

# Ietsie Anders



Want more recipes? Go to [www.eposvriende.com](http://www.eposvriende.com)

Ietsie Anders .....	3
Gebakte Vrugeslaai .....	3
Pampoenpoffertjies In Stroop .....	3
Curried Eggs .....	4
Koue Heel Mielieslaai: (Ideaal Vir Braai) .....	4
Vinnige Aandete .....	4
Pan Ete .....	5

## **Ietsie Anders**

### **Gebakte Vrugeslaai**

(Lekker As Soetkos)

1 X 2 Lb Blik Pere  
1 X 2 Lb Blik Perskes  
1 X 1 Lb Tertappels  
4 Piesangs  
Dreineer En Snipper Die Vrugte  
Voeg  
1 T Kerrie  
1 T Borrie  
¼ K Geelsuiker  
1 E Botter  
Sout By

Bak Vir 45 Minute 180°C

### **Pampoenpoffertjies In Stroop**

(Hierdie Resep Is Baie Lekker Saam Met Enige Tipe Gekookte Kos, En Braaivleis)

Bestanddele

500 Ml Fyngemaakte Pampoen  
250 Ml Bruismeel  
10 Ml Bakpoeier  
2 Ml Sout  
Kookolie  
15 Ml Botter  
325 Ml Suiker  
200 Ml Melk  
40 Ml Mielieblom  
175 Ml Koue Water  
Kaneel

1. Meng Pampoen, Bruismeel, Bakpoeier, Sout En Eier Deeglik. Skep Teelepels In Warm Kookolie. Braai Goudbruin En Gaar.
2. Dreineer Op Bruin papier En Skep Op Opdienskottel. Verhit Botter, Suiker En Melk Tot Kookpunt.
3. Los Mielieblom In Water Op En Roer In 'N Straaltjie By Melkmengsel. Verhit Tot Kookpunt En Skep Oor Koekies.
4. Dien Warm Op.

## **Curried Eggs**

8 Eggs Hardboiled And Peeled  
Sauce

1 Large Onion, Chopped

25ml Sunflower Oil

2 Tomatoes, Peeled And Chopped

1 Packet Royco Chilli Beef & Green Pepper Soup

400ml Water

10ml Chutney

1. Fry Onion In Heated Oil Until Softened.
2. Add Tomatoes And Fry For 1 Minute.
3. Add Soup Powder Mixed With 400ml Water And 10ml Chutney. Stir Till Thickened, Then Simmer For 5 Minutes. Season To Taste.
4. Pour Soup Mixture Over Peeled Eggs And Serve.

Preparation Time : 15 Minutes. Cooking Time : 5 Minutes. Serves 4.

## **Koue Heel Mielieslaai: (Ideaal Vir Braai)**

Jong Vars Heel Geelmielies (1 Of 2 Per Persoon)

1 Bottel Franse Slaaisous

Kook Mielies Vir 15 Min (Afhangende Van Grootte )

Sny Mieliestronke In 4 – 5 Cm Stukke

Sit In Marineerbak Saam Met Slaaisous En Draai Af En Toe Om.

Geniet Saam Met Braaivleis Op 'N Warm Dag.

## **Vinnige Aandete**

4 Dik Snye Brood

1 Blikke Weense Worsies

3 Geklikste Eiers

2 K Gerasperde Kaas

2 K Melk

1 Pakkie Bacon

Uie

Pietersielie, Sout, Rooipeper En Mosterd

Metode

Sny Die Bacon In Stukkies.

Voeg Die Uie By En Braai.

Krummel Die Brood En Voeg Warm Melk Oor En Laat Week.

Voeg Die Geklitste Eiers By En Meng Goed.

Gooi Alles In 'N Bak En Bak In Matige Oond Tot Gestol En Gaar.

## **Pan Ete**

100 Ml Margarien  
500 G Aartappel  
50 Ml Gekapte Ui  
50 Ml Gekapte Groen Rissie  
200 Ml Gerasperde Kaas  
4 Eiers  
5 Ml Sout  
5 Ml Peper  
5 Mlmosterd  
340 G Weense Worsies

### Metode

Smelt Margarien In Pan.

Braai Ui Effens Bruin.

Voeg Soetrissie En Aarappels By.

Sit Deksel Op Pan En Verhit Vir 5 Min Oor Lae Hitte.

Klits Eiers En Voeg Geurmiddels By.

Gooi Eiers Oor Die Aartappel Mengsel.

Rangskik Gesnyde Weense Worsies Oor Die Aartappel Mengsel.

Sit Pan Se Deksel Op Verlaag Hitte En Verhit Mengsel Vir 10 Min Of Tot Gestol.

Sny In Skywe En Bedien.

Want more recipes? Go to [www.eposvriende.com](http://www.eposvriende.com)