2	Eetl	Vlapoeier
½	Teel	Gemaalde kaneel
3	Eetl	Brandewyn
½	Koppie	Sultanas

Stel oond op 160C. **Kors :** Kap koekies met ‘n voedselverwerker fyn of plaas in ‘n sakkie en druk met koekroller fyn. Meng botter en kaneel en roer by koekies. Druk koekiemengsel op bodem van ronde, gesmeerde 20cm losboomkoekpan vas. **Vulsel:** Klits roomkaas versigtig met elektriese klitser tot glad. Voeg room by en meng weer tot glad. Klits strooisuiker en eiers by tot goed gemeng. Klits vlapoeier, kaneel en brandewyn by en roer sultanas by. Skep vulsel bo-op kors en bak vir 40 tot 45 minute of tot in middel gestol. Laat afkoel, bedek versigtig met kleefplastiek en plaas oornag in yskas.

Wenk : Plaas op bakplaat terwyl dit gebak word sodat botter wat dalk by koekpan uitloop, nie op stoof se element drup nie.

BILTONGTERT

Kors

190	G	Botter
2 ½	Koppie	Koekmeel
1	Bakkie	Geroomde maaskaas of mascarpone

Vulsel

1 ½	Koppie	Fyn biltong
6	Sprietuie	Gekap
3	Eetl	Vars pietersielie, gekap
		Sout en gemaalde swartpeper na smaak
1	Koppie	Room
4		Eiers
2		Eiergele
5	Eetl	Melk

Stel oond op 180C. **Kors :** Vryf botter by koekmeel in en roer maaskaas by. Plaas in plastieksakkie vir 30 minute in yskas. Rol deeg uit en voer 22cm oondbak daarmee uit. Prik bodem van kors met vurk en bak blind vir 10 tot 15 minute. Verwyder bakpoeier en bone en laat eenkant. **Vulsel :** Sprinkel biltong, sprietuie, pietersielie en sout en peper op kors. Klits room, eiers, eiergele en melk saam en giet bo-oor. Bak vir 30 minute of tot net gestol. Sit louwarm voor.

PIESANG-EN-KOFFIEKOEK

Koek

½	Koppie	Olie
1 ½	Koppie	Strooisuiker
4		Eiers
1	Teel	Vanieljegeursel
2	Koppies	Koekmeel
½	Teel	Bakpoeier
		Knippie sout
½	Teel	Koeksoda
1 ½	Teel	Koffiepoeier
1	Eet	Warm water
½	Koppie	karringmelk
1	Koppie	Fyngedrukte piesang

Versiersel

1	Teel	Koffiepoeier
4	Teel	Warm water
¼	Blok	Botter
3	Koppie	Versiersuiker
4	Teel	Sjokoladelikeur

Stel oond op 180C. **Koek :** Klits olie, suiker en eiers saam. Voeg vanielje by. Sif koekmeel, bakpoeier en sout saam. Roer koeksoda, koffie en warm water bymekaar tot opgelos. Roer karringmelk en piesangmoes by. Roer meel- en piesangmengsel om die beurt by eiermengsel tot goed gemeng. Skep in twee gesmeerde en gevoerde 20cm koekpanne en bak vir 25 minute of tot toetspen skoon uitkom. **Versiersel :** Maak koffiepoeier met warm water aan. Klits botter en voeg versiersuiker geleidelik by. Gebruik aangemaakte koffie en likeur om versiersuiker te meng. Versier koek met versiersel en sjokoladekrulle.

LEMOEN-EN-SJOKOLADE-SPLINTERKOEK

Koek

4		Eiers
1	Koppie	Strooisuiker
½	Koppie	Olie
6	Eetl	Melk
2	Eetl	Lemoensap
2	Teel	Fyn gerasperde lemoenskil
1	Houer	Gewone jogurt
2	Koppies	Koekmeel
2	Teel	Bakpoeier
		Knippie sout
1	Pakkie	Sjokoladesplinters (drops)

Versiersel

6	Eetl	Sagte botter
1 ½	Koppie	Versiersuiker, gesif
2	Eetl	Kakao, gesif
½	Koppie	Vars lemoensap

Stel oond op 180C**. Koek :** Klits eiers en suiker tot liggeel en donserig. Meng olie en melk. Roe rook lemoensap, skil en jogurt by. Sif koekmeel, bakpoeier en sout saam en roer saam met melkmengsel by eiermengsel tot ‘n deeg vorm. Roer sjokoladesplinters by en skep in gesmeerde en gevoerde 24cm ringkoekpan. Bak 25 minute of tot toetspen skoon uitkom. Laat bietjie in koekpan afkoel en keer dan uit om heeltemal af te koel. **Versiersel :** Klits botter tot romerig. Klits versiersuiker, kakao en lemoensap by tot goed gemeng. Voeg nog bietjie lemoensap by indien nodig. Plaas versiersel in dubbelkoker en laat oor kokende water vir 2 tot 3 minute prut. Roer voortdurend. Versiersel moet glad en loperig wees. Verwyder van hitte. Laat bietjie afkoel, giet oor koek en laat afkoel.

YSTERVARKIES

Koek

200	G	Botter
1	Koppie	Strooisuiker
4		Eiers
2	Koppie	Koekmeel
1	Eetl	Bakpoeier
		Knippie sout
½	Koppie	Melk

Versiersel

1 ½	Koppie	Water
¼	Blok	Botter
3	Koppies	Versiersuiker
4	Eetl	Kakao
1	Teel	Vanieljegeursel
2	Eetl	Nachtmusik-likeur (opsioneel)
2	Koppie	Klapper

Stel oond op 180C. **Koek :** Room botter en suiker tot lig en donserig. Klits eiers een vir een by en klits goed na elke byvoeging. Sif koekmeel, bakpoeier en sout saam. Roer meel en melk om die beurt by bottermengsel en roer tot glad. Skep deeg in ‘n gesmeerde en gevoerde 30cm x 20cm reghoekige koekpan. Bak vir 35 minute of tot toetspen skoon uitkom. Laat koek afkoel, keer uit en sny in 3cm blokkies. **Versiersel:** Verhit water tot kookpunt en voeg dan botter, versiersuiker en kakao by en verhit weer tot kookpunt. Prut 2 minute. Roer vanielje en likeur by net voor dit van hitte verwyder word. Doop koekstukkies in warm versiersel. Rol stukkies koek dadelik in klapper en laat afkoel.

HERTZOG KOEKIES

Deeg

2 ½	Koppie	Koekmeel
1	Koppie	Maizena
		Knippie sout
1	Teel	Bakpoeier
½	Koppie	Gemaalde amandels
1	Koppie	Strooisuiker
½	Blok	Botter
2	Eiers	Geklits
3	Eetl	Water

Meringuebolaag

4		Eierwitte
1	Koppie	Strooisuiker
½	Teel	Vanielje
2 ½	Koppie	Klapper
½	Koppie	Fyn appelkooskonfyt

Stel oond op 180C. **Deeg :** Sif droë bestanddele saam. Roer amandels en strooisuiker by. Vryf botter by meelmengsel in tot dit soos fyn broodkrummels lyk. Klits eiers en water. Meng met meelmengsel tot ‘n deeg vorm. Plaas deeg vir 30 minute in yskas. Rol op meelbestrooide oppervlak uit. Druk groot genoeg deegsirkels uit en voer kolwyntjiepannetjie daarmee uit. Bedek met kleefplastiek en bêre in yskas tot benodig. **Meringuebolaag :** Klits eierwitte tot styfpuntstadium en klits strooisuiker geleidelik by. Klits goed na elke byvoeging tot dik. Vou vanielje en klapper by. Skep 2,5 ml (1/2 teelepel) of meer appelkooskonfyt in elke terdoppie. Skep genoeg meringue oor om konfyt heeltemal bedek. Bak 15 tot 20 minute of tot deeg goudbruin is. Laat eers bietjie in pannetjies afkoel, haal dan uit en laat verrder op afkoelrakkie af koel.

DADEL KOEK

Koek

1	Pakkie	Dadels, fyn gekap
1	Teel	Koeksoda
1	Koppie	Kookwater
2	Eetl	Koekmeel
1	Koppie	Koekvrugte
¼	Blok	Sagte botter
1	Koppie	Strooisuiker
1		Eier
½	Teel	Sout
1	Teel	Vanieljegeursel
½	Koppie	Klapper
2	Koppies	Koekmeel
2	Teel	Bakpoeier

Versiersel

4	Eetl	Sagte botter
½	Koppie	Bruinsuiker
1	Koppie	Klapper
4	Eetl	Melk

Stel oond op 180C. **Koek :** Plaas dadels in ‘n groot bak, sprinkel koeksoda oor en dan kookwater. Roer dadelmengsel liggies en laat eenkant tot benodig. Roer 30 ml meel by koekvrugte om met meel te bedek. Room botter en suiker tot liggeel en donserig. Klits eier by. Roer koekvrugte, dadelmengsel, sout, vanielje en klapper by bottermengsel. Sif meel en bakpoeier saam en vou by beslag in. Skep beslag in gesmeerde ringkoekpan en bak 35 minute. Moenie koek uitkeer nie. **Versiersel :** Meng versierselbestanddele saam en skep oor koek terwyl dit nog in koekpan is. Plaas terug in oond vir 10 tot 15 minute tot versiersel goudbruin is.

NEUT-EN-FUDGEKOEK

Koek

½	Koppie	Olie
1 ½	Koppie	Bruinsuiker
4		Eiers
1	Teel	Vanieljegeursel
4	Eetl	Kakao
1	Teel	Gemaalde kaneel
2	Koppies	Koekmeel
2	Teel	Bakpoeier
1	Pakkie	Okkerneute, gekap
4	Eetl	Melk

Versiersel

1	Plak	Melksjokolade, gesmelt
¼	Blok	Sagte botter
2		Eiergele
½	Koppie	Versiersuiker

Stel oond op 180C. **Koek :** Plaas olie, suiker, eiers en vanielje in ‘n groot bak en klits met elektriese klitser vir 5 minute. Sif kakao, kaneel, meel en bakpoeier saam en roer by eiermengsel. Roer neute en melk by en skep in 22cm losboomkoekpan. Bak 35 minute of tot toetspen skoon uitkom. Laat vir 10 minute in koekpan afkoel en keer op afkoelrakkie uit sodat dit heeltemal kan afkoel. **Versiersel :** Smelt sjokolade en laat eenkant tot amper afgekoel. Klits botter tot liggeel en donserig. Klits afgekoelde sjokolade en eiergele by en klits 2 minute. Sif versiersuiker by en klits tot goed gemeng. Smeer versiersel oor koek en rond af soos verkies.

PRUIMEDANT TERTJIES

Kors

1 ½	Koppie	Koekmeel
½	Teel	Bakpoeier
2	Eetl	Strooisuiker
		Knippie sout
¼	Blok	Botter
1	Eier	Geklits

Vulsel

1	Koppie	Gedroogde pruimeedante, ontpit en gesnipper
¾	Koppie	Gedroogde appelringe, gesnipper
6	Eetl	Korente
¾	Koppie	Strooisuiker
½	Pakkie	Pekanneute, gekap (opsioneel)
½	Pakkie	Kasjoeneute, gekap (opsioneel)
1	Teel	Suurlemoensap
½	Teel	Gemaalde kaneel
		Knippie sout

Stel oond op 180C. Week pruimedante en appelringe drie ure in genoeg water. Dreineer en bedek weer met water en prut tot vrugte sag is. Dreineer. **Kors :** Sif droë bestanddele saam. Vryf botter in droë bestanddele tot dit soos broodkrummels lyk. Voeg eier by en vryf liggies met vingerpunte totdat fyn krummels vorm. Druk twee derdes van krummelmengsel in tweef gesmeerde klein losboomkoekpannetjies. **Vulsel :** Voeg res van vulselbestanddele by pruimedant- en appelmengsel, meng liggies en skep vulsel in kors. Bedek met res van krummels. Bak 25 tot 30 minute of tot goudbruin. Sit met vars room voor.

Wenk : Die tert kan ook in ‘n klein losboomkoekpan of tertbak gebak word.

SJOKOLADEKOEK MET KARAMELSOUS

Koek

4		Eiers
1	Teel	Vanieljegeursel
1 ¾	Koppie	Strooisuiker
2	Koppies	Koekmeel
		Knippie sout
½	Koppie	Kakao
2	Teel	Bakpoeier
1	Eetl	Melkpoeier
½	Koppie	Olie
1	Koppie	Kookwater

Versiering

1	Blik	Karamelkondensmelk
1	Blik	Warm water
1	Flak	Of gerasperde sjokolade

Stel oond op 180C. Smeer reghoekige oondvaste tertbak. **Koek :** Klits eiers en vanielje tot donserig. Voeg suiker geleidelik by. Klits goed tot mengsel liggeel is. Sif koekmeel, sout, kakao, bakpoeier en melkpoeier saam. Meng olie en kookwater. Hou eenkant. Roer gesifte meel geleidelik by eiermengsel en meng goed. Voeg oliemengsel geleidelik by eier-en meelmengsel en roer tot glad. Skep in tertbak. Bak 25 tot 30 minute of tot die toetspen skoon uitkom. **Versiering :** Meng kondensmelk en water tot glad. Giet kondensmelk oor koek sodra dit uit die oond kom. Laat koek afkoel en krummel sjokolade (flake) bo-oor.

GEBAKTE SJOKOLADE-KAASKOEK

Kors

1	Pakkie	Sjokoladekoekies
4	Eetl	Botter, gesmelt

Vulsel

4		Eiers
½	Koppie	Strooisuiker
250	G	Melkbaksjokolade, gesmelt en effens afgekoel
1	Bakkie	Roomkaas
¾	Koppie	Mayonnaise
2	Eetl	Koekmeel
4	Eetl	Sjokoladelikeur
1	Koppie	Dikroom

Stel oond op 160C. Smeer ‘n ronde 24cm deursnee losboomkoekpan. **Kors :** Meng koekies en botter in voedselverwerker saam tot fyn krummels. Druk koekiemengsel op bodem en teen rand van koekpan vas. **Vulsel :** Klits eiers tot goed gemeng en meng res van bestanddele by. Giet vulsel oor kors en bak vir 1 uur of tot net gestol. Laat eers heeltemal afkoel en verkoel dan in yskas tot koud.

BRANDEWYN TERT

Vulsel

1	Pakkie	Dadels, gesnipper
1	Teel	Koeksoda
1	Koppie	Kookwater
5	Eetl	Botter
1	Koppie	Strooisuiker
1		Eier
1 ½	Kopie	Koekmeel
½	Teel	Bakpoeier
		Knippie sout
1	Pakkie	Pekanneute, gekap

Sous

1	Koppie	Water
1	Koppie	Strooisuiker
2	Eetl	Botter
1	Teel	Vanielje
6	Eetl	Brandewyn

Stel oond op 180C. **Vulsel :** Sprinkel koeksoda oor dadels en giet kookwater bo-oor. Laat eenkant sodat mengsel bietjie kan afkoel. Klits botter en suiker tot goed gemeng. Klits eier by tot liggeel en romerig. Roer dadelmengsel by en meng goed. Sif droë bestanddele saam en roer met neute by dadelmengsel in. Skep beslag in gesmeerde oondbak. Bak vir 25 minute of tot gaar. **Sous :** Bring water, suiker en botter saam tot kookpunt en prut oor lae hitte vir 5 minute, verwyder van hitte en roer res by. Verwyder van plaat en roer vanielje en brandewyn by. Giet sous oor tert sodra dit uit oond kom.

Wenk : Kan warm saam met vla as nagereg voorgesit word.

PATATBROODJIE

4		Eiers
1	Koppie	Suiker
½	Koppie	Karamelsuiker
1 ½	Koppie	Olie
2	Teel	Vanieljegeursel
2	Koppies	Gaar patat, grof gerasper
2	Koppies	Koekmeel
1	Eetl	Bakpoeier
1	Teel	Gemaalde kaneel
		Knippie neutmuskaat
		Knippie sout
½	Pakkie	Pekanneute, gekap

Stel oond op 180C. Klits eiers en suiker baie goed saam vir 5 minute. Voeg olie vanielje by en roer goed. Voeg patat by en roer deeglik tot gemeng. Sif droë bestanddele by en roer tot ‘n gladde beslag. Smeer ‘n groterige broodpan en skep beslag daarin. Maak bokant gelyk en bak vir ongeveer 35 minute of tot ferm en toetspen skoon uitkom. Laat bietjie in pan afkoel, keer versigtig uit en laat heeltemal afkoel. Sit broodjie met roomkaasversiersuiker en neute voor indien verkies of sif net versiersuiker bo-oor.

Wenk : Roomkaasversiersel : Maak ‘n basiese botterversiersel en voeg 3 ml (2 eetlepels) roomkaas by. Moenie te veel klits nie anders raak versiersuiker loperig.

SJOKOLADE MAYONNAISE-KOEK

Koek

1 ¾	Koppie	Koekmeel
½	Koppie	Kakao
1	Eetl	Bakpoeier
¾	Koppie	Strooisuiker
1	Koppie	Water
1	Koppie	Mayonnaise
1	Teel	Vanieljegeursel

Versiersel

2	Plakke	Neutsjokolade
5	Eetl	Bulgaarse jogurt, teen kamertemperatuur

Stel oond op 160C. **Koek :** Sif meel, kakao en bakpoeier saam in groot mengbak en roer suiker by. Klits water, mayonnaise en vanielje saam tot net gemeng. Maak holte in middel van droë bestanddele, giet watermengsel in en roer tot gemeng. Skep beslag in gesmeerde ringkoekpan en bak 40 minute of tot toetspen skoon uitkom. Laat koek in pan afkoel voor dit uitgekeer word. **Versiersel :** Smelt sjokolade teen 70% krag in mikrogolfoond of in dubbelkoker. Laat effens afkoel. Meng jogurt deegblik by en smeer oor afgekoelde koek.

KALIFORNIESE PRUIMEDANTKOEK

Koek

1	Pakkie	Ontpitte pruimedante
½	Blok	Sagte botter
1	Koppie	Strooisuiker
2		Eiers
2	Koppies	Koekmeel
2	Teel	Bakpoeier
2	Teel	Gemengde speserye
½	Teel	Sout
½	Koppie	Melk

Versiersel

4	Eetl	Botter
1 ½	Koppie	Versiersuiker
½	Teel	Vanieljegeursel
4	Eetl	Maaskaas
½	Pakkie	Pekanneute, gekap

Stel oond op 180C. **Koek :** Kook pruimedante in bietjie water tot sag. Dreineer en snipper. Room botter en suiker tot liggeel en donserig. Klits eiers een vir een by. Sif meel, bakpoeier, speserye en sout. Roer meel en melk om die beurt by eiermengsel. Roer gesnipperde pruimedante by. Skep deeg in gesmeerde ringkoekpan. Bak 45 minute, of tot toetspen skoon uitkom. **Versiersel :** Room botter en voeg versiersuiker by. Klits tot romerig. Voeg vanielje by. Roer maaskaas by en smeer oor koek. Sprinkel neute bo-oor en sit voor.

SJOKOLADE-EN-WORTELBROODJIE

Broodjie

3		Eiers
¾	Koppie	Strooisuiker
½	Koppie	Olie
1	Plak	Melksjokolade, gesmelt
1 ½	Koppie	Koekmeel
1 ½	Teel	Bakpoeier
3	Eetl	Kakao
1	Teel	Gemaalde kaneel
½	Pakkie	Pekanneute, gekap
4	Eetl	Klapper
3	Koppies	Gerasperde wortels

Versiersel

2x	100g	Plakke melksjokolade met neute
1	Bakkie	Laevetmaaskaas teen kamertemperatuur
1	Koppie	Versiersuiker, gesif

Stel oond op 160C. **Broodjie :** Klits eiers en suiker tot liggeel en donserig. Klits olie asook gesmelte sjokolade by. Sif meel, bakpoeier, kakao en kaneel en roer by eiermengsel. Voeg neute, klapper en wortels by en meng goed. Skep deeg in gesmeerde broodpannetjie wat met bakpapier gevoer is. Bak vir 60 minute of tot toetspen skoon uitkom. Laat bietjie in broodpannetjie afkoel en keer op afkoelrakkie uit. **Versiersel :** Smelt sjokolade teen 70% krag in mikrogolfoond of in ‘n dubbelkoker. Roer tot glad en laat effens afkoel. Verhit maaskaas in mikrogolf op ontdooi sodat dit kamertemperatuur is of laat vir ‘n uur of twee buite staan. Roer gesmelte sjokolade by maaskaas. Roer ook versiersuiker by. Smeer versiersel oor broodjie.

MIKROGOLF SJOKOLADEKOEK

KOEK

1	Koppie	Bruismeel
1	Koppie	Strooisuiker
		Knippie sout
1	Koppie	Warm water
4	Eetl	Olie
2	Eiers	
3	Eetl	Kakao
1	Teel	Vanieljegeursel

Versiersel

1	Plak	Donker baksjokolade
3	Eetl	Bulgaarse jogurt, teen kamertemperatuur
½	Pakkie	Pekanneute, gekap

Spuit ‘n koekpan, geskik vir mikrogolfoond, met kleefwerende middel. Roer bruismeel, suiker en sout saam. Roer of klits water, olie, eiers, kakao en vanielje bymekaar. Roer eiermengsel versigtig by meelmengsel en skep in voorbereide koekpan. Mikrogolf 7 minute op hoog. Laat ‘n rukkie afkoel voordat koek uitgekeer word. Versiersel : Breek sjokolade in blokkies. Verhit oor lae hitte tot gesmelt of in die mikrogolfoond teen 70% krag. Verhit jogurt in mikrogolfoond vir ‘n paar sekondes om ergste koue uit te haal. Roer jogurt by gesmelte sjokolade. Voeg neute by sjokolade indien verkies of sprinkel bo-oor.

SJOKOLADE-GROENTEKOEK

Koek

1	Koppie	Olie
1 ¼	Koppie	Strooisuiker
4		Eiers
2	Eetl	Goue stroop
1	Teel	Vanieljegeursel
2	Koppies	Murgpampoentjies, gerasper
1	Koppie	Wortels, gerasper
1	Pakkie	Pekanneute, gekap
2 ½	Koppie	Bruismeel
½	Teel	Koeksoda
½	Teel	Gemengde speserye
1	Teel	Gemaalde kaneel
5	Eetl	Kakao
		Knippie sout

Versiersel deel 1

6	Eetl	Botter
2 ½	Koppie	Versiersuiker, gesif
½	Bakkie	Geroomde maaskaas
1	Teel	Vanieljegeursel

Versiersel deel 2

2	Pakke	Donker sjokolade, gesmelt
2	Eetl	Botter, gesmelt
4	Teel	Sjokoladelikeur
4	Eetl	Versiersuiker, gesif
1	Flake	Sjokolade

Stel oond op 180C. **Koek :** Smeer twee 23cm koekpanne en voer bodems. Klits, olie, suiker, eiers, goue stroop en vanielje goed saam. Roer murgpampoentjies, wortels en neute by. Sif bruismeel, koeksoda, speserye, kaneel, kakao en sout saam. Roer gesifde meelmengsel by eiermengsel en meng goed. Skep in voorbereide koekpanne en bak vir 35 minute of tot toetspen skoon uitkom. Laat koeke 10 minute in panne afkoel, voordat dit uigekeer word. Laat heeltemal afkoel voor koeke versier word. **Versiersel deel 1 :** Room botter en versiersuiker saam. Voeg maaskaas en vanielje by soos benodig. Hou eenkant. **Versiersel deel 2 :** Roer gesmelte sjokolade en botter saam, voeg likeur en versiersuiker by en roer tot glad. Laat bietjie afkoel en roer by deel 1 van versiersel. Smeer lae soos verkies en rond met sjokolade flake af.