

Aartappels



WWW.EPOSVRIENDE.COM

Aartappels	3
Marlene Se Aartappelkoekies	3
Grated Patato Fritters (Koekoes)	3
Blatjang Aartappels.....	3
Aartappelslaai (Warm).....	4
Hongaarse Aartappelgebak	4
Gebraaide Aartappels:.....	5
Heerlike Aartappelgebak	5
Tortilla.....	6
Japtrap Ete.....	6
Cheesy Bake.....	7
Potato Bake	7
Potato & Mushroom Bake	8

Aartappels

Marlene Se Aartappelkoekies

Kook Aartappels Soos Vir Kapokaartappels En Gooi Alle Water Af.
Druk Fyn Soos Vir Kapokaartappels En Sit Stukkies Botter In.
Rasper Met Growwe Kant Groot Ui En Voeg By.
Bietjie Aromat En Gerasperde Kaas En Mushrooms Indien Verkies.
Meng Alles.
Maak Bolletjies, Dit Sal Krummelrig Wees, Maar Tog Klam.
Druk Plat Met Hand En Bak In Vlak Olie Tot Alkante Bruin.

Grated Potato Fritters (Koekoes)

2 Large Patatoes
1t Salt
1/4t Peper
1 Grated Onion
1/2c Flour
2t Baking Powder
1 Egg

Peel And Grate Patatoes
Beat Egg And Add To Patatoes.
Add Salt, Peper And Onion.
Sift Flour And Baking Powder And Add.
Deep Fry Until Brown.

Blatjang Aartappels

6-8 Middelslag Aartappels
Sout
250ml Vrugte Blatjang
250ml Kook Water
125ml Mayonaise
1 Pakkie Dik Wituiesoppoeier
Kook Aartappels In Skil Net Tot Sag. Verhit Die Oond Tot 180 Grade C
Dreineer Aartappels En Halveer Elkeen Met Skil En Al Oorlangs.
Plaas Die Halwes Met Die Gesnyde Kante Na Bo In 'N Vlak Oondvaste
Bak
Met 'N Inhoudsmaat Van +- 2,5liter
Meng Die Res Van Die Bestanddele En Skep Dit Oor Die Aartappels En
Bak Vir 'N Halfuur Lank. Bedien Warm.

Aartappelslaai (Warm)

6 Middelslag Aartappels Gekook En Skil Afgetrek
250 G Spekvleis In Stukkies Gesny
2 Groot Uie Fyngekap
3 Groot Tamaties Fyngekap
1 K Room Effens Geklop
1 En 'N Half Koppie Gerasperde Cheddarkaas

Metode:

Braai Spekvleis, Uie En Tamaties Tot Gaar.
Sny Aartappels In Skywe En Voer Vuurvaste Bak Met Laag Aartappels.
Voeg Lagie Van Bredie Oor Aartappels, Dan Lagie Kaas.
Weereens Laag Aartappels Met Oorblywende Bredie En Kaas.
Gooi Room Egalig Oor En Bak In Oond Van 180 Grade C Tot Kaas En
Room Deurgebak

Hongaarse Aartappelgebak

60 Ml (4 E) Botter
2 Groot Uie Dik Gesny
1 Knoffelhuisie Fyngedruk
125 Ml (1/4 K) Ham Gekap
30 Ml (2e) Vars Pietersielie
Sout En Vars Gemaalde Swart Pepper Na Smaak
Neutmuskaat Na Smaak
7 Ml (1 ¼ T) Paprika
500 G Gaar Aartappels In Skywe Gesny
250 Ml (1 K) Suurroom
1 Ekstra Groot Eier
150 Ml Gerasperde Kaas

Metode

Voorverhit Oond Tot 180oc
Smeer Oondpan
Verhit Botter En Soteer Uie Daarin Tot Sag
Voeg Knoffel By En Soteer Verder
Voeg Nou Ham, Pietersielie, Sout, Peper, Neutmuskaat En Parika By
Voeg Aartappels By
Braai Liggies En Skep Alles In Die Voorbereide Oondbak
Klits Suurroom En Eier Liggies Saam En Giet Oor
Sprinkel Die Kaas Oor
Bak Vir 30 Minute Tot Goudbruin
Genoeg Vir 6 Mense

Gebraaide Aartappels:

8 Middelmattige Aartappels
Kookwater
125ml Kookolie
Kruie
Witpeper
Mooi Goudbruin Kleur)

Gesoute

1 Teelepel Gemengde

Knippie Borrie (Vir 'N

Kook Die Aartappels In Soutwater Vir 10 Minute. Dreineer. Meng Die Olie, Kruie, Peper En Borrie En Plaas Die Aartappels Daarin Tot 'N Uur Voor Etenstyd (Dit Kan Die Dag Vantevore Al Gedoen Word). Braai Sowat 'N Uur Lank In 'N Voorverhitte Oond Van 180c Tot Goudbruin En Bros. Onthou! Gebraaide Aartappels Moet Onmiddelik Ogedien Word..

Heerlike Aartappelgebak

6 Medium Aartappels (Gekook En Skille Afgetrek)
1 Pakkie Wit Uiesop
500 MI Melk
1 Houer Room
1 Lepel Margarine
1 Pakkie Bacon Gesnipper
1 Houer Mushrooms Gesnipper
1 Koppie Kaas
1 Greenpepper (Opsioneel)
1 Pakkie Patato Bake (I.P.V. Room En Uiesop)
Kaas

Braai Bacon En Mushrooms Tot Gaar.
Maak Sop Met Melk En Room Aan En Verhit Tot Dit Begin Dik Word.
Pak Lae Van Sop, Aartappels, Bacon .
Begin Met Sop, Dan Aartappels, (Gooi Sout Peper Aromat En Pietersielie Oor Elke Aartappel Laag).
Dan Bacon En Mushrooms.
Herhaal En Eindig Met Sop.
Strooi Kaas Bo-Oor.

Want more recipes? Go to www.eposvriende.com and complete the form.

Tortilla

4 - 5 Middelgrootte Aartappels

1 Groot Ui In Skywe Gesny

4 - 5 Eiers

Sout

1. Sny Aartappels In Skywe

2. Kook In Olie - Nie Pap Nie

3. Braai Uie - Nie Bruin Nie

4. Klits Eiers Liggies Met Vurk Net Deurmekaar

5. Skep Aartappels En Uie (Warm) In Geklitste Eier

6. Meng Baie Liggies En Gooi In Pan - Skud Pan Heeltyd

7. Sit Plat Bord Op Pan En Keer Versigtig Uit - Skuif Terug In Pan

Laat Effens Afkoel

Japtrap Ete

3 Groot Geskilde Aartappels 1 Ui Fyn Gekap

1 Groenrissie Fyngekap Olie

500 Ml Maalvleis 1 Tamatie

2 Ml Neut Sout & Peper

Kaassous

15 Ml Margarien 250 Ml Melk

15 Ml Meel 250 Ml Kaas

30 Ml Sagte Broodkrummels

Sny Aartappel In 1 Cm Skywe Ontvel Tamatie & Rasper

Kook Aartappelskywe To Sag,Plaas In 'N Bak

Braai Olie, Uie & Rissie & Voeg Maalvleis By

Voeg Tamatie, Geurmiddels, Sout & Peper By

Prut , Skep Oor Aartappels

Gooi Van Die Kaas In Witsous En Die Res Saam Met Die Broodkrummels

Bo-Oor Vleis

Cheesy Bake

1 Packet Royco Thick White Onion Soup
250ml Water
125ml Milk
1 Onion, Chopped
100g Cheese, Grated
5ml Dry Mustard
10ml Chopped, Parsley
500g Cooked Potato Blocks

1. Make Soup According To Directions Using 250ml Water And 125ml Milk.
Add Onion, Grated Cheese, Mustard And Parsley.
2. Place The Potato Pieces In A Casserole Dish, Pour The Soup Mixture On Top.
3. Bake At 180°C For 30 Minutes.

Preparation Time : 15 Minutes. Cooking Time : 30 Minutes. Serves 4.

Potato Bake

4 Large Potatoes, Peeled And Thinly Sliced
Black Pepper
100g Grated, Cheese
1 Packet Royco Thick White Onion Soup
250ml Cream

1. Layer Half The Potato Slices In A Shallow Casserole Dish.
2. Sprinkle With Pepper And Half The Grated Cheese.
3. Mix The Soup Powder With 250ml Cream, And Pour Half On Top Of The Potato Slices.
4. Layer The Rest Of Potatoes On Top, Sprinkle With Pepper, Pour The Remaining Cream Mixture Over.
Sprinkle Rest Of Cheese On Top.
5. Bake Uncovered At 180°C For 1 Hour Or Until Tender.

Preparation Time : 15 Minutes. Cooking Time : 1 Hour. Serves 4.

Potato & Mushroom Bake

3 Large Potatoes, Peeled, Boiled
And Sliced Into Thin Rounds
15 Ml Rama Margarine
1 Large Onion, Sliced
125 G Mushrooms, Sliced
1 Packet Royco Creamy Mushroom Soup
550 Ml Milk
50 G Cheese, Grated

1. Sauté Onion And Mushrooms Until Well Cooked.
2. Place Soup Powder And Milk In A Small Saucepan And Cook Until Thick.
3. Layer Potatoes, Onion Mixture And Sauce In A Casserole Dish. Repeat Layers, Ending With Sauce.
4. Top With Grated Cheese And Bake At 180° C For 30 Minutes, Or Until Cooked.
5. Place Under The Grill For The Last 5 Minutes To Brown.

Preparation Time: 20 Minutes Cooking Time: 30 Minutes Serves 4

300 Ml Water
1/2 Can Baked Beans In Tomato Sauce
2 Potatoes, Peeled And Sliced
Rama Margarine

1. Heat Oil And Sauté Onions. Add Mincemeat And Brown Well.
2. Stir In Soup Powder And Then Water. Stir Until Thickened And Add Baked Beans.
3. Place Mixture In A 2 Litre Casserole Dish And Top With Sliced Potatoes.
4. Dot With Margarine And Bake, Uncovered, At 180° C For 30 Minutes.
5. Remove Cover And Bake A Further 30 Minutes.
Hint: Use Chilli Beans For A Spicy Variation.

Preparation Time: 15 Minutes Cooking Time: 1 Hour Serves 4-6

Want more recipes? Go to www.eposvriende.com and complete the form.