

**66 Soet, Soutige &
Sappige idees met
Perskes, Pere & Appelkose
(uit 'n blik)**



DESSERTTE

Perske-onderstebokoek
Goue Cassata
Bevrose Perskenagereg
Peché Flambe
Persketert
Mokka-Perskeverrassing
Perskevla
Warm Perskekoekvlapoeding
Perske- en Rysroom-Parfait

SOUSE

Kits Perske-atjar
Ambrosiasous

SOUTHAPPIES

Sjinese Hoender met Perskes
Feestelike Perskegereg
Perske-en-Hamslaai
Perskes met Kerrieboontjieslaai
Perskeslaai met Okkerneute
Oondgebakte Hoender met Perskes
Perskenessies met gebraaide
Hoender
Biefkebab met Perskes
Maalvleis met Perske-Oondgereg
Perskesambal

GRAANSOORT - LEKKERDIS

Perske- en Peer-Birchermiisli

Desserte

Perske-Onderstebokoek.

113 g botter	3 eetlepels warmwater
1 1/2 koppies bruinsuiker	1 teelepel vanielje-essens
1 blik (822 g) perskes, gedreineer	1 koppie bruismeel
1/2 teelepel bakpoeier	3 eiers
slagroom vir versiering (indien verlang)	1 koppie strooisuiker

Metode

- 1.) Smelt die botter in 'n pan en voeg die bruinsuiker by.
- 2.) Meng goed en voer die boom van 'n diep koekpan uit.
- 3.) Rangskik nou 'n laag van die perskes, met gesnyde kant na onder, in die bottermengsel.
- 4.) Klits die eiers en strooisuiker saam tot amper wit. Voeg water by en klits weer - geur met vanielje-essens.
- 5.) Roer nou die meel en bakpoeier by. Klop goed en gooi oor die perskes in die koekpan.
- 6.) Bak by 180°C vir 30 tot 40 minute of tot goudbruin.
- 7.) Dis louter lekker op sy eie, maar met slagroom daarop, is dit 'n droom!

Goue Cassata.

'n Klassieke partytjie-nagereg.

Maak 8 tot 10 porsies

1 blik (227 g) perskes	1/2 koppie gepelde amandels
1 blik (227 g) appelkose	2 teelepels fyn amandels
1 blik (227 g) pere	gerasperde sjokolade
2 gesinsgrootte vanielje-roomysblokke	brandewyn of Van der Hum (indien verkies)
r gesinsgrootte sjokolade roomysblok	

Metode

- 1.) Onthou om hierdie heerlike gereg 'n dag voor die tyd te berei.
- 2.) Dreineer die vrugte en hou 'n paar stukkies van elk vir versiering. Sny die res in groterige stukke.
- 3.) Maak roomys effens sag en vou die perskes in een van die blokke vanielje-roomys.
- 4.) Skep egalig in 'n diep broodpan gevoer met bladaluimium of 'n ringpan of vorm. Bevries.
- 5.) Vou pere in sjokoladeroomys en skep oor bevriesde eerste laag en bevries.
- 6.) Vou appelkose, gepelde en fyn amandels in die res van die vanielje-roomys en skep egalig oor die sjokoladelaag. Trek oor met bladaluimium en bevries oornag of tot styf.
- 7.) Gooi Cassata uit en versier met die orige stukke vrugte en bestrooi met gerasperde sjokolade.
- 8.) Besprinkel elke porsie liggies met brandewyn of Van der Hum, indien verlang.

Bevrore Perskenagereg.

2 koppies gewone sjokolade-beskuitkrummels 1 eetlepel suurlemoensap
1 blik (822 g) perskes, gedreineer 3 eetlepels botter, gesmelt
1 eier, geskei angelika vir versiering
2/3 koppie kondensmelk

Metode

- 1.) Voer 'n yskasbak of broodpan uit met bladaluimium wat liggies met botter gesmeer is, en laat die bladaluimium bo die rande uitsteek.
- 2.) Meng beskuitkrummels en gesmelte botter, maar hou 'n halwe koppie krummels oor vir versiering. Druk res op die boom en kante van die bak. Verkoel tot ferm.
- 3.) Klop eiergeel en melk, voeg suurlemoensap by en klop weer.
- 4.) Voeg 1 1/2 koppies van die perskes by wat in blokkies gesny is en hou die res vir versiering.
- 5.) Vou eierwit by en klop tot styf. Gooi in krummeldop en bestrooi met res van krummelmeng-sel.
- 6.) Versier met perskeskywe en angelika. Bevries tot dit styf is, gooi uit bak, verwyder bladaluimium en sny in porsies om u gesin of gaste geluk te laat smaak.

Pêche Flambé.

'n Uithaler-nagereg.

Maak 6 porsies

4 groot lemoene 6 eetlepels botter
1/2 koppie brandewyn 1 koppie strooisuiker
1 blik (822 g) perskes 2 eetlepels room

Metode

- 1.) Verwyder skil van lemoene en sny in dun repies. Plaas in bak en bedek met brandewyn.
- 2.) Verwyder wit van lemoene en sny vrugte in huisies. Dreineer perskes.
- 3.) Plaas 'n laag lemoene en 'n laag perskes in 'n bakskottel en stippel elke laag met botter.
- 4.) Bestrooi met 3/4 koppie strooisuiker en bak by 180°C vir 10 minute. As suiker nie genoeg karmelliseer nie kan dit onder die warm rooster van die oond bruingemaak word.
- 5.) Maak 'n stroop deur die stroop van die perskes met die res van die strooisuiker en lemoen-skilrepies op te kook.
- 6.) Plaas perskes en lemoene in konfoorskottel. Gooi brandewyn oor en steek aan die brand.
- 7.) Voeg die warm lemoen- en perskestroop by wanneer die vlamme bedaar, kook vir 2 finale minute, voeg room by, bedien, en wag vir die applous.

Persketert.

'n Heerlike sonskyngereg.

Maak 6-8 porsies

Kors

6 koppies graanvlokkies (dit behoort 1 1/2 koppies krummels te lewer nadat dit fyngemaak is)
1/2 koppie gesmelte botter 1/4 koppie suiker
1/2 teelepel kaneel

Vulsel

1 eier
2/3 koppie suiker
1 blik (822 g) perskes, gedreineer

2 eetlepels banketmeel
1/4 koppie gesmelte botter

Metode

- 1.) Maak die kors deur al die bestanddele te meng en die krummels in 'n tertbord te druk.
- 2.) Verkoel deeglik voor die vulsel ingesit word.
- 3.) Maak die vulsel deur die eier, meel, suiker en botter goed te meng.
- 4.) Rangskik perskes bo-op met die gesnyde kant na bo en bak by 200°C vir 15 minute.
- 5.) Verminder hitte tot 180°C en bak vir 'n verdere 45 minute.
- 6.) Bedien warm of koud, en indien verkies, versier met room.

Mokka-Perskeverrassing.

1 teelepel gelatien
kouewater
1/2 koppie suiker
1 teelepel kitskoffie
1 teelepel kakao
knypie sout

1 1/2 koppies kookwater
1 teelepel vanielje-essens
2 eierwitte
1 koppie versoete slagroom
1 blik (439 g) perskes
gerasperde sjokolade

Metode

- 1.) Week gelatien in kouewater.
- 2.) Meng suiker, koffie, kakao en sout en roer stadig in kookwater.
- 3.) Voeg saggemaakte gelatien by. Roer tot gelatien en kakao opgelos is.
- 4.) Geur met vanielje-essens.
- 5.) Verkoel tot mengsel effens dikker is as 'n ongeklitste eierwit.
- 6.) Voeg geklitste eierwitte by en klits goed tot dit 'n ligte koffiekleur is.
- 7.) Sny perskes in blokkies en skep 'n paar op die boom van 'n parfaitkelk. Skep mokkamengsel oor, voeg 'n bietjie van die slagroom by en dan nog mokkamengsel.
- 8.) Versier met perskes, slagroom en 'n strooisel van gerasperde sjokolade.
- 9.) Verkoel goed voordat u hierdie smullige lekkerny voorlê.

Perskevla.

'n Gou en maklike nagereg.

3 eetlepels vlapoeier
1 eetlepel strooisuiker
2 koppies melk

1 teelepel vanielje-essens
1 blik (439 g) perskes, gesny
2 eetlepels suiker

Metode

- 1.) Meng vlapoeier en strooisuiker tot glad met 'n bietjie van die melk.
- 2.) Verhit die res van die melk, voeg vlamengsel by en roer gedurig.
- 3.) Geur met vanielje-essens.
- 4.) Bring tot kookpunt en roer gedurig.
- 5.) Dreineer perskes en roer by vla.
- 6.) Gooi in vuurvaste bak en laat afkoel voor dit met die suiker bestrooi word.
- 7.) Plaas onder rooster tot suiker gesmelt het en goudbruin van kleur is.
- 8.) Sit hierdie gesinsgunsteling voor wanneer die suikerbedeksel koud en heerlik bros is.

Warm Perskekoek-Vlapoeding.

1 konfytrol
2 eetlepels sjerrie
1 blik (439 g) perskes
2 eetlepels vlapoeier

2 eiers
5 eetlepels suiker
2 koppies melk
1 teelepel vanielje-essens

Metode

- 1.) Sny die konfytrol in snye en rangskik om die kante van 'n vuurvaste skottel.
- 2.) Maak klam met sjerrie en 'n bietjie van die perskestroop.
- 3.) Meng die vlapoeier, eiergele en 2 eetlepels van die suiker met 'n bietjie melk.
- 4.) Verhit die res van die melk en voeg by vlapoeiermengsel. Roer goed.
- 5.) Geur met vanielje-essens, bring tot kookpunt en roer gedurig.
- 6.) Rangskik die gedreineerde perskes op die konfytrol en gooi die vla oor.
- 7.) Bedek met 'n meringue gemaak van die eierwitte geklits met die res van die suiker.
- 8.) Bak by 180°C vir 20 minute. Sit lekker warm voor.

Perske- En Rysroom-Parfait.

Maak 6 porsies

3 koppies koue, gekookte rys
1 blik kondensmelk
6 eetlepels suurlemoensap
gerasperde skil van 1 murlemoen

1 koppie styfgeklitste slagroom
1 blik (439 g) perskes, gesny
1/2 koppie roosterklapper

Metode

- 1.) Plaas rys in 'n bak en voeg kondensmelk, suurlemoensap, gerasperde suurlemoenskil en slagroom by. Meng goed en verkoel deeglik.
- 2.) Om voor te sit skep 'n laag van die rysmengsel in 'n parfaitkelk, 'n laag perskes en weer 'n laag van die rysmengsel.
- 3.) Versier met roosterklapper, 'n kersie en angelika.
- 4.) 'n Treffende nagereg wat net so lekker is as wat dit lyk.



Sjinese Hoender Met Perskes.

Maak 6 porsies

1 1/2 kg hoenderstukke
4 eetlepels meel
1 teelepel sout
1 eetlepel pietersielie, fyngekap
2 eetlepels kookolie
1 koppie lemoensap

2 eetlepels heuning
2 eetlepels murlemoensap of asyn
1/2 teelepel paprika
knypie peper
1 blik (439 g) perskes, gedreineer en gesny

Metode

- 1.) Skud die hoender in meel wat met sout, paprika en peper gegeur is.
- 2.) Bak tot goudbruin in 'n pan met warm olie.
- 3.) Plaas in oondskottel en voeg alle bestanddele behalwe perskes by.
- 4.) Bedek en bak by 180°C vir 45 minute. Voeg perskes by en bak vir 'n verdere 5 minute.

5.) Bedien met gebraaide rys en wag vir die pluimpies.

Feestelike Perskegereg.

Hier is 'n baie eenvoudige resep vir feestelike geleenthede:

1.) Vul net u ingemaakte perskes met twee teelepels Kersvulsel en skep 'n bietjie heuning oor. 2.) Verhit onder rooster vir 5 minute en sit voor . . . met gebraaide kalkoen, eend, gans of ham. Mmmmm!

Perske-En-Hamslaai.

Maak 6 porsies

1/2 koppie ham in blokkies gesny	4 eetlepels room of maaskaas
1/4 koppie gekapte seldery	mayonnaise om slaai mee te meng
1/4 koppie groen soetrissie of agurkies	1 blik (439 g) perskes

Metode

1.) Meng ham, seldery, groen soetrissie en roomkaas en maak klam met mayonnaise.
2.) Vul perskes met mengsel en sit voor op bros slaablare.
3.) Hierdie voedsame, kitsmaaltyd is 'n groot gunsteling en ideaal vir 'n buffet-middagete.

Perskes Met Kerrieboontjieslaai.

Maak 6 porsies

1 blik (425 g) kerrieboontjies
1 blik (439 g) perskes, gedreineer en in blokkies gesny

Metode

1.) Meng eenvoudig die boontjies en perskes en sit voor op kropslaai met koue vleis en siedaar!
2.) Die perfekte gereg vir 'n piekniek of vakansie.

Perskeslaai Met Okkerneute.

Maak 6 porsies

1 blik (822 g) perskes, gedreineer, verkoel en in blokkies gesny	
1 1/2 koppiegekapte okkerneute	1/2 koppie mayonnaise
2 eetlepels suurlemoensap	kropslaai
1 koppie seldery of agurkies, in dun snye	

Metode

1.) Meng perskes, seldery en neute.
2.) Meng die mayonnaise en suurlemoensap by.
3.) Sit voor verkoel op vars kropslaai vir 'n heerlike somerslaai met dun snytjies bruinbrood en botter.

Oondgebakte Hoender Met Perskes.

Maak 6 porsies

1 1/2 kg hoender, in stukke gesny
4 eetlepels botter of olie
1 blik (822 g) perskes, gedreineer

1 1/2 teelepels sout
1 koppie meel
2 teelepels fyngemmer

Metode

- 1.) Skud die hoender in meel, gemmer en soutmengsel.
- 2.) Gooi olie in 'n vlak bakpan en rangskik stukke hoender daarin met vel na onder.
- 3.) Bak by 180°C vir 45 minute of tot hoender amper gaar is.
- 4.) Draai om en plaas 'n perske op elke stuk hoender.
- 5.) Sit terug in die oond en laat bak vir nog 15 minute voordat u hierdie heerlike hoenderdis wat so anders is, bedien.

Perskenessies Met Gebraaide Hoender.

1 blik (439 g) perskes, gedreineer

Blatjang

Metode

- 1.) Vul elke perske met een eetlepel blatjang en plaas onder rooster om warm te maak.
- 2.) Sit voor met gebraaide hoender -2 perskehalwes vir elke porsie.
- 3.) Hier is 'n luukse maaltyd teen geringe koste.

Biefkebab Met Perskes.

Maak 6 porsies

1 kg kruisstuk of beesvleis, in 2 1/2 cm-blokke gesny

3 eetlepels vars brood krummels
2 eetlepels graanvlokkies, fyngemaak
knypie peper
2 eetlepels meel
2 eiers, geklits
1 eetlepel botter

1/2 teelepel sout
1/4 teelepel paprika
4 eetlepels kookolie
1 blik (822 g) perskes, gedreineer
2 teelepels suurlemoensap
pietersielie of olywe vir garnering

Metode

- 1.) Ryg die stukke vleis op penne sonder dat hulle aanmekaar raak.
- 2.) Meng sout, paprika en peper met die meel.
- 3.) Klop die eiers met die suurlemoensap en gesmelte botter.
- 4.) Doop die vleis eers in die meel en bestryk dit goed, dan in geklitste eier en laastens in die krummelmengsel.
- 5.) Braai kebabs in warm olie vir , 5 minute, verminder die hitte en hou aan met braai totdat die vleis gaar is.
- 6.) U gaste is nou watertand en al wat a nou doen is om die perskes in die pan te sit, ongeveer 5 minute voor die vleis gaar is.
- 7.) Bedien die heel, heerlike vleispennie vol op 'n bed van gekookte rys, aantreklik versier met die perskes en pietersielie of olywe.
- 8.) **N.S.** Kebabs kan ook gerooster word.

Maalvleis Met Perske-Oondgereg.

(goed vir oorskietvleis)

Maak 6 porsies

454 g gemaalde beesvleis
1 teelepel kerriepoeier
1 eier, geklits
1/4 koppie melk
1 blik (822 g) perske, gedreineer

2 eetlepels fyngekapte pietersielie
knypie peper
1/2 teelepel sout
1/4 koppie water
3 snye brood, gekrummel

Metode

- 1.) Plaas vleis in 'n kastrol met kerriepoeier, peper, sout en water en kook tot gaar.
- 2.) Roer gedurig met 'n vurk. Dreineer goed.
- 3.) Voeg by brood, pietersielie en eier wat saam met die melk geklits is.
- 4.) Meng goed en plaas in vuurvaste skottel.
- 5.) Plaas die perskes bo-op met gesnyde kant na onder.
- 6.) Bak by 180°C vir 15 minute.
- 7.) Sit hierdie uithalergereg met gekookte rys voor.

Perskesambal.

Gaan volmaak saam met kerrie.

Maak 6 porsies

1 groen soetrissie of agurkie in stukkies gesny
1 blik (439 g) perskes, gedreineer
roosterklapper

1 eetlepel uie, gekap
3 eetlepels mangoblatjang

Metode

- 1.) Meng groen die soetrissie en uie en voeg mangoblatjang by.
- 2.) Vul die perskes en strooi roosterklapper bo-op.
- 3.) Verkoel goed voor u dit voorsit.



Kits Perskeatjar.

454 g-fles piccalilli
1 blik (439 g) pe'skes, gedreineer en in stukkies gesny

Metode

Meng goed en sit met vleis voor.

Ambrosiasous.

Maak omtrent 14 koppies heerlike sous

1 blik (439 g) perskes, gedreineer en deur 'n sif gedruk
1 blik (439 g) appelkose, gedreineer en deur 'n sif gedruk
1/4 koppie lemoensap
2 eetlepels sjerrie of rum

1 teelepel gerasperde suurlemoenskil

Metode

Meng perskes en appelkose goed saam en voeg res van bestanddele by. Heerlik by melkpoedings en roomys.

Perske- En Peer-Birchermusli.

Switserse ontbytgerereg.

Maak 4 tot 6 porsies

227 g ongekookte hawermout	2 eetlepels gekapte neute
4 koppies jogurt	2 appels, gerasper
1 koppie melk	knypie sout
2 eetlepels suurlemoensap	1 blik (226 g) pere, gesny
2 eetlepels heuning	1 blik (226 g) perskes, gesny
2 eetlepels ontpitte melk of jogurt rosyntjies	bruinsuiker (indien verkies)

Metode

- 1.) Meng die, hawermout, jogurt en melk saam in 'n groot bak.
- 2.) Bedek en verkoel vir agt ure of oornag.
- 3.) Meng die suurlemoensap, heuning, rosyntjies, neute, appels en sout by voor hierdie smaak-like gesondheidsvoedsel voorgesit word.
- 4.) Versier met ingemaakte pere en perskes en sit voor met melk of jogurt en bruinsuiker.
- 5.) Dis die natuurlikste, heerlikste dis om jou dag te begin of af te sluit.



DESSERTS

Peerkoekvlopoeding
Pere Crème de Menthe
Pere Helène
Kardamom-heuningpere
Peerpoffertjies
Geglasuurde Peerbessie Suprême
Klapper Peermeringue
Peer-lemmetjiejellie
Peer- en Kaasyskaskoek
Arm Man se Peergereg

SOUTHAPIES

Javanese Pastaslaai
Geroosterde Pere
Heuning Pere
Pere met Speserye
Ansjovis Pere
Peer Wiener Schintzel
Pere New Orleans
Geurige Pere
Vrugtekebabs
Ham-en-Peerrolle

PERE MET SOUSE

Peer Flambé met Rumsous
Pere In Port Wyn

Desserte

Peerkoekvlapoeding.

1 sponskoek of 5 sponskoekies	3 eetlepels suiker
appelkooskonfyt	2 koppies melk
3 eetlepels sjerrie of 1 eetlepel van der Hum	1 blik (822 g) pere
1 pakkie (100 g) framboosjellie	1/2 pint room
1/2 koppie warmwater	3 eetlepels vlapoeier
kersies en neutte vir versiering	

Metode

- 1.) Sny die sponskoek e middeldeur - smeer appelkoos tussen-in en rangskik stukke op die boom van 'n gesmeerde vuurvaste skottel.
- 2.) Week die koeke in 'n bietjie van die stroop van die gedreineerde pere en rangskik die pere bo-op.
- 3.) Los jellie in warm water op en roer die res van die vrugtestroop by wat met water aangevul is tot twee koppies. Verkoel en gooi oor pere. Laat stol.
- 4.) Meng vlapoeier en suiker met 'n bietjie van die melk totdat dit glad is.
- 5.) Verhit die res van die melk en voeg by die gemengde vlapoeier.
- 6.) Roer goed en gooi weer in kastrol. Laat kookpunt bereik en roer gedurig.
- 7.) Voeg sjerrie by vla. Roer die lou vla goed en gooi bo-op jellie. Laat tot koud.
- 8.) Versier met room, kersies en neutte.

Pere Crème De Menthe.

Maak 6 porsies

1 blik (822 g) pere	groen voedselkleursel
1/2 koppie suiker	1/2 koppie slagroom
sap van 1 suurlemoen	1/2 koppie klapper
pepermentessens	2 teelepels versiersuiker

Metode

- 1.) Dreineer die stroop van die pere en gooi in 'n pan met suiker en suurlemoen-sap.
- 2.) Kook vinnig, sonder deksel, tot dit met die helfte verminder het en daar 'n dik suurlemoen gegeurde stroop is.
- 3.) Verwyder van stoof en geur liggies met pepermentessens en kleur tot 'n ligte groen met voedselkleursel.
- 4.) Plaas pere in vlak skottel en skep die stroop oor. Laat staan vir ten minste 4 uur en draai pere gedurig. Skep die stroop oor totdat hulle groen van kleur en delikaat gegeur is met die peperment en suurlemoen. Verkoel tot benodig.
- 5.) Klits room tot dik en vou versiersuiker en klapper in. Skep in peerhalwes en sit onmiddellik voor. Baie geluk . . . u het 'n pragtige dessert met die smulligste smaak gemaak!

Pere Heléne.

Maak 6 porsies

1 blik (822 g) pere, gedreineer	1 gesinsgrootte vanielje-roomysblok
---------------------------------	-------------------------------------

Warm Sjokolade-sous

1 eier	1 koppie versiersuiker
knypie sout	113 g onversoete sjokolade, gerasper
1 eetlepel botter	1/2 teelepel vanielje
1/2 koppie melk	1/2 koppie room

Metode

- 1.) Neem twee pere vir elke porsie en plaas in afsonderlike dessertbakkies met gesnyde kant na bo.
- 2.) Plaas 'n groot skep vanieljeroomys bo-op en skep die warm sjokoladesous oor.
- 3.) Hierdie heerlike sous word soos volg gemaak: Klits die eier in die bodeel van 'n dubbelkastrol, en meng versiersuiker en sout by.
- 4.) Voeg nou die gerasperde sjokolade by en plaas oor warm water. Verhit tot sjokolade smelt.
- 5.) Verwyder van stoof en roer botter, vanielje, melk en room by.
- 6.) Verdubbel beslis die hoeveelheid as u die jong woelwaters in gedagte het!

Kardamom-Heuningpere.

Maak 6 porsies

1 blik (822 g) pere	2 teelepels lemoensap
3 teelepels gelatien	1/2 teelepel fyn kardamom
1/2 koppie warmwater	roomys
227 g heuning	gekapte gemengde skil
2 teelepels suurlemoen-sap	

Metode

- 1.) Dreineer pere en verhit stroop van pere.
- 2.) Los gelatien op in die warmwater en roer by die peerstroop.
- 3.) Gooi in roomysvriesbakkie en laat stol in die koelkas.
- 4.) Klop heuning tot lig van kleur en voeg geleidelik die suurlemoen- en lemoensap by. Roer kardamom by.
- 5.) Breek peerjellie met vurk en skep 'n bietjie in elke poedingbakkie.
- 6.) Plaas 2 pere bo-op, sit 'n skep roomys by, en besprinkel met nog 'n bietjie peerjellie om die kante.
- 7.) Gooi 'n bietjie van die heuningmengsel bo-op en strooi liggies met gekapte skil.
- 8.) Berei uself voor om hulle te hoor roep vir meer.

Peerpoffertjies.

Maak 6 porsies

1 blik (822 g) Pere	1 koppie melk
4 eetlepels olie	113 g meel
1 eier	olie vir bak

Resep Vir Sabayonsous

1 eier	4 eetlepels suiker
2 eiergele	knypie sout
3 eetlepels likeur	

Metode

- 1.) Dreineer pere en syg stroop deur. Roer olie by meel tot glad.
- 2.) Voeg geklitste eier en melk by deeg. Klop totdat die deeg so dik is soos dik room.
- 3.) Doop pere in 'n bietjie meel en dan in die deeg en bak in warm olie tot goudbruin.
- 4.) Dreineer en sit voor met versiersuiker, kaneel en 'n sny suurlemoen, of sit voor met Sabayonsous vir spesiale geleenthede.
- 5.) **N.S.** Hierdie poffertjies is ewe lekker gemaak van perskes of appelkose.
- 6.) Vir die maak van die sous: Gooi al die bestanddele in 'n klein, diep mengbak en laat in 'n kastrol warm water oor lae hitte staan. Klits totdat die sous sy vorm hou.

Geglasuurde Peerbessie Supreme.

Maak 6 porsies

1 blik (822 g) Pere	1 teelepel vanielje-essens
1 blik (439 g) loganbessies	1 teelepel gerasperde suurlemoenskil
3 teelepels gelatien	1 koppie kondensmelk
1/3 koppie suurlemoensap	227 g room- of maaskaas
1/2 koppie slagroom	1 teelepel suurlemoenessens

Metode

- 1.) Dreineer loganbessies en plaas op papierhanddoeke om goed te dreineer. Dreineer stroop van pere.
- 2.) Meet 1 koppie van die peerstroop en plaas opsy en meng die res met die loganbessie stroop.
- 3.) Verhit, en strooi 2 teelepels gelatien bo-op en roer tot opgelos. Koel af en gooi in 'n glasopdienbak en verkoel tot gestol.
- 4.) Klop nou kondensmelk by saggemaakte roomkaas tot glad en geur met suurlemoenessens, vanielje-essens, suurlemoenskil en suurlemoensap. Meng goed.
- 5.) Vou room in en smeer oor gestolde jellie en verkoel.
- 6.) Verhit die koppie peerstroop en strooi orige teelepel gelatien bo-op. Roer tot opgelos.
- 7.) Verkoel en roer totdat dit so dik is soos 'n ongeklitste eier.
- 8.) Sny peerhalwes in die lengte deur en plaas bessies in die middel en om die rand.
- 9.) Skep die verdikte peerstroopmengsel oor en verkoel tot gestol.
- 10.) U sal vind dat hierdie klassieke nagereg die ekstra werk mildelik beloon.

Klapper-Peermeringue.

Maak 4 tot 6 porsies

1 blik (439g) Pere	2 eetlepels strooisuiker
2 eierwitte, styfgeklits	2 eetlepels klapper

Metode

- 1.) Dreineer pere en plaas in pastiekbak met 'n bietjie van die stroop.
- 2.) Gooi eierwitte in mengbak en klits strooisuiker by.
- 3.) Vou klapper met 'n eetlepel in en plaas in hopies bo-op die pere.
- 4.) Bak by 180°C tot meringue goudbruin is.
- 5.) Sit warm voor en gebruik oorblywende eiergele vir vla.
- 6.) **N.S.** U kan 'n heerlike Klapper-peermeringue maak deur dieselfde resep met u gunsteling-pasteikors te gebruik.

Peer-Lemmetjiejellie.

Maak 6 porsies

1 pakkie (100 g) lemmetjie-jellie
1 blik (439 g) Pere

1/2 pint room

Metode

- 1.) Los jellie in 'n bietjie warm water op en voeg die stroop van die pere by wat met water aangevul is tot twee koppies.
- 2.) Laat tot amper gestol.
- 3.) Klop die room in die jellie.
- 4.) Sny die pere in klein stukkes en roer by die jellieroom.
- 5.) Gooi in 'n vorm en verkoel tot gestol.

Peer-En Kaasyskaskoek.

Maak 6 porsies

8 Graham-beskuitjies
1 eetlepel gelatien
1 blik (822 g) Pere
1/2 teelepel suurlemoensap
1/2 koppie room

227 g room- of maaskaas
gerasperde skil van 1 suurlemoen
2 eiers
1/4 koppie suiker

Metode

- 1.) Smeer 'n diep koekpan en voer boom uit met waspapier.
- 2.) Plaas beskuitjies om die rand. Verkoel.
- 3.) Week gelatien in 1/4 koppie van die peerstroop.
- 4.) Klits eiergele met suiker tot dit soos skuim lyk - meng die res van peerstroop wat verhit is by.
- 5.) Laat mengbak oor lae hitte in 'n kastrol kookwater staan en voeg gelatien by. Roer totdat dit opgelos is.
- 6.) Room die roomkaas en voeg die verdikte vla, suurlemoenskil en sap by.
- 7.) Klop styfgeklitste eierwitte asook slagroom by.
- 8.) Voeg gesnyde pere by en skep mengsel in die koekpan.
- 9.) Bedek en bevries.
- 10.) Keer uit en sit voor aan u gelukkige gaste.

Arm Man Se Peergereg.

Met 'n ryk smulsmak.

Maak 6 porsies

1 blik (822 g) Pere
1 koppie gemmerbeskuitjie-krummels

gekapte grondboontjies vir versiering
1/2 koppie grondboontjiebotter

Metode

- 1.) Dreineer die pere en meng met die gemmerbeskuitjekrummels.
- 2.) Maak klam met 'n bietjie van die peerstroop.
- 3.) Vul peerhalwes met mengsel en versier met gekapte grondboontjies.
- 4.) Sit met res van die peerstroop voor.



Javanese Pastaslaai.

Maak 6 porsies

227 g elumboog macaroni of enige klein noedel, gekook soos aanwysing op pakkie
1 blik (226 g) Pere, gedreineer en in stukkie gesny
454 g ham in blokkies gesny 1 blik (226 g) fyngemaakte pynappel
1 rou gekapte ui 1/4 teelepel sout
2 eetlepels ontpitte rosyntjies knypie peper
1 eetlepel gekapte agurkie of groen soetrissie 2 eetlepels gekapte neute
mayonnaise
1 blik (226 g) appelkose, gedreineer en in stukkie gesny

Metode

- 1.) Dreineer macaroni en wanneer koud meng met res die van hierdie heerlike bestanddele en voeg genoeg mayonnaise by om die mengsel te bind.
- 2.) Dit maak 'n aanloklike dis met kontrasterende smaak.

Geroosterde Pere.

Maak 6 porsies

4 eetlepels grondboontjebotter 1 koppie macaroni of ou koekkrummels
3 eetlepels water 1 blik (822 g) Pere
3 eetlepels suurlemoensap malvalekkers

Metode

- 1.) Meng grondboontjebotter, water en suurlemoenstroop en roer goed.
- 2.) Meng krummels by.
- 3.) Plaas gedreineerde pere met gesnyde kant na bo in 'n vuurvaste skottel en vul met grondboontjiemengsel.
- 4.) Plaas 'n halwe malvalekker op elk en bak by 180°C tot malvalekkers goud van kleur is.
- 5.) Sit voor met slagroom of peerstroop. Lilllekkerbek!

Heuningpere.

Uitstekend met tjops.

Maak 6 porsies

1 blik (822 g) Pere, gedreineer 3 eetlepels heuning
2 eetlepels botter sap van 1 suurlemoen

Metode

- 1.) Plaas alle bestanddele in 'n kastrol met 'n swaar bodem en laat vrugte saggies kook totdat die stroop aan die pere vassit.
- 2.) Vul met korente- of kweperjellie.
- 3.) Dit verleen 'n opwindende nuwe geur aan skaap- of lamtjops.

Pere Met Speserye.

Maak 8 porsies

1 blik (822 g) Pere
1 15cm pypkaneel

1 teelepel heel naeltjies
1 eetlepel asyn

Metode

- 1.) Meng die bestanddele en laat kookpunt bereik.
- 2.) Kook saggies vir 5 minute.
- 3.) Dreineer voor dit voorgesit word.
- 4.) Steek 'n naeltjie in elke peer, indien verlang.
- 5.) Sit warm of koud voor - hulle is voortreflik met enige vleisgereg.
- 6.) **N.S.** Net so lekker met perskes.

Ansjovispere.

Maak 6 porsies

1 karton room- of maas-kaas
2 teelepels ansjovis of vispasta

1 blik (822 g) Pere, gedreineer
gerolde ansjovisse vir versiering

Metode

- 1.) Meng roomkaas en ansjovispasta en vul peerhalwes.
- 2.) Garneer met gerolde ansjovisse.
- 3.) As u ryk, rojaal en uitspattig voel, kan dit met kaviaar versier word.

Peer Wiener Schnitzel.

Vir 6 gelukkige mense

6 dun snye kalfsvleis
2 eetlepels meel
1 eier
broodkrummels vir omhulsel
1 eetlepel botter of olie
1/4 teelepel sout
varsgemaalde peper of gewone peper, na smaak

1 blik (439 g) Pere
3 hardgekookte eiers
6 ansjovisfilette
6 kappertjies
snye suurlemoen en pietersielie vir garnering

Metode

- 1.) Doop kalfsvleis in meel en smeer met geklitste eier.
- 2.) Rol in broodkrummels.
- 3.) Verhit botter in braaipan en bak in olie aan beide kante tot goudbruin.
- 4.) Rangskik vleis op opdienskottel, geur met sout en peper en hou warm.
- 5.) Verhit pere in oond, dreineer en plaas een op elke stuk vleis met gesnyde kant na bo.
- 6.) Plaas 'n halwe eier in elke peer versier met ansjovisfilet en kappertjie.
- 7.) Garneer met suurlemoen en pietersielie en sit met gesoteerde aartappels en groenertjies voor.
- 8.) Dit is een van daardie opwindende disse wat oos, wes, tuis bes maak. Ook lekker voedend.

Pere New Orleans.

Maak 6 porsies

1 blik (438 g) Pere, gedreineer
1/4 teelepel sout
knypie peper

4 tamaties, in dik snye
227 g spekvleis
3 piesangs in die lengte deurgesny

Metode

- 1.) Rangskik die pere in 'n plat gesmeerde bakskottel en verhit in 'n warm oond.
- 2.) Bak spekvleis tot bros en dreineer.
- 3.) Bak die piesangs en tamaties in warm spekvleis-vet tot goudbruin aan beide kante.
- 4.) Plaas tamaties en piesangs op pere en rangskik spekvleis bo-op. Geur en sit met roosterbrood voor.

Geurige Pere.

1 blik (822 g) Pere	2 teelepels gekapte ui
1 karton room- of maas-kaas	1/2 teelepel sout
2 teelepels gekapte pietersielie	2 eetlepels atjarsmeer (sandwich relish)
1/4 koppie gerasperde cheddarkaas	gevulde olywe vir garnering indien verlang

Metode

- 1.) Dreineer pere.
- 2.) Meng res van die bestanddele en maak klam met peerstroop.
- 3.) Vul peerhalwes met mengsel en garneer met snytjies gevulde olywe.

Vrugtekebab.

Heerlik met 'n vleisdis.

Maak 6 porsies

1 blik (439 g) Pere, gedreineer	2 pomelos, in huisies
1 koppie pomelosap	3 piesangs, in groot stukke gesny
1/2 koppie heuning	2 eetlepels brandewyn of sjerrie
1 blik (439 g) perskes, gedreineer	1 vars pynappel, in blokkies gesny

Metode

- 1.) Sny pere en perskes in kwarte en ryg al die vrugte op penne.
- 2.) Marineer in 'n mengsel van pomelosap, heuning en brandewyn vir ongeveer 40 minute.
- 3.) Plaas onder oondrooster vir 5 minute en bestryk met marinade. Vleis was nog nooit so watertand nie!

Ham-En-Peerrolle.

Maak 6 porsies

1 blik (822 g) Pere, gedreineer	1 teelepel sout
1/4 teelepel peper	2 koppies melk
6 snye ham of varkvleis-brood	1 eier
2 eetlepels botter	1/2 koppie gerasperde kaas
2 eetlepels mielieblom	broodkruummels

Metode

- 1.) Sny pere in die lengte deur. Plaas op afsonderlike snye ham en rol hulle op. Hou die res van die pere oor vir garnering. Plaas in gesmeerde vuurvaste skottel.
- 2.) Berei kaassous in 'n dubbelkastrol deur die botter, mielieblom, sout en peper te meng. Voeg melk geleidelik by en roer gedurig tot sous dik is.
- 3.) Verwyder van stoof en klop eier by. Roer gerasperde kaas by waarvan 'n bietjie agtergehou word.
- 4.) Gooi kaassous oor hamrolle, strooi met kaas en broodkruummels en versier met die res van die peerkwarte.
- 5.) Bak in oond totdat kaas gesmelt is. Kan u wag om dit te proe!



Pere Flambé Met Rumsous.

Maak 6 porsies

1 gesinsgrootte vanielje-roomysblok
1 blik (822 g) Pere

1/2 koppie gesifte appelkoos konfyt
1/4 koppie rum

Metode

- 1.) Plaas roomys in opdienbak en hou in koelkas.
- 2.) Meng 1 koppie van die peerstroop met appelkooskonfyt en kook saggies tot glad en vermin-der. Hou warm.
- 3.) Rangskik pere in konfoorskottel en skep warm appelkoossous daaroor.
- 4.) Voeg verwarmede rum by, en steek aan die brand.
- 5.) Sit onmiddellik met welverdiende trots voor.

Pere In Portwyn.

Maak 6 porsies

1 blik (822 g) Pere
1 koppie portwyn

6 heel naeltjies

Metode

- 1.) Dreineer stroop van pere en plaas vrugte in 'n bak.
- 2.) Meng stroop, wyn en naeltjies en verhit totdat dit kookpunt bereik. Kook stroop tot dit die helfte verminder. Koel af en gooi oor pere.
- 3.) Sit dit yskoud voor. Dis 'n puik manier om 'n puik maaltyd af te rond.



DESSERTS

Soet Appelkoosomelet
Appelkoos Mallobet
Appelkoos-en-Heuningroomys
Appelkooskuim
Vrugtejellie
Geglasuurde Appelkose
Appelkose Met Sago
Appelkoos-en-Vermicellipoeding
Appelkoos-en-Rysmeringue
Appelkoos Charlotte
Suurlemoen-en-Appelkoosmousse
Appelkoos-en-Roomkaastert

SOUTHAPIES

Pekelpoeding Met Vrugte
Varkvleis-en-Appelkooshutspot
Gebraaide Varkvleis Met Appelkose
Appelkoos-en-Beesvleisbrood
Appelkoososaties
Spaanse Hoender Met Appelkose
Hoender Met Appelkoosous
Appelkoos-en-Pomeloslaai

SOUSE

Appelkoos-Jogurt
Appelkoos-Braaivleissous

Desserte

Soet Appelkoosomelet.

Maak 4 porsies

1 blik (226 g) appelkose	1/4 koppie appelkooskonfyt
2 eetlepels brandewyn, indien verlang	4 eiers
3 eetlepels strooisuiker	1 eetlepel botter
gerasperde skil en sap van 1 suurlemoen	versiersuiker

Metode

- 1.) Dreineer die appelkose, plaas in 'n bak en besprinkel met brandewyn. Verkoel.
- 2.) Meng die appelkoosstroop met die suurlemoenskil, suurlemoensap en konfyt.
- 3.) Kook saggies tot die vloeistof met die helfte verminder het en hou warm.
- 4.) Klits eiergele en strooisuiker tot skuimerig.
- 5.) Vou styfgeklitste eierwitte by die eiergele.
- 6.) Verhit 'n omeletpan, wat ongeveer 20 cm in deursnee moet wees, en sit botter in. Verhit en voeg eiermengsel by en laat dit die hele pan bedek.
- 7.) Laat bruin word op een kant, vul helfte met appelkose, vou toe en keer uit op warm 'n dien-bord.
- 8.) Strooi met versiersuiker en gooi appelkoosstroop oor. Sit hierdie watertand-omelet so warm moontlik voor.

Appelkoos Mallobet.

'n Smaaklike verrassing.

Maak 6 porsies

1 blik (439 g) appelkose	2 eetlepels suurlemoensap
168 g malvalekkers	4 eierwitte

Metode

- 1.) Druk die appelkose deur 'n growwe sif.
- 2.) Voeg die malvalekkers by en verhit oor warm water tot hulle halfgesmelt is.
- 3.) Klop goed, voeg suurlemoensap by en plaas eenkant wanneer dit gekook het.
- 4.) Klits die eierwitte tot styf en vou in.
- 5.) Giet in ysbakkies van koelkas en bevries tot styf.

Appelkoos-en-Heuningroomys.

Maak 6 porsies

1 blik (822 g) appelkose	sap van 2 suurlemoene
6 eiergele	2 koppies slagroom
2/3 koppie heuning	

Metode

- 1.) Dreineer appelkose goed en maak 'n puree deur hulle in 'n menger te sit of deur 'n sif te druk.
- 2.) Klop die eiergele tot dik en liggeel en klop die heuning geleidelik by totdat die mengsel baie dik is.
- 3.) Vou die puree in, asook die suurlemoensap en slagroom.
- 4.) Skep in 3 ysbakkies van koelkas en bevries tot styf.
- 5.) Ideaal vir verjaarsdae, partytjies of enige geleentheid waar soetigheid die lewe lekker maak!

Appelkooskuim.

Maak 6 porsies

3 eierwitte
1/2 koppie suiker

1 blik (822 g) appelkose, gedreineer
knypie sout

Metode

- 1.) Klits die eierwitte tot skuimerig en klop die suiker by, 'n eetlepel op 'n slag, om 'n stywe meringue te vorm. Geur met sout.
- 2.) Hou 'n paar van die appelkose agter vir versiering en druk die res deur 'n sif. Voeg by die mengsel, versier met appelkose en sit voor.
- 3.) Vir 'n ryker, romerige vrugteskuim wat goed bevries, klop 1/2 koppie dik room tot styf en vou in die skuimerige mengsel in. Skep in ysbakkie van koelkas en bevries of verkoel goed. As appelkose nie byderhand is nie, sal u perskes ewe goed kan gebruik.

Vrugtejellie.

Maak 6 porsies

1 pakkie (100 g) Kersiejellie
1 koppie warm water

1 blik (439 g) appelkose

Metode

- 1.) Los die jellie op in warm water en meng met die stroop van die appelkose wat aangevul is met water tot een koppie.
- 2.) Voeg appelkose by as die jellie amper gestol het.
- 3.) Sit voor met vla. Probeer 'n variasies van hierdie resep met perskes of pere - of maak al drie vir 'n partytjie.

Geglasuurde Appelkose.

Heerlik vir 'n besondere geleentheid.

Maak 6 porsies

1 blik (822 g) appelkose, gedreineer
113g suiker
2 eetlepels botter

113 g bruinsuiker
1/2 koppie appelkoosstroop

Metode

- 1.) Plaas alle bestanddele in 'n vlak kastrol en kook oor matige hitte. Keer die appelkose dikwels om met 'n lepel.
- 2.) Dreineer as almal geglasuur is. Warm voorgesit met hoender rond die gereg u dinee af.

Appelkose Met Sago.

Maak 4 tot 6 porsies

1 blik (439 g) appelkose
2 eetlepels sago
2 kardamom-saadjies

gerasperde skil en sap van 1 suurlemoen
1/4 koppie suiker

Metode

- 1.) Dreineer die appelkose, meng die sago met die suiker en roer by die appelkoosstroop.
- 2.) Voeg res van bestanddele by, behalwe die appelkose. Roer totdat dit kookpunt bereik.
- 3.) Kook saggies vir 10 minute of tot sago deurskynend is. Voeg appelkose by, verkoel en sit voor.

Vermicelli-Appelkoospoeding.

Maak 6 porsies

250 g Vermicelli
1 blik (822 g) appelkose
2 eiers

3 eetlepels suiker
2 koppies melk
mielieblom

Metode

- 1.) Kook Vermicelli soos aangedui op die pakkie.
- 2.) Dreineer die appelkose en hou die stroop.
- 3.) Skep appelkose op die boom van 'n bottergesmeerde pasteibak.
- 4.) Rangskik die Vermicelli bo-op.
- 5.) Klits die eiers, suiker en melk saam en gooi bo-oor. Bak by 150°C tot gestol. Verhit appelkoosstroop en verdik met 'n bietjie mielieblom. Sit warm voor.

Appelkoos-en-Rysmeringue.

Maak 6 porsies

1 blik (439 g) appelkose, gedreineer
2 koppies gekookte rys
2 eetlepels strooisuiker

2 eiers
1 blik kondensmelk

Metode

- 1.) Plaas die vrugte op die boom van 'n vuurvaste skottel en hou 'n paar agter vir versiering.
- 2.) Klop kondensmelk met 'n bietjie van die appelkoosstroop totdat dit net so dik is soos room.
- 3.) Voeg eiergele en rys by en skep oor die vrugte.
- 4.) Klits die eierwitte liggies en voeg die strooisuiker by. Stapel bo-op rys met 'n hopie in die middel.
- 5.) Bak by 120°C vir 1 1/4 tot 1 1/2 uur.
- 6.) Versier met res die van die appelkose. U kan hierdie resep wissel deur perskes of pere te gebruik.

Appelkoos Charlotte.

Maak 6 porsies

1 wit brood
1/2 koppie gesmelte botter

sap van 1/2 suurlemoen
1/2 koppie suiker

2 bykomende eetlepels botter
2 blikke (822 g) appelkose, gedreineer

3 appels, geskil, met kern uitgehaal en gesny

Sous

1/2 koppie appelkooskonfyt
gerasperde skil van suurlemoen

appelkoosstroop

Metode

- 1.) Sny die brood in snye van 7mm en verwyder die korsies.
- 2.) Doop in gesmelte botter, bedek boom en kante van 'n ronde, diep vorm met snye brood wat oormekaarslaan.
- 3.) Smelt die bykomende botter in 'n kastrol, voeg appels en appelkose by en kook tot meeste van die vloeistof verdamp het.
- 4.) Voeg suurlemoensap en suiker by en skep in die vorm.
- 5.) Bedek met nog brood en bak by 190°C vir 45 minute. Laat 'n ruk lank staan voor dit op 'n opskepskottel uitgesit word.
- 6.) Sous: Verhit die konfyt, deurgesygde stroop en gerasperde suurlemoenskil tot dit kookpunt bereik. Roer gedurig. Giet oor poeding en sit voor. Dit bewys dat 'n besparings-resep ook baie opwindend kan wees.

Suurlemoen-Appelkoosmousse.

Eenvoudig en so lekker.

Maak 6-8 porsies

1 blik (822 g) appelkose, gedreineer
1 koppie slagroom
gerasperde skil van 2 suurlemoene

4 eierwitte
3/4 koppie strooisuiker

Metode

- 1.) Vryf die appelkose deur 'n sif of sit in vermenger.
- 2.) Meng die strooisuiker en suurlemoenskil by maar hou 'n bietjie van die suurlemoenskil vir garnering.
- 3.) Meng die goedgeklitste eierwitte geleidelik by.
- 4.) Vou slagroom in en gooi in bak of parfaitglase.
- 5.) Strooi met suurlemoenskil en sit yskoud voor.

Appelkoos-en-Roomkaastert.

Maak 6 porsies

227 g brostertdeeg
3/4 koppie suiker
1 koppie room- of maaskaas
1 teelepel vanielje-essens

1 eierwit
1 1/2 eetlepels bruismeel
1 eier
1 blik (822 g) appelkose, gedreineer

Bolaag

1 eetlepel botter
1/2 koppie gepelde amandels, gekap

1/4 koppie suiker
1/2 teelepel kaneel

Metode

- 1.) Rol die tertdeeg uit en plaas in 'n gesmeerde 22,5 cm tertbord, sny en riffel rande.
- 2.) Neem bietjie van die eierwit en smeer oor die boom voor opsygesit word om droog te word.

- 3.) Meng suiker en meel, voeg roomkaas, eier en vanielje-essens by en klop tot glad.
- 4.) Meng gesnyde appelkose by. Skep in tertdop en bak by 180°C vir 30 minute.
- 5.) Om die bolaag te maak, sny die botter in klein stukkies, voeg suiker, amandels en kaneel by en meng goed.
- 6.) Strooi oor tert en bak vir nog 10 minute. Laat afkoel voordat hierdie "smelt in die mond"-lekkerny gesny word.



Pekeltong Met Vrugte.

Maak 8 porsies

- | | |
|--------------------------|----------------------------|
| 1 1/2 kg pekeltong | 2 koppies gestoofde appels |
| 1 blik (822 g) appelkose | 1/2 koppie wit asyn |
| 1 koppie bruinsuiker | knypie sout |
| 1 teelepel droë mosterd | 1 eetlepel mielieblom |
| 1/2 koppie sultanas | water vir mielieblompasta |

Metode

- 1.) Sny die tong in dun skywe.
- 2.) Syg appelkose met stroop deur in 'n kastrol en voeg al die bestanddele by behalwe die mielieblom en water. Laat kook en roer gedurig.
- 3.) Maak pasta van mielieblom met water en voeg by. Roer tot dit dik is. Verwyder van hitte.
- 4.) Plaas sous en die tong in alternatiewe lae in 'n oondskottel. Bedek en verhit by 180°C.
- 5.) Sit voor met rys en 'n groenslaai.

Vark-en-Appelkooshutspot.

Maak 6 porsies

- | | |
|--|------------------------|
| 1 blik (439 g) appelkose | 1 kookappel, gesny |
| 1 kg maer varkvlies, in blokkies gesny | sout en peper na smaak |
| 2 teelepels voorbereide mosterd | 3 eetlepels meel |
| 2 eetlepels olie | 8 uie, gesny |
| 454 g aartappels, gedeeltelik gekook en in skyfies gesny | |

Metode

- 1.) Dreineer appelkose en vul stroop met water aan tot 1 koppie.
- 2.) Rol varkvlies in meel en bak in olie tot dit bruin is.
- 3.) Plaas die appelkose, varkvlies, uie, aartappels en appel in lae in 'n oondskottel en geur elke laag.
- 4.) Meng orige meel met mosterd en appelkoosstroop. Giet oor bestanddele in oondskottel.
- 5.) Bedek en bak by 180°C vir 30 minute of tot die vleis gaar is.

Gebraaide Varkvlies Met Appelkose.

Maak 6 porsies

- | | |
|----------------|--------------------------|
| 2 kg varklende | 1 blik (822 g) appelkose |
| sout en peper | 2 eetlepels mielieblom |

Metode

- 1.) Bak varkveis by 180°C vir 2 uur. Geur met sout en peper.
- 2.) Skep die oortollige vet af. Dreineer appelkose en gooi een koppie van die appelkoosstroop oor die vleis.
- 3.) Bak vir nog 'n uur of tot die vleis gaar is, en bestryk gedurig. Plaas vleis op warm opskep skottel en hou warm.
- 4.) Maak 'n vleissous met mielieblom, deurgesygte sap en uitgebraaide varkvet.
- 5.) Versier gebraaide vleis met verhitte appelkooshalwes en berei uself voor vir 'n baie spesiale genot.

Appelkoos-Beesvleisbrood.

Maak 6 porsies

1 ui, gekap	1 teelepel suiker
2 eetlepels botter of slaaiolie	1 teelepel sout
1 kg gemaalde beesvleis	1/4 teelepel peper
2 eetlepels gekapte pietersielie	2 eiers
1/2 koppie sagte broodkrummels	1 blik (439 g) appelkose, gedreineer
1/2 koppie melk	3 snye spekvleis

Metode

- 1.) Soteer die ui in botter tot sag.
- 2.) Meng met beesvleis, eiers, broodkrummels, suiker, sout, peper en pietersielie.
- 3.) Skep helfte van die mengsel in 'n broodpan en rangskik 'n laag appelkose bo-op.
- 4.) Maak nog 'n laag met die res van die vleis, druk plat.
- 5.) Plaas spekvleis bo-op en bak by 180°C vir 1 uur. Sit in snye voor, warm of koud.

Appelkoossosaties.

Maak 4-6 porsies

1 kg skaapboud	2 eetlepels kerriepoeier
1/2 koppie gekapte ui	2 eetlepels bruinsuiker
2 knoffelhuisies, gekneus	knypie peper
2 eetlepels kookolie	1/2 teelepel sout
1 blik (439 g) appelkose	4 eetlepels asyn of suurlemoensap
1 1/2 teelepels gerasperde lemoenskil	

Metode

- 1.) Sny vleis in 2,5 cm (25 mm) blokkies.
- 2.) Soteer ui en knoffel in olie tot goudbruin.
- 3.) Dreineer stroop van appelkose en druk deur sif.
- 4.) Meng 1/2 koppie van die stroop met appelkose en voeg res van die bestanddele by, behalwe die vleis.
- 5.) Roer en kook vir 2 minute. Koel sous af en gooi oor vleisblokkies. Marineer vir ongeveer 8 uur.
- 6.) Dreineer vleisblokkies en ryg op penne. Sit die sous eenkant.
- 7.) Rooster die sosaties tot bruin en gaar.
- 8.) Verhit die sous en gooi oor die sosaties wanneer hul voorgesit word. Sit voor met warm gestoomde rys en groenslaai. Tradisioneel en baie lekker.

Spaanse Hoender Met Appelkose.

'n Spesiale partytjie-gereg.

Maak 6 porsies

2 uie, gekap	1 lourierblaar
2 eetlepels olie	1 eetlepel gekapte pietersielie
1,5 kg hoender, in stukke gesny	1/2 teelepel borrie
3 eetlepels meel	1 koppie rys
1 teelepel sout	1 groen soetrissie, in repies gesny
knypie peper	3 tamaties, geskil en gesny
1/4 koppie sjerrie	1 koppie hoenderekstrak
1 blik (439 g) appelkose, gedreineer	bykomende pietersielie vir garnering

Metode

- 1.) Soteer uie in olie en rol hoenderstukke in meel, sout en peper.
- 2.) Bak elke stuk in olie tot dit bruin is. Voeg by tamaties, hoenderekstrak, appelkoosstroop, lourierblaar, pietersielie en borrie.
- 3.) Bedek en kook saggies vir 25 minute.
- 4.) Roer rys by, bedek weer en kook saggies vir nog 25 minute.
- 5.) Meng appelkose, groen soetrissie en sjerrie by en kook vir 'n verdere 5 minute en sit voor in oondskottel, versier met bykomende pietersielie. Almal sal hierdie resepe wil he!

Hoender Met Appelkoossous.

Maak 6 porsies

6 braaikuikens, in die helfte gesny met sout, peper, gemmer en suurlemoensap

Sous

1 blik (822 g) appelkose	sap en skil van 1 lemoen
2 eetlepels gouestroop	1 teelepel fyngemmer
1 teelepel sojasous	1 eetlepel suurlemoensap

Metode

- 1.) Vryf gegeurde braaikuikens met olie en rooster tot bruin en gaar. Plaas in 'n groot oondskottel met deksel.
- 2.) Appelkoossous: Maak hierdie pikante sous deur die appelkose met die stroop deur te syg. Voeg res van bestanddele by voor dit na kookpunt gebring word.
- 3.) Giet sous oor braaikuikens en kook saggies by 180°C met deksel op vir nog 10 minute.
- 4.) Verwyder deksel en kook vir 'n verdere 10 minute.
- 5.) Sit voor met gebraaide aartappels, groen ertjies en vars slaai. Die geurige appelkoossous bring die hoender se heerlikste smaak na vore.

Appelkoos-en-Pomeloslaai.

Vir iets wat heerlik anders is.

Maak 6 porsies

1/2 koppie Franse slaaisous	1 blik (439 g) appelkose, gedreineer
1 blik (439 g) pomelo huistes, gedreineer	2 eetlepels uie, fyngekap
1 eetlepel fyngekapte groen soetrissie of agurkies	

Metode

- 1.) Berei slaaisous en voeg groen soetrissie en ui by. Roer goed.
- 2.) Sit voor met slaai van appelkose en pomelo's op 'n laag bros slaai.



Appelkoos-Jogurt.

Maak 6 porsies

1 blik (822 g) appelkose

2 koppies jogurt

Metode

- 1.) Dreineer appelkose en sit in menger of druk deur 'n sif tot heeltemal glad.
- 2.) Klop jogurt en voeg geleidelik die appelkoosmoes by.
- 3.) Verkoel goed en sit voor vir ontbyt. 'n Heerlike gesonde manier om die dag te begin.

Appelkoos-Braaivleissous.

1 blik (822 g) appelkose

1 knoffelhuisie, gekneus

1 naeltjie

1 teelepel Tobascosous

sap en liggerasperde skil van suurlemoen

1 eetlepel Worcestersous

Metode

- 1.) Druk appelkose deur 'n sif en meng met stroop. Voeg res van bestanddele by.
- 2.) Marineer vleis in die mengsel vir 24 uur en rooster oor kole of in 'n oond.
- 3.) Verhit marinade en sit as 'n vleissous voor.