

1-2-3 ETES

'N UITTREKSEL UIT ROOI ROSE
SE SPLINTERNUWE RESEPTEBOEK

KOSREDAKTEUR VICKIE DE BEER SE MIKPUNT MET DIE
BOEK WAS OM VINNIGE, SMAAKLIKE RESEPTE VIR BESIGE
MENSE SAAM TE STEL.

ROOI ROSE OKTOBER 2005

Gekaramelliseerde Uietert Met Bokmelkkaas En Tiemie.

Maak Genoeg vir 4

Gekaramelliseerde uie het 'n heerlike soet smaak en lyk pragtig op die tert. Die geheim is om dit stadig oor matige hitte te soteer sodat die uie nie brand nie.

6 middelslag-ue	50 gram (4 eetlepels) botter
100 gram (1 rolletjie) bokmelkkaas	vars tiemieblare
Sout	gemaalde swartpeper
400 gram (1 rol) gekoopte, klaarbereide blaardeeg, ontvries	

Metode:

- 1.) Voorverhit die oond tot 200 °C.
- 2.) Skil die uie, sny middeldeur en sny van die stingel tot die wortel in dik skywe.
- 3.) Verhit die botter in 'n groterige pan en soteer die uie oor matige hitte tot sag en gekaramelliseer. Dit duur ongeveer 20 minute.
- 4.) Rol die blaardeeg op 'n bakplaat oop. Trek 'n vlak raampie om die deeg sowat 2,5 cm van die rand af. (Moenie die keep te diep sny nie -gebruik die stomp kant van 'n bottermes.) Prik die deeg met 'n vurk, maar nie die rand nie. Skep die uie op die blaardeeg (nie op die rand nie) en versprei egalig.
- 5.) Krummel die bokmelkkaas oor die uie, strooi die vars tiemie oor en geur met sout en swartpeper.
- 6.) Bak vir 5 minute by 200 °C en verhoog die temperatuur tot 220 °C. Bak vir nog 5 tot 10 minute of tot effens goudbruin. Verlaag die temperatuur tot 180 °C en bak tot die deeg gaar is.

Variasies:

- 1.) Sit 100 gram ontpitte swart olywe en 9 ansjovisfilette by die gekaramelliseerde uie op die tert.
- 2.) Vervang die bokmelkkaas deur camembert of brie wat in skyfies gesny is en rangskik dit op die uie. Gebruik ook heerlike gegeurde bokmelkkaas, soos Fairview se dukkahrolletjies. Om tyd te bespaar, kan klaarbereide uiemarmelade gebruik word - die meeste supermarkte verkoop dit deesdae. Dit kan soms sterk gegeur wees en minder van die marmelade is dalk nodig.
- 3.) Kersietamaties lyk ook mooi op die tertkors. Verhit die oondrooster en pak 250 gram kersie-tamaties, stingeltjies en al, op 'n bakplaat uit. Geur met sout en gemaalde swartpeper. Sprinkel 30 ml (2 eetlepels) olyfolie oor en rooster tot sag. Haal uit en laat afkoel. Rangskik die tamaties en uiemengsel op die kors, skeur 'n hand vol basiliekruidblare en strooi oor. Krummel 100 gram fetakaas oor en bak sods hierbo beskryf. Die basiliekruidblare word donker wanneer die tert gebak word - hou 'n paar blare uit en strooi net voor opdiening oor.

Opdienings voorstel:

Wynvoorstel: **DOUGLAS GREEN CINSAUT PINOTAGE 2004.**

Die kombinasie van bokmelkkaas en uie skep 'n heerlike smaaksensasie van soet en suur. Dit word goed gebalanseer deur hierdie wyn wat delikaat op die tong is. Drink die ligte rooi-wyn gerus effens verkoel.

Vye-En-Bokmelkkaas Slaai.

Maak Genoeg vir 4

Vars vye maak die slaai regtig besonders. Pak die slaai gerus op 'n mooi, groot opdienbord uit en beindruk jou gaste. Dit is nie nodig om die vye te rooster nie, maar dit verbeter die smaak van vye wat 'n dag of wat oud is.

8 vars vye	30 ml (2 eetlepels) olyfolie
sout	gemaalde swartpeper
50 gram (1/2 pakkie) dennepitte, gerooster	1 pakkie vars roketblare
klaarbereide balsemiekslaaisous	vars tiemietakkies
100 gram (1 rolletjie) bokmelkkaas, in 12 skywe gesny	

Metode:

- 1.) Verhit die oondrooster.
- 2.) Sny die vye middeldeer en sit 'n skyfie bokmelkkaas op elk. Sprinkel olyfolie oor en geur goed met sout, swartpeper en vars tiemie.
- 3.) Rooster die vye vir ongeveer 5 minute onder die oondrooster, totdat die kaas effens verkleur en gesmelt is.
- 4.) Rangskik die roketblare in 'n slaaibak of op 4 individuele borde en pak die vye tussenin, strooi die dennepitte oor en sit voor met die slaaisous.

Variasies:

- 1.) Die bokmelkkaas kan deur enige kaas vervang word. Gebruik feta, camembert of brie. Bloukaas, veral Italiaanse gorgonzola, gee aan die slaai gourmet-status.
- 2.) Die dennepitte kan deur okkerneute, amandels, pistasie- of pekanneute vervang word. Okkerneute is veral lekker saam met die kaas.
- 3.) Speel met slaaisouse en gebruik 'n heuning-en-mosterd-kombinasie of 'n romerige kruie-slaaisous.
- 4.) Gebruik sagte, gedroogde vye as vars vye nie beskikbaar is nie. Laat die vye net 'n bietjie sag en plomp word in 'n koppie loutwarm rooibostee. Vul die vye met die bokmelkkaas soos beskryf.
- 5.) Vervang die vye deur pere. Sny drie middelslagpere in kwarte en verwyder die klokhuis. Pak die pere op 'n bakplaat uit, rooster en volg die res van die resep soos hierbo beskryf. Gorgonzola en okkerneute is veral lekker saam met die pere.

Wenk:

Dis raadsaam om neute liggies te rooster, want al die vlugtige olies word dan vrygestel en die neute smaak beter. Sprei die neute op 'n bakplaat uit, rooster vinnig onder die oondrooster. Hou hulle dop, want hulle brand maklik. Neute kan ook in 'n warm pan, sonder olie, gesoteer word. Hasel- en okkerneute kan eers vinnig in 'n doek gevryf word om van die meeste velle-tjies ontslae te raak.

Opdienings voorstel:

Wynvoorstel: **DOUGLAS GREEN SAUVIGNON BLANC 2004.**

Die kraakvars sauvignon blanc het sterk tropiese geure met ondertone van groenappel en heuning wat die vars vye komplementeer. Die tetseltjie suurheid in die wyn is die perfekte afronding vir die sterk bokmelkkaas.

Groenbone-Tuna-En-Eier-Slaai.

Maak Genoeg vir 4

Die slaai is so heerlik vullend dat ek dit gereeld vir aandete maak.

400 gram groenboontjies (gebruik die dunner, Franse boontjies)	
'n hand vol gekapte roketblare	'n hand vol kersietamaties
'n hand vol swart olywe	'n hand vol basiliekruidblare, grof gekap
2 blikkies heel tuna in water	klaarbereide mosterd-en-heuning-slaaisous
4 eiers, vir net 4 minute gekook (dis baie sagte eiers, as harder eiers verkies word, kook vir 6 tot 7 minute)	

Metode:

- 1.) Sny die punte van die bone af. As gewone groenbone gebruik word, sny ook oorlangs middeldeer.
- 2.) Blansjeer die boontjies vir 5 tot 7 minute in kokende water met 'n knypie sout in. Dreineer en spoel onder lopende koue water af.
- 3.) Meng die bone, roketblare, tamaties, olywe en basiliekruid in 'n groot slaaibak. Breek die tuna in groterige stukke en pak op die slaai.
- 4.) Dop die eiers af en sny middeldeer. Rangskik op die slaai en sprinkel slaaisous oor. Sit dadelik voor.

Variasies:

- 1.) Gebruik groen of gedroogde olywe plaas van swart olywe.
- 2.) Vervang die groenboontjies deur vars aspersies.
- 3.) Gebruik enige vars kruie saam met die basiliekruid, soos pietersielie, tiemie of orego.
- 4.) Vervang die geblikte tuna deur gerookte makriel, snoek of geblikte salm.

Opdienings voorstel:

Wynvoorstel: **DOUGLAS GREEN CHARDONNAY 2004.**

Die effens gehoute chardonnay is ryk en romerig op die tong en geure van ryp vrugte soos perske en appelkoos word op die neus opgetel. Die eienskappe sorg dat die slaai en wyn mekaar goed aanvul.

Rooibosgerookte Salm Met Witboneslaai.

Maak Genoeg vir 4

Hier is 'n baie unieke en gesonde manier om vis gaar te maak. Jy kan ook hoenderborsies, wat in die lengte middeldeer gesny is, so rook - en selfs heel kersietamaties.

180 ml (3/4 k) rooibosteeblare (stokkiestee)	4 salmfilette van ±100 gram elk
Sout	gemaalde swartpeper
850 gram (2 blikkies) cannellini-/witbone	gerasperde skil en sap van 1 suurlemoen
'n hand vol vars pietersielie, ruweg gekap	
10 ml (2 teelepels) elk gekapte knoffel, rissie en gemmer	

Metode:

- 1.) Voer 'n oondpan/kastrol met foelie uit en spreid die rooibostee oor die oppervlak uit. Sit 'n draadrakke in die oondpan/kastrol.
- 2.) Sit die salm, velkant na onder, op die rakke en bedek die pan of kastrol met foelie.
- 3.) Stel 'n stoofplaat op lae hitte en sit die pan/kastrol daarop tot die tee begin rook. Rook die vis vir 8 tot 10 minute of tot gaar. (Maak die foelie oop om seker te maak die vis is gaar.) Geur met sout en swartpeper.
- 4.) Dreineer die boontjies, voeg die brandrissie, knoffel en gemmer by en meng deeglik deur met die sap en skil van die suurlemoen. Voeg laastens die pietersielie by. Verdeel die boontjiemengsel tussen 4 borde en sit die vis op elke porsie boontjies. Sit dadelik voor.

Variasies:

- 1.) Vervang die stokkiestee met houtsaagsels.
- 2.) Vervang die salm met enige vars visfilette soos koningklip of forel.
- 3.) Vervang witbone met rooiboontjies, botterbone of keker-ertjies.
- 4.) Brandrissie kan weggelaat word, of vervang die brandrissie, knoffel en gemmer met 30 ml (2 eetlepels) geurige, klaarbereide pesto, tapenade of tzatziki.
- 5.) Gebruik kruie van jou keuse.

Wat is ?:

Cannellini of witbone: Dis die ryp of verouderde, droë sade van groenbone en is die gewildste nierboontjie. Dit word wêreldwyd in bredies of soppe gebruik. Die boontjie het 'n redelike harde dop en behou sy vorm wanneer dit lank gekook word.

Keker-ertjies: Vir die kok is dit iets tussen 'n ertjie en 'n boontjie. Dit is ook bekend as garbonzo-boontjies. Keker-ertjies is geplooi, met onreelmatige vorms, en is ietwat groter as gewone ertjies. Dis heerlik in slaaie omdat dit enige geunige slaaisous behoorlik opslurp.

Opdienings voorstel:

Wynvoorstel: **DOUGLAS GREEN CHARDONNAY 2004.**

Die effens gehoute chardonnay loop oor van ryk, romerigheid en 'n ryp vrugtesmaak wat hierdie geurige salmgereg perfek sal afrond.

Gebakte Carbonara.

Maak Genoeg vir 6

'n Fantastiese gereg vir kinders. Dis net so lekker die volgende dag vir middagete.

250 gram repies spek	2 middelslaguie, fyn gekap
1 knoffelhuisie, fyn gekap	4 eiers
500 ml (2 koppies) room	'n hand vol tiemietakkies
Neutmuskaat	sout en swartpeper
200 gram (2 koppies) mozzarellakaas, in blokkies gesny	
400 gram (4 koppies) macaroni of pennenoedels	

Metode:

- 1.) Verhit die oondrooster. Sny die spek in repies, sit op 'n bakplaat en rooster tot bros. Haal uit en verhit die oond tot 180 °C.
- 2.) Kook die pasta sag in kokende water, voeg 'n goeie knypie sout by.
- 3.) Dreineer die pasta en sprinkel 'n bietjie olyfolie oor.
- 4.) Soteer die uie en knoffel in 30 ml (2 eetlepels) olyfolie tot sag en meng die gebraaide spek daardeur. Hou eenkant.
- 5.) Kilts die eiers en room saam met 'n hand vol vars tiemie en geur goed met neutmuskaat, sout en swartpeper.
- 6.) Sit die pasta in 'n oondbestande bak met 'n inhoudsmaat van 2 liter (8 koppies) of 6 oondbestande bakkies met 'n inhoudsmaat van 250 tot 300 ml.
- 7.) Strooi die spekmengsel oor gevolg deur die eiermengsel. Sit laastens die mozzarella-blokkies op en druk hulle liggies met 'n vurk tussen die pasta in.
- 8.) Bak vir 45 tot 55 minute of tot gestol en goudkleurig. Die baktyd vir die klein bakkies sal effens korter wees.

Variasies:

- 1.) Gebruik pasta van jou keuse, skulpies werk lekker vir kinders.
- 2.) Vir 'n spesiale okkasie: Vervang die spek deur parmaham en rooster ook in die oond. Gerookte hoender, wat in repies geskeur is, kan die spek vervang, of bygevoeg word. Vir kinders werk worsies ook goed. Soteer 'n pakkie gesnyde sampioene saam met die uie en knoffel. Geur goed met sout en peper en meng die gebraaide spek en sampioenmengsel.
- 3.) Voeg 60 ml (1/4 koppie) ander kase ook by soos parmesaan of sterk cheddar.

Opdienings voorstel:

Wynvoorstel: **DOUGLAS GREEN PINOTAGE 2003.**

Pinotage pas goed by die rokerigheid van gebraaide spek. Die Douglas Green Pinotage 2003 is 'n wyn in ligter styl en sal nie die smake van die gereg oorheers nie, maar eerder aanvul.

Lamstjops Stapeltjies.

Maak Genoeg vir 4 tot 6

Die tjoppies smaak heerlik as dit oor die kole gerooster word. Jy kan nog 'n tjoppie op die kaas en tamatie sit en dit met tou vasbind of met tandestokkies vassteek. Rooster soos gewoonlik oor die kole.

12 lamstjops, beentjies skoongeskraap
sout en swartpeper
3 ryp tamaties, elk in 4 skywe gesny

30 ml (2 eetlepele) olyfolie
6 skyfies mozzarellakaas
'n hand vol basiliekruidblare

Metode:

- 1.) Voorverhit die oond tot 200 °C. Sit die tjops op 'n bakplaat, smeer albei kante met olyfolie en geur goed met sout en swartpeper.
- 2.) Sit 'n skyf tamatie op elke tjop.
- 3.) Geur die tamatie liggies met sout en swartpeper en sit 'n basiliekruidblaar bo-op. Sit laastens 'n skyf mozzarella op.
- 4.) Bak tot die vleis gaar en sag en die kaas gesmelt is (dit duur nie langer as 15 minute nie). Om die kaas ekstra kleur te gee, kan jy dit vir 'n paar minute onder die oondrooster sit.

Variasies:

- 1.) Vervang die mozzarellakaas met feta, bokmelkkaas of kaas van jou keuse.
- 2.) Die basiliekruidblare kan met kruie van jou keuse vervang word.
- 3.) Sit die lamstjops voor met 'n heerlike pistasieneutpesto.

Opdienings voorstel:

Wynvoorstel: DOUGLAS GREEN MERLOT 2003.

Die wyn is sag en sappig op die tong en vol ryp vrugtegeure en bessies op die neus. Die goed gebalanseerde merlot van Douglas Green is die perfekte pasmaat vir die tjoppies.

Pistasieneutpesto.

100 gram (1 koppie) uitgedopte pistasieneute 40 gram (1/2 koppie) gerasperde parmesaan
'n groot hand vol basiliekruidblare
125 ml (1/2 koppie) olyfolie en die gerasperde skil van 'n suurlemoen

Metode:

- 1.) Verpulp al die bestanddele in 'n voedselverwerker, proe en geur na smaak met sout, swartpeper en suurlemoensap.
- 2.) Smeer 5 ml (1 teelepel) klaarbereide pesto of olyftapenade op die lamstjops voor jy die tamatie en die res van die bestanddele daarop sit.

Peer-tarte Tatin.

Maak Genoeg vir 4

Nog 'n blaardeeg-staatmaker en 'n gunstelingnagereg in die winter.

100 gram (120 ml) botter
3 pere

100 gram (100 ml) suiker
400 g klaarbereide blaardeeg

Metode:

Voorverhit die oond tot 200 °C. Gebruik 'n pan met 'n deursnee van ongeveer 25 cm.

- 1.) Skil die pere van bo na onder sodat die pere hul vorm behou.
- 2.) Smelt die botter en suiker stadig saam oor lae hitte tot dit liggies begin verkleur.

- 3.) Sny die pere middeldeur, verwyder die klokhuise en pak met die binnekant na onder in 'n sirkel in die suikermengsel. Laat die suiker verder karamelliseer tot goudkleurig, maar wees versigtig dat die suiker nie brand nie.
- 4.) Rol die deeg effens dunner op 'n meelbestrooide werkvlak uit (nie te dun nie). Sny 'n sirkel 15 cm groter as die pan uit en hou in die yskas tot benodig.
- 5.) Haal die pan van die hitte af en strek die deeg oor die pan. Druk die kante en hoeke wat oorsteek tussen die pere en die pan in.
- 6.) Bak vir 5 minute by 200 °C. Verhoog die temperatuur tot 220 °C en bak vir nog 10 minute. Verlaag die temperatuur tot 180 °C en bak tot goudbruin en opgepof.
- 7.) Haal uit en keer uit op 'n mooi dienbord.

Variasies:

- 1.) Vervang die pere met appels, perskes, nektariens of 'n pynappel, geskil en in 6 stukke verdeel.
- 2.) Strooi 50 gram gepelde amandels oor die pere voor jy dit in die oond sit.
- 3.) Rooster 100 gram gepelde amandels liggies, laat afkoel. Kap 30 gram versuikerde lemoenskil ruweg saam met die amandels. Laat 500 ml ('n halwe bak) goeie vanieljroomys vir 'n paar minute buite die vrieskas staan om sag te word. Meng die lemoenmengsel deur die roomys en vries weer. Sit balletjies van die roomys met die tarte tatin voor.

Opdienings voorstel:

Sit voor met room, roomys of mascarpone.

Wynvoorstel: **DOUGLAS GREEN MEDIUM CREAM SHERRY.**

Die effens soeterige sjerrie is sag op die tong met spesery- en neutgeure op die neus. Die sjerrie komplementeer die soetigheid van die gekaramelliseerde pere vir die perfekte afronding.

Gebakte Nektariens.

Maak Genoeg vir 6

Selfs heerlijk vir ontbyt. Een manier om die perskes te maak is oor die braaivleisvuur. Sodra die vleis afgehaal word, borsel die rooster skoon. Smelt sowat 4 eetlepels botter en 1 eetlepel heuning saam en smeer die halwe perskes daarmee. Pak dit met die snykant na onder op die rooster (nie direk op die kole nie) en eet rustig. As almal klaar geëet het, is die perskes gereed. Sit voor met goeie roomys.

6 nektariens, middeldeur gesny en ontpit	500 ml muskadel
45 ml (3 eetlepels) heuning	250 ml (1 koppie) volroom- Griekse jogurt
50 gram (1/2 pakkie) pistasieneute, uit hul doppe verwyder	

Metode:

Voorverhit die oond tot 200 °C.

- 1.) Sit die nektariens in 'n oondbak, giet die muskadel oor en smeer die perskes met die heuning.
- 2.) Bak vir ongeveer 30 minute tot sag en goudbruin bo-op.
- 3.) Strooi die pistasieneute oor en sit voor met die jogurt.

Variasies:

- 1.) Vervang die muskadel deur brandewyn of net 250 ml (1 koppie) brandewyn as dit aan die duur kant is.
- 2.) Dien op met creme fraiche of mascarpone.
- 3.) Die perskes kan ook heel gebak word. Nektariens en pruime is heerlijk.
- 4.) Vars vye is die beste, die baktyd is net minder anders breek die vye.

Opdienings voorstel:

Sit voor met die jogurt.

Wynvoorstel: **DOUGLAS GREEN FULL CREAM SHERRY.**

'n Ryk, amberkleurige, soet sjerrie wat ondersteun word deur geure van speserye, neut- en heuning. Die sjerrie is 'n goeie pasmaat vir hierdie heerlike nagereg en die neut- en heuning-geure van die nagereg word ook in die sjerrie opgetel.

Vanielje Brosbroodjies.

Maak 20 brosbroadjies

Warm brosbroad is een van die plesiertjies in die lewe en dit is so maklik om te maak, dat dit selfs die onwilligste kok sal inspireer.

450 gram ($\pm 3 \frac{1}{2}$ koppies) meel
150 gram (1 koppie) mielieblom
10 ml (2 teelepels) goeie vanieljegeursel

150 gram (1 koppie) versiersuiker
500 gram (1 blok) botter, in blokkies gesny
strooisuiker

Metode:

- 1.) Voorverhit die oond tot 160 °C en spuit 'n bakplaat met kleefwerende kossproei.
- 2.) Sif die meel, versiersuiker en mielieblom saam.
- 3.) Meng in 'n voedselverwerker en voeg die botterblokkies een-een by. Meng by 'n lae spoed tot 'n sagte, gladde deeg gevorm het (dit duur ongeveer 10 minute). Voeg die vanieljegeursel by en meng deur.
- 4.) Haal die deeg uit en draai in kleefplastiek toe. Sit vir 20 minute in die yskas.
- 5.) Druk die deeg in die voorbereide bakplaat vas en prik met 'n vurk. Laat vir nog 20 minute in die yskas rus.
- 6.) Bak vir 30 minute of tot ligbruin. Sny in vingers van 2 $\frac{1}{2}$ x 7 cm terwyl die deeg nog warm is.
- 7.) Laat die koekies heeltemal afkoel voor dit uit die pan gelig word.
- 8.) Strooi die strooisuiker oor en geniet saam met 'n koppie tee.

Variasies:

- 1.) Doop die helfte van elke brosbroadvinger in gesmelte sjokolade (donker of wit sjokolade). Vir afronding kan die nat sjokolade vinnig in gekapte neut- of kersies gedoop word.
- 2.) Voeg 5 ml (1 teelepel) speserye, soos kaneel, naeltjies of vinkelsaadjies by die deeg.
- 3.) Kruid soos laventel, tiemie of roosmaryn kan die brosbroad ook 'n heerlike smaak en geur gee.

Wenk:

Smelt die sjokolade so: Breek 'n 100 gram-blok melksjokolade in stukke. Kook water in 'n middelslagkastrol. Sit die sjokolade in 'n glas of vlekvrystaalbak wat stewig op die kastrol pas, en sit die bak op die kastrol. Roer die sjokolade deurentyd tot gesmelt. Sorg dat daar nie stoom by die sjokolade kom nie, want dit kan die sjokolade hard maak en laat krummel. Sjokolade kan ook in die mikrogolfoond in 'n glasbak gesmelt word. Stel die mikrogolf op "ontdooi" en roer die sjokolade elke 30 sekondes tot gesmelt.

Opdienings voorstel:

Wynvoorstel: **DOUGLAS GREEN MEDIUM CREAM SHERRY.**

Die sjerrie is vir sewe jaar in hout verouder wat unieke geure van vanielje, speserye en neut na vore bring. Dit werk goed saam met die brosbroadjies, want die vanielje in die sjerrie vul die vanielje in die broodjies goed aan.

Sjokolade-vytjies.

Maak genoeg vir 12

Die vytyjies lyk pragtig en smaak fantasties. Sit die vye voor saam met koffie - een per persoon is heeltemal genoeg. Woolworths se sagte, plomp vytyjies werk die beste, maar jy kan gewone, droë vye in warm water week tot hulle uitswel. Vir ekstra geur kan die vye in rooibostee geweek word. Moenie die vye in kokende warm vloeistof week nie, dit laat hulle bars.

12 gedroogde vye
50 gram versuikerde sitruskil, gekap
100 gram ('n bietjie minder as 'n koppie) gepelde amandels, liggies gerooster

100 gram donker sjokolade

Metode:

- 1.) Voer 'n bakplaat met waspapier uit.
- 2.) Maak 'n klein snytjie aan die sykant van elke vy en druk met jou vinger 'n holte aan die binnekant. Pak die vye op die bakplaat en hou eenkant.
- 3.) Breek die sjokolade in stukke en smelt in 'n dubbelkoker. (Maak 'n middelslagkastrol halfvol water en sit 'n glasbak op die kastrol sodat die boom nie aan die water raak nie.) Smelt die sjokolade oor lae hitte in die glasbak en roer deurentyd. Moenie dat die stoom by die sjokolade kom nie.
- 4.) Kap die sitruskil en amandels ruweg saam en vul elke vy met soveel moontlik van die vulsel.
- 5.) Doop die vye se boudjies in die sjokolade en laat die oortollige sjokolade afdrup. Sit 'n afkoelrakkie op die bakplaat en pak die gedoopte vye onderstebo (boudjies in die lug) tussen die spasies van die afkoelrakkie. Op die manier stol die sjokolade sonder om aan iets vas te sit.
- 6.) Venvyder die vye sodra die sjokolade gestol het en rangskik op 'n mooi dienbord.

Variasies:

- 1.) Vul die vye met fyn gekapte noga.
- 2.) Versier die vye met roosblare en gooi 'n druppel rooswater by die amandel-en-lemoenskiemengsel om dit 'n Marokkaanse geur te gee.
- 3.) Die vye is net so lekker sonder die sjokolade. Vul dit net met die amandel-en-lemoenskiemengsel as jy nie kans sien om dit in sjokolade te doop nie, of laat jou gaste dit sommer self doen!

Opdienings voorstel:

Wynvoorstel: **DOUGLAS GREEN FULL CREAM SHERRY.**

'n Amberkleurige, soet sjerrie met speserye, neute en heuning op die neus. Die sjerrie sal die bitterheid van die donker sjokolade en soetheid van die gedroogde vye goed aanvul.

Diepgebraaide Mossels Met Geurige Brandrissiesout.

Maak genoeg vir 4

Dit is altyd 'n goeie idee om 'n pakkie gevriesde, gaar mossels in die vrieskas te hou. Wees op die uitkyk daarvoor in die vriesafdeling van supermarkte, of hou 'n groot blik gaar mossels in skulpe op die rak. Verwyder vinnig uit die skulp en gaan voort met die resep soos onder aangedui.

125 ml (1/2 koppies) vars broodkrummels (sny die korsies van sowat 4 snye witbrood af en maak die brood in 'n voedselverwerker fyn)

sout en swartpeper	24 gaar mossels
1 eierwit, liggies geklits	genoeg olie vir diepvetbraai
suurlemoenskywe vir opdiening	klaarbereide brandrissiesout (geur na smaak)

Metode:

- 1.) Meng die broodkrummels, sout en swartpeper in 'n middelslagmengbak.
- 2.) Rol die mossels eers in die eierwit en daarna in die broodkrummelmengsel.
- 3.) Verhit die olie in 'n kastrol oor matige hitte. Diepbraai die mossels vir 1 minuut of tot goudbruin en krakerig.

Opdienings voorstel:

Sit voor met suurlemoenskywe en brandrissiesout.

Groenbone-tuna-en-eier-slaai.

Maak genoeg vir 4

400 gram Franse groenboontjies	'n hand vol gekapte roketblare
'n hand vol kersietamaties	'n hand vol swart olywe
'n hand vol basiliekruidblare, ruweg gekap	2 blikkies heel tuna in water
4 eiers, vir 4 minute gekook	klaarbereide mosterd-en-heuning-slaaisous

Metode:

- 1.) Sny die punte van die bone af en sny oorlangs middeldeur.
- 2.) Blansjeer die boontjies vir 5 - 7 minute in kokende water met 'n knypie sout in. Dreineer en spoel onder lopende, koue water af.
- 3.) Meng die bone, roketblare, tamaties, olywe en basiliekruid in 'n groot slaaibak. Breek die tuna in groterige stukke en versprei oor die slaai.
- 4.) Dop die eiers af, sny middeldeur en sit op die slaai. Sprinkel slaaisous oor en sit dadelik voor.

Variasies:

- 1.) Vervang die groenboontjies deur aspersies.
- 2.) Gebruik kwarteleiertjies plaas van gewone eiers. Kook hulle vir 2-3 minute en dop af onder lopende, koue water.
- 3.) Gebruik enige vars kruie saam met die basiliekruid soos pietersielie, tiemie of orego.
- 4.) Vervang die tuna deur gerookte makriel, snoek of geblikte salm.

Opdienings voorstel:

Geneem uit Rooi Rose.