# ONTHOU JY NOG ?

'n Versameling resepte saamgestel deur Anna Eksteen.
Kom wandel saam met my deur "Memory Lane" en herontdek
herinneringe van kindwees saam met Oupa en Ouma.
082 294 6799

# INHOUDS OPGAWE


**BESKUIT 4**
Anys beskuit
Neut en saad beskuit
Boere beskuit
Gesondheids beskuit
Karringmelk beskuit
Maltabella beskuit
Skurwe Abrahams
Kondensmelk beskuit

**BRODE 6**
Gemmerbrood
Dadelbrood
Lemoen en rosynebrood
Witbrood
Bruinbrood
Koringroerbrood
Piesangbrood
Polenta brood

**KLEIN KOEKIES 8**
Repelsteeltjies
Hertzog koekies
Kookmelk koekies
Koffie koekies
Gemmerkoekies
Generaalkoekies
Outydse soetkoekies
Outydse speserykoekies
Ma se hawermoutkoekies
Miljoeners brosbrood

**KOEKE 10**
Wortelkoek
Karringmelk sjokolade koek
Boomkoek
Lemoen sponskoek
Rooi fluweelkoek
Klassieke vrugtekoek

**HAPPIES 12**
Plaatkoekies
Brownies
Pannekoek
Ystervarkies
Tamboesies
Crunchies
Smulstafies
Strooppoffertjies
Ouma Nanna se oliebolletjies
Koeksisters

**BLATJANG 15**
Groentamatie blatjang van ouma Hanna
Warm mango blatjang
Kweper blatjang
Pampoen blatjang
Perske blatjang
Pruimedant blatjang
Beet blatjang
Appel blatjang
Piesang blatjang

**TUISGEMAAK 18**
Tuisgemaakte kaassmeer
Tuisgemaakte kondensmelk
Tuisgemaakte mayonnaise
Tuisgemaakte mosterd
Tuisgemaakte toebroodjiesmeer
Tuisgemaakte gouestroop

**KONFYT 19**
Appelkooskonfyt
Appelliefiekonfyt
Geelperske konfyt
Alwyn konfyt
Kafferwaatlemoen konfyt
Turksvy konfyt
Vyekonfyt
Drie sitrus marmelade
Uie marmelade
Uie konfyt
Groen soetrissie konfyt

**PIEKELS 22**
Ingelegde kool
Plaas kerrieboontjies
Gemmer lemoenwortels
Komkommer piekels
Knoffelasyn
Rooi slaphakskeentjies
Piekel eiers
Heel gepiekelde perskes
Groen piekel brandrissie
Groente atjar

**DRANKIES 24**
Koringbier
Rabarberbier
Aartappelwyn
Gemmerbier
Lemoen en suurlemoenstroop
Maroela bier
Pynappelbier
Brandewyn lemoen likeur
Fluweel likeur
Ystee
Limonade

**BREDIES 26**
Kluitjies vir bredies
Beestertbredie met sjerrie
Ryk hoenderbredie
Waterblommetjiebredie
Beetblaarbredie
Blindevink bredie
Kerrie groentebredie
Niertjiebredie
Tamatiebredie

**PASTEIE 29**
Pampoenpastei
Hoenderpastei
Kaas en uiepastei
Drie vleispastei
Maalvleispastei met ryskors
Vissersmans pastei
Ouma Dinie se herderspastei
**BRAAISTUKKE 32**
Kersham
Varkboud met appels
Lamsboud met karringmelk marinade
Heuning geroosterde varkboud
Beesvleis braaistuk
Ouma Gerry se skaapboud
Ouma Nanna se beesvleis potbraad
Ouma Corrie se skaapboud
Tant Frika se skenkels
Appelkoos gegeurde varknek
Gebraaide speenvark
**ANDER VLEIS DISSE 35**
Kwartels in deegkombers
Skaapafval
Eend met lemoen
Geroosterde piepkuikens
Lewerkoekies
Kerriebotter hoender
Ma se lekker hoender
Bobotie
Kool frikkadelle
Pens in witsous
Denningvleis
Wildsvleis kasserol met droëvrugte
**BYGEREGTE 39**
Lepelbrood
Stywepap
Tamatie en uiesmoor
Tamatie stampmielies
Bros gebraaide aartappels
Geelrys met rosyne
Gegeurde krummelpap
Krummelpap
Sousboontjies
**GROENTE 40**
Gestoofde patats
Gestoofde wortels
Soet patats
Ouma Nakkie se groenboontjies
Skorsiemoes
Geroomde spinasie
Botterbeetjies
Gebakte kool
Beet en pampoenmoes
Geurige kool van ouma Frieda
**SOP 42**
Spek en lensiesop
Bonesop met spekblokkies
Dik groentesop
Aartappelsop
Romerige botterskorsiesop
Tamatiesop
**LEKKERNYE 44**
Noga
Turkse lekkers
Fudge
Malvalekkers
Suurlemoenjellie lekkers
Klapperys
Tant Nan se roomys
Sherbet
Toffie
Borssuiker klontjies
Botter karamel
Mebos
**POEDINGS 47**
Doekpoeding
Gebakte ryspoeding
Malva poeding
Boeber
Koekstruif
Goue brood en botterpoeding
Sago poeding
Asynpoeding
Boerejongens
Vye in port
**TERTE 49**
Brandewyntert
Jode tert
Korslose melktert
Pynappelyskastert
Grenadella yskastert
Oumie Patrys se vlatert
Piesangtert
**ALLERLEI 52**
Paasbolletjies
Skons
Mosbolletjies
Vetkoek
Melkkos
Boere Croissants
Biltong
Kerriesult
Kerrie eiers
Aartappelsuurdeeg
Worsrolletjies
Songedroogde tamaties
**'n BIETJIE HIERVAN & 'n BIETJIE DAARVAN 55**
Skottelgoedseep
Vloeibare meubelpolitoer
Wasmengsel vir komberse
Souspoeier bêre mengsel

# BESKUIT

## ANYSBESKUIT: ( Een, twee, drie)

375g botter of margarien
4 groot eiers
15ml anys
2.5ml kremetart
470ml suiker
4x500g bruismeel
10ml sout
1 liter kookmelk

Smelt margarien of botter en suiker, laat afkoel en klop eiers by. Sif droë bestanddele saam en voeg saam met die kookmelk by eiermengsel. Voeg anys by en maak aan tot 'n deeg. Laat 5 minute staan. Rol in balletjies en pak teenmekaar in 2 gesmeerde broodpanne van 220x120mm. Bak vir sowat 1 uur in voorverhitte oond by 180C tot gaar. Laat afkoel en droog beskuit uit.

## NEUT EN SAAD BESKUIT:

550g bruismeel
250g Nutty Wheat
50g gekapte pekanneute
100ml sonneblomsade
500g koue botter, in klein blokkies gesny
500ml karringmelk
10ml asyn
15ml bakpoeier
500ml geroosterde muesli
50g gekapte okkerneute
50ml sesamsade
100ml pampoensade
380g suiker
2 groot eiers

Sif die bruismeel en bakpoeier saam. Voeg die Nutty wheat, neute en sade by. Voeg die botter by en vryf dit met jou vingerpunte in tot dit goed gemeng is. Klop die karringmelk, asyn en eiers saam. Voeg dit by die meelmengsel en roer tot al die bestanddele goed gemeng is. Verdeel die mengsel tussen twee broodpanne van 29x12cm. Bak 50-60 minute lank in vooraf verhitte oond van 180C, of totdat mespunt skoon uitkom. Haal die beskuit uit die panne en sny dit in stukke. Verlaag dan die temperatuur tot 100C en bak dan die beskuit tot dit heeltemal uitgedroog is.

## BOERE BESKUIT:

750 ml melk
500 g botter of margarien
3,75 kg koekmeelblom
1 liter water
750 ml suiker
25 ml sout
3 pakkies kitsgis
3 eiers,geklits

Meng meelblom, kitsgis en sout saam. Kook melk, suiker, botter en water saam (oppas vir oor kook). Laat afkoel tot lou. Voeg eiers by. Voeg melkmengsel by meel en meng. Knie goed deur. (Indien 'n bietjie styf, voeg nog melk by.) Maak warm toe en laat rys vir ongeveer 1½-2 uur of tot dubbel die grootte. Vorm balletjies, sonder om af te knie, en sit in gesmeerde panne. Laat rys op 'n warm plek tot dit in grootte verdubbel het. Bak vir 1 uur in 'n warm oond (180 C). Net voor dit uitgehaal word, word glasuursel opgesmeer. (Klits 10ml suiker met 12.5ml melk en smeer bo-oor.) Sit terug in die oond tot dit blink en goudbruin is. Keer uit op afkoelrakke. Sodra dit koud is, breek in stukke en droog uit in lou oond, 100 C vir ongeveer 5 tot 6 uur.

## GESONDHEIDS BESKUIT:

1 kg volkoringmeel
250 ml klapper
200 ml pitlose rosyne
55 ml bakpoeier
500 ml suiker
250 ml sonneblomolie
500 ml koekmeel
500 ml fyngedrukte graanvlokkies
125 ml sonneblomsaad
10 ml sout
250 g margarien, gesmelt
1 liter kookwater

Stel die oond op 180C. Meng al die droë bestanddele, behalwe suiker saam. Giet die gesmelte margarien in ´n ander mengbak en voeg die suiker, olie en kookwater by. Meng. Voeg by die droë bestanddele en meng goed. Skep deeg in 2 gesmeerde broodpanne. Doop ´n mes in warm water en sny die deeg in blokkies. Bak sowat 1 uur, of tot gaar, in die voorverhitte oond. Laat effens afkoel in die panne. Keer uit, breek in stukke en droog uit.

## KARRINGMELK BESKUIT:

9x250ml volkoringmeel
45ml vlapoeier
15ml kremetart
500ml suiker
500ml olie
4x250ml koekmeelblom
25ml koeksoda
20ml sout
6x250ml (1.5liter) karringmelk
60ml druiwe asyn

Voorverhit die oond tot 180C. Spuit twee groot broodpanne van 34x11x7cm met kleefwerende kossproei of smeer goed met botter of margarien. Sprinkel ‘n bietjie volkoringmeel op die boom en teen die kante van die pan. Sif die volkoringmeel, koekmeelblom, vlapoeier, koeksoda, kremetart en sout saam in ‘n groot mengbak. Voeg die semels wat in die sif agtergebly het, weer by. Voeg die suiker by meelmengsel en meng goed. Meng die karringmelk, olie en druiweasyn en voeg by. Meng goed deur met houtlepel. Skep in voorbereide panne en maak gelyk bo-op. Bak 1 uur lank of tot gaar en ligbruin van bo en totdat ‘n toetspen skoon uit die middel van die beskuit kom. Laat effens afkoel en keer uit of draadrakke om heeltemal af te koel. Sny in stukke en droog uit by 100C. Lewer ongeveer 110 stukke.

## MALTABELLA BESKUIT:

500ml Maltabella meel
500ml semels
2ml sout
10ml kremetart
250g margarien
750ml koekmeelblom
500ml suiker
10ml bakpoeier
10ml koeksoda
750ml karringmelk

Voorverhit die oond tot 180C. Smeer twee panne met margarien. Meng al die droë bestanddele, insluitende die rysmiddels, in ‘n groot mengbak goed saam. Smelt die margarien. Laat effens afkoel en voeg die karringmelk by. Voeg by die droë bestanddele en meng deeglik deur. Skep in die voorbereide panne en bak sowat 60 minute lank of totdat die toetspen skoon uit die beskuit kom. Keer uit, en laat heeltemal afkoel. Sny in vingers en plaas op bakplate. Droog uit by 100C.

## SKURWE ABRAHAMS

650 g koekmeelblom
12,5 ml sout
250 g botter, by kamertemperatuur,
10 ml koeksoda
15 ml kremetart
400 g suiker
250 ml karringmelk
1 eier

Voorverhit oond tot 200C. Smeer 'n rolkoekpan van 45x30x2cm of bespuit dit met kleefwerende middel. Sif die koekmeeblom, kremetart en sout saam. Voeg die suiker by en meng. Vryf die botter met die vingertoppe in die meelmengsel in totdat dit fyn gekrummel is. Meng 25 ml van die karringmelk met die koeksoda. Voeg dit by die meelmengsel. Klits die res van die karringmelk en die eier saam. Hou 25 ml van die mengsel om oor die beskuit te verf en voeg die res by die meelmengsel. Meng goed tot 'n deeg. Verdeel die deeg in 8 ewe groot stukke. Fatsoeneer elke stuk op 'n meelbestrooide deegplank om 'n wors van 28 cm en druk dit effens plat. Sny elke wors in 4 ewe lang stukke. Plaas die stukke effens uitmekaar in die pan. Verf die oorblywende 25 ml karringmelk-en-eiermengsel oor die beskuite. Bak hulle sowat 30 minute of tot gaar op die middelste oondrak. Laat die beskuite effens afkoel, breek hulle oop en droog in 'n koel oond uit.

## KONDENSMELK BESKUIT:

1kg bruismeel
500ml semels
150ml sesamsaad
15ml bakpoeier
2 eiers, geklits
397g kondensmelk
125ml suiker
250ml volkoringmeelblom
150ml sonneblomsaad
5ml sout
500ml karringmelk
450ml botter gesmelt

Plaas droë bestanddele in ‘n mengbak en meng goed. Voorverhit oond tot 180C. Maak ‘n holte in die middel en voeg die eiers, karringmelk, kondensmelk en botter by en meng goed. Smeer 3 middelslag broodpanne met botter. Verdeel mengsel tussen panne en maak gelyk bo-op. Bak sowat 45 minute lank by 180C of tot goudbruin en deurgaar. Laat vir 5 minute in panne afkoel, keer versigtig uit en laat heel temal afkoel. Sny beskuit in vingers en pak effens uitmekaar op bakplate. Laat oornag in ‘n koel oond (60-70C) uitdroog. Plaas ‘n lepel in die oonddeur sodat die vog kan ontsnap.

# BRODE

## GEMMERBROOD:

250ml olie
250ml gouestroop
5ml koeksoda opgelos in 60ml louwarm water
knippie sout
15ml fyn gemmer
250ml suiker
3 eiers
250ml louwarm water
750ml koekmeelblom
5ml bakpoeier
10ml gemengde speserye

Voorverhit die oond tot 180C. Smeer twee broodpannetjies met margarien. Klits die olie, eiers, gouestroop en water saam in 'n mengbak tot goed gemeng. Sif die droë bestanddele een vir een oor en voeg dan die suiker by. Klits tot goed gemeng, sowat 5 minute. Giet in voorbereide panne. Bak sowat 45 minute lank of totdat 'n mespunt skoon uit die middel van die brood kom. Laat effens afkoel en keer op 'n draadrak uit. Laat heeltemal afkoel en bedien met botter.

## DADELBROODJIE:

375g fyn gekerfde dadels
125g margarien in klein blokkies gesny
190ml suiker
5ml vanilla essens
5ml bakpoeier
5ml koeksoda
250ml kookwater
1 eier, geklits
500ml meelblom
125ml gekapte neute

Plaas die dadels, margarien en koeksoda in ‘n mengbak. Gooi kookwater bo-oor. Roer en laat staan om koud te word. Klits eier, suiker en vanilla essens goed en gooi by die dadelmengsel. Sif meelblom en bakpoeier saam en vou by die dadelmengsel in. Gooi neute by en meng goed. Bak 1 uur lank in ‘n voorverhitte oond van 180C in ‘n gesmeerde broodpannetjie.

## BRUINBROOD:

600ml witbroodmeel
600ml bruinbroodmeel
sout na smaak
560ml volkoringmeel
1x10g kitsgis
500-750ml warm water

Meng die meel, gis en sout in 'n groot mengbak. Maak 'n holte in die meel en voeg 500ml van die water by. Meng met 'n lepel tot 'n stywe deeg vorm. As die deeg te styf is, kan nog water bygevoeg word. Knie deeg op 'n houtplank wat liggies met meel bestrooi is, tot glad en elasties. Vorm die deeg in twee gesmeerde broodpanne, bedek en laat rys tot dubbel die volume. Bak 40-60 minute in 'n voorverhitte oond by 200C. Laat op 'n draadrak afkoel.

## LEMOEN EN ROSYNTJIE BROOD:

Sap en skil van 1 lemoen
1 eier, effens geklits
500ml koekmeelblom
2ml koeksoda
125ml suiker
250ml rosyne
30ml botter, gesmelt
5ml bakpoeier
2ml sout
100g pekanneute, fyngekap

Voorverhit die oond tot 180C. Smeer ‘n broodpan van 23x13x7 cm met margarien. Vul die lemoensap aan met water tot 250ml. Voeg die gerasperde lemoenskil asook die die rosyne by. Meng die eier en botter en voeg by. Meng goed. Sif die koekmeelblom, bakpoeier, koeksoda en sout saam. Voeg die suiker en gekapte pekanneute by en meng deur. Voeg die lemoensap mengsel by die droë bestanddele en meng deeglik. Skep in voorbereide pan en bak 1 uur lank of tot gaar. Laat effens afkoel en keer uit op ‘ draadrak. Laat heeltemal koud word voordat dit gesny word. Dien op saam met botter.

## WITBROOD:

1kg witbroodmeel
10ml suiker
20g botter
15ml sout
1x10g Anchor kits droëgis
625ml lou water

Sif die meel, sout, suiker en gis saam. Vryf botter by droë bestanddele in. Voeg lou water by en meng tot 'n sagte deeg. As die deeg te droog is, kan nog bietjie water bygevoeg word. Knie deeg tot sag en elasties. Plaas in 'n olie gesmeerde mengbak, bedek en laat 20 minute lank rus. Nadat deeg gerys het, knie af en verdeel in 2 ewe groot dele, vorm en plaas in gesmeerde broodpanne. Bedek en laat rys op 'n warm plek, 35-40 minute lank of tot dubbel die hoeveelheid deeg. Bestryk met water en bak in voorverhitte oond by 200C, vir 35 minute of tot gaar.

## KORINGROERBROOD:

5 x 250 ml gaar koringkorrels
2 x 10 g kitssuurdeeg
60 ml bruinsuiker
1 liter louwarm water
6 x 250 ml bruinbroodmeel
25 ml sout
125 ml kookolie

Meng die koringkorrels, bruinbroodmeel, suurdeeg en sout in´n mengbak. Plaas die suiker, olie en water in ´n ander mengbak en roer tot goed gemeng. Voeg dié mengsel by die droë bestanddele en roer goed deur. Skep die deeg in twee gesmeerde broodpannetjies Laat op ´n warm plek rys tot gelyk met die borand van pan. (Dit duur sowat ´n halfuur; die brood rys ook terwyl dit bak.) Stel intussen die oond op 200C. Wanneer die deeg gereed is, bak sowat een uur tot gaar in die voorverhitte oond. Die brood is gaar as ´n mens ´n hol klank kry wanneer jy dit onder met die kneukels klop.

## PIESANG BROOD:

125g botter
2 ekstra-groot eiers
5ml vanieljegeursel
60ml gekapte neute (opsioneel)
5ml koeksoda
250g strooisuiker
30ml joghurt of suurmelk
6 ryp, fyngemaakte piesangs
250g koekmeel
1,5ml sout

Room die botter en strooisuiker saam tot lig en donsig. Klits die eiers liggies met 'n vurk en voeg dit saam met die joghurt en vanieljegeursel geleidelik by die bottermengsel. Vou die piesangs en neute in. Sif die koekmeel, koeksoda en sout twee maal saam. Vou dit in die piesangmengsel tot goed gemeng. Smeer en voer 'n broodpannetjie met botterpapier uit. Giet die beslag daarin. Bak dit 50-60 minute in 'n voorverhitte oond by 180 C tot goudbruin en stewig. Laat heeltemal afkoel.

## POLENTA BROODJIE:

500ml polenta
2.5ml sout
2 eiers, geklits
50ml heuning
papawersaad om oor te sprinkel
250ml koekmeelblom
5ml bakpoeier
125g botter, gesmelt
250ml karringmelk

Voorverhit die oond tot 200C. Voer ‘n broodpan uit met papier en smeer. Meng die droë bestanddele. Voeg eiers, botter, heuning en karringmelk by en roer tot gemeng. Skep in broodpan en sprinkel papawersaad oor. Bak vir 35 minute. Keer uit en laat afkoel.

# KLEIN KOEKIES

## REPELSTEELJIES:

250g botter
2.5ml sout
650ml gerasperde Cheddarkaas
500ml koekmeelblom
2.5ml bakpoeier
appelkooskonfyt

Verroom botter en voeg meel, sout en bakpoeier by. Meng goed. Voeg kaas by en meng tot 'n deeg. Rol deeg in balletjies en plaas op 'n gesmeerde bakplaat. Druk 'n gaatjies met 'n houtlepel in die middel van elke koekie, maar moenie dwarsdeur druk nie. Skep 'n mespuntjie konfyt in die middel . ( As jy te veel konfyt insit, sal dit oorkook tydens die bakproses). Bak sowat 10-15 minute in 'n voorverhitte oond by 180C. Lewer sowat 5 dosyn koekies.

## HERTZOG KOEKIES:

KORS:
450ml koekmeel(ongesif afgemeet)
10ml bakpoeier
125g margarien by kamer temperatuur
3 gele van ekstra groot eiers
35ml strooisuiker
1ml sout
15ml koue water

VULSEL:
50-75ml fyn appelkooskonfyt
300ml suiker
3 eierwitte van ekstra groot eiers
500ml klapper

KORS:
Sif die koekmeel, strooisuiker, bakpoeier en sout saam. Vryf die margarien liggies met vinger punte in tot goed gemeng. Klits die eiergele en water effens, voeg by die meelmengsel en meng tot 'n sagte, hanteerbare deeg. Voeg nog 'n bietjie water by as die deeg te styf is. Knie die deeg goed. Bedek en laat eenkant staan. Voorverhit die oond tot 180C. Smeer die holtes van kolwyntjiepannetjies. Rol die deeg dun uit op 'n meelbestrooide werkoppervlak. Druk groot sirkels met 'n koekiedrukker uit en voer die panne en holtes daarmee uit.

VULSEL:
Skep 'n teelepel appelkooskonfyt in die middel van elke korsie. Klits die eierwitte tot styf. Klits die suiker geleidelik in. Roer die klapper in. Skep lepelsvol van die vulsel op die appelkooskonfyt op die korsies. Bak die koekies 20-25 minute op die middelste oondrak. Laat hulle effens in die panne afkoel. Lewer 12-15 porsies.

## GEMMERKOEKIES:

125 ml botter
1 eier
250 ml suiker
5 ml koeksoda
35 ml melk
125 ml gouestroop
750 ml koekmeelblom
15 ml gemmer
2 ml sout

Voorverhit die oond tot 180C en smeer 'n bakplaat. Smelt die botter en roer die gouestroop by. Laat afkoel. Klits die eier by. Sif die droë bestanddele saam en roer dit afwisselend met die melk in die stroop-mengsel. Verkoel deeglik in die yskas tot dit styf genoeg is om te vorm. Maak balletjies en sit dit op die bakplaat. Druk dit effens plat met 'n vurk. Bak vir ongeveer 10 minute tot lig-bruin.

## KOOKMELK KOEKIES

6x250ml ongesif afgemeet koekmeelblom
500g margarien
125ml melk
1ml sout
500ml suiker
10ml koeksoda

Meng koekmeelblom en sout. Vryf margarien met vingers daarin tot goed gemeng. Verhit suiker, melk en koeksoda saam oor matige hitte in ‘n groot kastrol tot kookpunt. Roer af en toe en pasop vir oorkook, want mengsel begin skuim wanneer dit begin kook. Gooi warm kookmelkmengsel oor meelmengsel en meng goed. Plaas in ‘n houer met ‘n deksel, maak toe en verkoel oornag. Maak koekies en plaas ‘n entjie uitmekaar op ‘n bakplaat. As die deeg in balletjies gerol word, druk hulle met ‘n vurk platter. Bak in ‘n voorverhitte oond by 200C vir 10-12 minute. Laat effens afkoel en plaas dan op ‘n draadrak om heeltemal koud te word. Hierdie deeg kan ook deur ‘n vleismeul koekiemaker gedruk word met verskillende vorms.
Lewer sowat 12 dosyn koekies.

## KOFFIE KOEKIES

750ml botter
25ml stroop
5ml vanilla
5ml koeksada
½ teelepel sout
250ml suiker
25ml koffie ekstrak
60ml melk
5 koppies koekmeel

Klop botter en suiker goed. Meng melk en koeksoda.Meng alles met koekmeel en knie. Gebruik vleismeule of koekiedrukker en sny koekies. Bak ± 20 minute by 180C.

VULSEL:
250ml suiker
250ml botter
125ml melk
5ml vanilla

Kook alles saam vir 5 minute. Klop tot koud en styf. Skep in gaar koekies en sit op mekaar.

## GENERAAL KOEKIES:

135ml botter of margarien
1 groot eier
3ml koeksoda
125ml klapper
85ml graanvlokkies, fyngedruk
125ml bruinsuiker
250ml bruismeel
125ml hawermout
125ml gesoute grondbone

Room die botter of margarien en bruinsuiker. Voeg die eier by en klits dit goed. Sif die bruismeel en koeksoda by en vou dit by die eiermengsel in. Voeg die hawermout, klapper, grondbone en graanvlokkies by en meng goed. Skep lepelsvol van die deeg effens uitmekaar op ‘n liggies gesmeerde bakplaat. Bak dit 10-12 minute lank in ‘n voorverhitte oond by 180C, tot goudbruin.

## MA SE HAWERMOUTKOEKIES:

500ml hawermout
250ml meelblom
12.5ml stroop
5ml koeksoda
250ml suiker
250ml fyn klapper
250ml botter

Smelt botter en stroop en roer die koeksoda in. Dit moenie te warm wees nie, anders gis alles uit, ook nie te koud nie, anders proe alles na koeksoda (jy weet seker..). Voeg die res van die droë bestandele by. Gooi in lae pannetjies en bak in die oond tot dit bruin is teen 180C. Sny terwyl dit nog warm is.

## OUTYDSE SOETKOEKIES:

10 koppies meel
500g margarien
10 teelepels bakpoeier
½ koppie lou water
4 koppies suiker
6 eiers
knippie sout

Sif alle droë bestanddele saam. Klits botter en suiker vir ongeveer 10 minute tot room, en voeg eier een vir een by, klits goed. Voeg droë bestanddele by die suiker, margarien en eier mengsel. As deeg ‘n bietjie styf is voeg ‘n kwart tot ‘n halwe koppie lou water by en meng deur. Laat deeg vir ongeveer een uur staan. Rol uit op meel bestrooide oppervlakte en druk uit. Pak in gesmeerde bakplate. Bak teen 180°C vir 10 minute of tot ligbruin.

## OUTYDSE SPESERYKOEKIES:

425g banketmeelblom
3ml koeksoda
3ml fyn naeltjies
125g botter
90ml sjerrie of port
amandelsplinters vir versiering
3ml sout
5ml fyn kaneel
200g karamelbruinsuiker
1 eier (geklits)
5ml lemoenskil, gerasper

Sif meel, sout, koeksoda, kaneel, naeltjies en suiker saam. Vryf botter in. Voeg eier, sjerrie en skil by. Bedek deeg en laat ongeveer 1 uur lank staan. Rol deeg uit tot 3mm-dikte. Druk ronde koekies uit,druk ‘n stukkie amandel in die middel van elke koekie vas. Plaas op ‘n gesmeerde bakplaat. Bak ongeveer 15 minute lank in voorverhitte oond by 200C.

## MILJOENERS BROSBROOD:

250g sagte botter of margarien
100ml suiker
125g gepelde amandels, gekap
25ml brandewyn
5ml vanielje geursel
800ml koekmeelblom
1 eiergeel
versiersuiker

Voorverhit die oond tot 160C en voer 2 bakplate uit met bakpapier. Verroom die botter of margarien en suiker goed saam tot lig en romerig. Klits die eiergeel, brandewyn en vanielje geursel by. Voeg die meel en amandels by en knie tot ‘n sagte deeg. Rol in bolletjies, druk effens plat en pak op bakplate. Bak 30 minute tot gaar, maar steeds lig van kleur. Pak warm in ‘n bak met versiersuiker en laat dit so afkoel.

# KOEKE

## WORTELKOEK:

500 ml bruismeel
10ml bakpoeier
knippie sout
125ml pekanneute
150ml sonneblomolie
1ml neutmuskaat
2 groot piesangs
200ml sagte bruinsuiker
250ml grof gerasperde wortels
2 groot eiers
5ml kaneel

Sif bruismeel, bakpoeier en sout saam. Kap neute, skil en verpulp piesangs. Roer pekanneute, piesangmoes, bruinsuiker en gerasperde geelwortel by meelmengsel. Maak ‘n holte in die middel en giet eiers en sonneblomolie daarin. Klop alles saam tot gemeng. Skep beslag in pan. Bak 45 minute tot ‘n uur tot gaar by 180ºC.

## KARRINGMELK SJOKOLADEKOEK:

1½ koppie strooisuiker
125ml kakao
500ml meelblom
125ml karringmelk
5ml kremetart
¼ teelepel sout
125ml botter
250ml warm water
2 eiers
10ml vanilla
5ml koeksoda

Meng kakao met warm water. Meng koeksoda met karringmelk. Sif droë bestandele. Klop botter en suiker goed. Klop eiers goed. Voeg eiers by botter. Voeg dit by meel om die beurt met kakao en melk. Gooi vanilla by. Klop met houtlepel. Bak by 180ºC vir 25 minute.

## LEMOEN SPONSKOEK:

2 eiers
62,5ml melk
425ml koekmeelblom
200ml suiker
125ml botter of margarien
10ml gerasperde lemoenskil
62,5 ml lemoensap
10ml bakpoeier
1ml sout

Voorverhit oond tot 180C. Sif droë bestanddele en voeg by res. Roer met 'n houtlepel tot bestanddele goed gemeng is of klits 2 minute teen medium spoed met 'n elektrise klitser. Skep in twee gesmeerde koekpanne, 220 mm in deursnee. Bak 30 minute.

LEMOENVERSIERSUIKER
50ml margarien
25ml suurlemoensap
versiersuiker
5ml gerasperde lemoenskil
50ml lemoensap
knypie sout.

Meng bestanddele saam en versier koek daarmee.

## ROOI FLUWEELKOEK:

KOEK:
100g botter
2 eiers
30ml kookwater
520ml koekmeelblom
250ml karringmelk
5ml koeksoda
350g suiker
75ml kakao
2 bottels (30ml elk) voedselkleursel
5ml sout
5ml vanieljegeursel
5ml witasyn

VERSIERSEL:
250ml melk
275ml suiker
5ml vanieljegeursel
90ml koekmeelblom
250ml botter
sjokolade-vermicelli om bo-oor te strooi

Voorverhit die oond tot 180C. Smeer twee 20cm losboomkoekpanne met margarien. Verroom die botter en suiker saam tot lig en romerig. Voeg die eiers een vir een by en klits na elke byvoeging. Meng die kakao, kookwater en voedselkleursel saam om ‘n stywe pasta te vorm. Voeg by die botter mengsel en meng. Sif die koekmeelblim en sout saam. Meng ook die karringmelk en vanieljegeursel saam. Voeg om die beurt met die droë bestanddele by die bottermengsel. Meng laastens die koeksoda en asyn saam en voeg by die mengsel. Meng goed. Verdeel die mengsel in twee gelyke dele en skep in die voorbereide koekpanne. Bak sowat 30 minute lank of totdat pen skoon uit die middel van die koek kom.

VERSIERSEL:
Voeg ‘n bietjie van die melk by die koekmeelblom en meng tot ‘n gladde pasta. Bring die res van die melk saam met die suiker tot kookpunt. Roer gedurig. Voeg ‘n bietjie van die warm melk by die meelpasta en meng goed. Voeg by die warm melk en kook oor lae hitte tot gaar en dik. Roer gedurig. Verroom die botter tot sag. Voeg die vanieljegeursel by. Giet die melkmengsel by en klits totdat dit lyk soos styfgeklopte room. Koel af. Smeer ‘n bietjie van die versiersel op 1 koeklaag en plaas die ander koeklaag bo-op. Versier die koek met die res van die versiersel. Strooi ‘n bietjie sjokolade-vermicelli bo-oor.

## BOOMKOEK:

275ml botter
6 ekstra groot eiers, waarvan 4 geskei is
5ml rum of brandewyn
200ml mielieblom
500ml versiersuiker
300ml strooisuiker
5ml vanielje geursel
300ml koekmeelblom
15ml bakpoeier
ongeveer 100ml water

Voorverhit die oond tot 180C. Voer ‘n 23cm koekpan uit met waspapier. Verroom die botter en strooisuiker tot lig en romerig. Voeg die twee heel eiers en vier eiergele een vir een by en klits goed na elke byvoeging. Voeg die vanielje geursel en brandewyn by en meng goed. Sif die droë bestanddele by, behalwe die versiersuiker. Voeg geleidelik by die bottermengsel. Meng goed. Klits die eierwitte styf en vou by die mengsel in. Skep 125ml van die mengsel in die voorbereide pan, maak gelyk en bak 12 minute lank. Skep nog 125ml op die gebakte laag, maak gelyk tot teen die kant, bak nog 10-12 minute lank of totdat die laag gaar is. Herhaal die lae totdat jy ten minste agt lae het. (Sit ‘n bakkie met water onder in die oond om te verhoed dat die onderste laag brand.) Laat effens afkoel in die pan en keer danop ‘n draadrakkie uit om heeltemal koud te word. Sif die versiersuiker en meng met net genoeg water om ‘n gladde dik versiersel te maak. Giet oor die koek.

## KLASSIEKE VRUGTEKOEK:

50g glanskersies
850g droëvrugte koekmengsel
225g koekmeelblom
2ml gemengde speserye
225g ongesoute botter
4 ekstra groot eiers
gerasperde skil van 1 suurlemoen
45ml brandewyn
50g amandels
2ml sout
1ml vars gerasperde neutmuskaat
225g melassesuiker
15ml melasse
gerasperde skil van 1 lemoen

Plaas die glanskersies in 'n vergiettes en spoel die stroop af. Laat die kersies afdroog en sny dit fyn op. Voeg die droëvrugte koekmengsel by en meng goed. Sprinkel die brandewyn oor en roer die mengsel. Bedek die houer en laat die vrugte oornag masereer. Kap die amandels met bruin velletjies en al fyn en sit dit opsy. Smeer 'n diep koekpan met 'n deursnee van 20cm. Voer die boom en want met 'n dubbele laag gesmeerde waspapier uit. Bind 'n dubbele laag dik bruinpapier buite-om die pan vas. Sif die koekmeelblom, sout en speserye die volgende dag saam. Verroom die botter en suiker tot lig en donsig. Klits die eiers saam en klop dan eetlepels vol op 'n keer by die bottermengsel in. Vou af en toe 'n bietjie van die meelmengsel by die bottermengsel in as dit lyk of dit wil skif. Vou die res van die meelmengsel baie liggies by die bottermengsel in. Vou daarna die vrugtemengsel, amandels en die res van die bestanddele in. Skep die beslag in die pan en smeer dit gelyk. Bedek die koek met 'n dubbele laag waspapier met 'n gaatjie in die middel. Plaa die koek op 'n dubble laag bruinpapier op die onderste oondrak en bak dit ongeveer 4½ uur lank in 'n vooraf verhitte oond by 140C. As 'n toetspen in die middel van die koek ingesteek word en skoon daaruit kom, is die koek gaar. Laat die koek 'n halfuur in die pan afkoel. Keer dit op ' draadrak uit en sprinkel 'n bietjie brandewyn of rum oor wanneer dit koud is. Draai die koek in 'n dubble laag waspapier toe. Dit kan vir 6 maande op die rak, of tot 'n jaar in die vrieskas gebêre word. Maak dit in die begin 1 keer per week oop en en daarna elke maand. Sprinkel brandewyn oor.

# HAPPIES

## PLAATKOEKIES:

2 eiers
250ml melk
500ml meelblom
2.5ml sout
125ml suiker
25ml gesmelte margarien of olie
20ml bakpoeier

Klits die eiers en suiker saam. Voeg 125ml melk en margarien by. Sif die meelblom, bakpoeier en die sout saam en voeg dit by die eiermengsel. Voeg die orige melk geleidelik by om 'n gladde mengsel te vorm. Moet die mengsel nie weer roer nadat alles goed gemeng is nie. Bak in 'n warm pan waarin bietjie olie gedrup is. Bak eers aan die een kant en as dit bo-op lugblasies vorm, draai die koekies om en bak ook aan die anderkant tot goudbruin. Dien op met botter en stroop of heuning.

## "BROWNIES":

100ml botter
100g goeie gehalte bitter sjokolade in blokkies
5ml vanieljegeursel
250ml koekmeelblom
100g okkerneute
375ml suiker
knippie sout
3 ekstra groot eiers
30ml kakao

VERSIERSEL:
100g goeie gehalte bittersjokolade in blokkies
100ml room

Voorverhit oond tot 180C. Smeer 'n vierkantige koekpan of vuurvaste bak. Plaas sjokolade en botter in 'n klein kastrol en roer oor lae hitte totdat alles gesmelt is. Roer suiker en sout by gesmelte botter en sjokolade tot goed gemeng. Voeg vanieljegeursel by. Voeg eiers een-een by en roer deeglik na elke byvoeging om te verseker dat elke eier deeglik ingeroer is, voordat die volgende een bygevoeg word. Verwyder van plaat en klits die sjokolade mengsel met 'n handklitser vir een minuuut tot glad en romering. Sif meelblom en kakao saam. Kap okkerneute grof en voeg by. Voeg sjokolademengsel by droë bestanddele en vou in met 'n groot metaallepel. Giet in voorbereide pan en bak vir 30-35 minute. Verwyder uit oond en laat staan vir 15 minute om af te koel.

BEREI VERSIERSEL:
Plaas room in 'n klein kastrolletjie en verhit tot kookpunt. Verlaag hitte en laat met 'n derde indamp. Verwyder van hitte en roer sjokoladeblokkies by tot gesmelt. Laat staan tot smeerbaar. Maak koek langs kante los en keer versigtig uit. Smeer versiersel oor en sny in blokkies.
Lewer 12 blokkies.

## PANNEKOEK:

3 x 250ml gesifte bruismeel
½ teelepel sout
10ml suiker (opsioneel)
kaneelsuiker
3 eiers
37.5ml kookolie
400 ml melk of water

Meng die eiers, bruismeel, sout, kookolie, en suiker (opsioneel) saam. Voeg nou 'n bietjie water of melk by die mengsel. Meng nou deeglik tot die mengsel glad en sonder klonte is,die mengsel moet nou 'n egalige tekstuur wees. Voorverhit die braaipan. Voeg 'n teelepel olie in die pan, skommel die pan sodat die oppervlak bedek is. Gooi nou van die mengsel in die pan. Wag tot die mengsel "droog" raak en draai dan om. Strooi kaneelsuiker bo-oor en rol op. Hou warm deur 'n bord op 'n kastrol met stadig kokende water te plaas en die pannekoek daarin te plaas.

## YSTERVARKIES:

LAAGKOEK:
250ml melk
4 eiers
5ml vanilla
20ml bakpoeier
25g botter
375ml strooisuiker
500ml meelblom
12.5ml meelblom

Kook melk en botter en laat afkoel. Klits eiers met strooisuiker en vanilla. Sif 375ml meelblom en sout 3 keer saam. Meng bakpoeier met 12.5ml meelblom. Meng eiers met gesifte meelblom. Voeg melk by en roer bakpoeier laaste by. Bak 25 minute by 200C. Sny in blokke.

STROOP:
500ml suiker
¾ koppie water
klapper
20ml kakao
knippie sout

Kook alles vir 3 minute. Hou warm. Gooi oor stukke koek. Rol in klapper.

## TAMBOESIES:

1 rol skilferdeeg
500ml vars room
6ml vanielje geursel
30ml kookwater
geel voedselkleursel
1 eier geklits
50ml strooisuiker
250ml gesifte versiersuiker
2ml suurlemoensap

Rol die helfte van die deeg uit en sny in 4.5cm vierkantjies. Verf liggies met geklitste eier. Plaas op 'n bakplaat wat met water besproei is en bak in 'n voorverhitte oond by 200C tot goudbruin. Laat afkoel, sny deegvierkante oop tussen die gerysde lagies. Klop room met strooisuiker en vanieljegeursel styf. Spuit room op die onderste een lagie en plaas 'n vierkantjie bo-op. Meng gesifte versiersuiker met kookwater en suurlemoensap en 'n paar druppels voedselkleursel. Skep versiersel drupsgewys oor elke tamboesie.

## CRUNCHIES:

250g botter
10ml koeksoda
250ml witsuiker
250ml klapper
50ml gouestroop
250ml koekmeelblom
500ml hawermout
knypie sout

Smelt die botter en gouestroop. Voeg die koeksoda by en meng. Meng die droë bestanddele en roer dit in by botttermengsel. Druk dit met ‘n spaan in rolkoekpan van ongeveer 40x27cm. Bak dit ongeveer 20 minute tot goudbruin by 160C. Laat dit effens afkoel. Sny in vierkante van 5x5 cm. Lewer ongeveer 40 koekies.

## SMULSTAFIES (12 stafies)

125 ml volkoringmeel
1 ml koeksoda
125 ml bruin suiker
150 g margarien, gesmelt
250 ml hawermout
125 ml klapper
250 ml pitlose rosyne
15 ml heuning

Voorverhit oond tot 180C. Smeer die bakplaat. Meng die volkoringmeel, hawermout, koeksoda, klapper, bruin suiker en pitlose rosyne saam in 'n groot mengbak. Meng die gesmelte margarien en heuning saam in 'n aparte bak. Roer goed. Voeg margarien-heuningmengsel by die droë bestanddele en meng deeglik met 'n houtlepel. Druk die mengsel eweredig vas op die bakplaat. Bak 20 minute lank tot goudbruin.. Sny in stafies terwyl nog warm.. Laat heeltemal afkoel.

## STROOP POFFERTJIES:

STROOP:
1 liter water
sap van 1 suurlemoen
1125ml witsuiker

BESLAG:
60ml witsuiker
2 eiers
15ml bakpoeier
fyn gerasperde skil van 1 suurlemoen
sonneblomolie vir diep braai
30ml margarien, by kamertemperatuur
500g bruismeel
1ml sout
500ml kookwater

Verhit die water en die witsuiker tot kookpunt en roer net totdat die suiker gesmelt het. Kook dit sowat 10-12 minute lank oop. Laat afkoel. Roer die suurlemoensap by en verkoel tot yskoud. Gooi dit in ‘n diep houer soos ‘n liter-maatbeker. Klits die witsuiker, margarien en eiers goed saam. Sif die bruismeel, bakpoeier en sout bo-oor. Voeg die suurlemoenskil en kookwater by en roer tot gemeng.(Dit is ‘n slap beslag) Verhit olie tot matig warm. Skep dessertlepelsvol van die beslag in die olie en bak dit eers aan die een kant en dan aan die ander kant tot goudbruin. Skep die gaar poffers vinnig met ‘n dreineerspaan uit en dompel dit dadelik in die koue stroop. Skep dit uit en laat die oortollige stroop afdrup. Bewaar dit in die koelkas.

## OUMA NANNA SE OLIEBOLLETJIES (Mini Dougnuts)

4x250ml koekmeelblom
30ml bakpoeier
250-300ml water
750ml (om in te braai)
OM IN TE ROL:
Meng 500ml suiker en 30ml fyn kaneel

250ml suiker
2 eiers, geklop
125ml rosyne

Meng meel, suiker en bakpoeier in 'n mengbak. Klop eiers en water, voeg by meelmengsel en meng goed. Roer rosyne by. Verhit die olie tot warm en skep elke keer 'n eetlepel van die beslag in die warm olie. Braai bolletjies alkant tot goudbruin. Moenie meer as 4 bolletjies gelyk braai nie. Skep met 'n gaatjieslepel in uit, dreineer oortollige olie en rol in kaneelsuiker. Bedien.
Lewer sowat 30 bolletjies. Oliebolletjies moet nie lank gebêre word nie, want dit word gou sag.

## KOEKSISTERS:

DEEG:
4 koppies meelblom
30ml bakpoeier
1 eier

2.5ml sout
50ml botter of margarien
melk of water (250-375ml)

olie om in te bak
STROOP:
4 koppies suiker
2.5ml kremetart
2 stukke pypkaneel

375ml water
2.5ml fyn gemmer
gliserien

DEEG:
Sif die droë bestanddele saam, en vryf die botte met die punte van die vingers daarin. Klits die eier, voeg die melk of water daarby en maak dit aan tot 'n sagte deeg. Knie dit goed tot dit glad is. Laat dit vir 2 uur of langer staan. Rol die deeg 1cm dik uit, sny in repies en vleg of draai hulle. Bak hulle 1-2 minute lank in warm olie tot ligbruin van kleur. Sit 5-6 koeksisters gelyktydig in die olie. Laat aan die een kant bruin braai en draai om, sodat die ander kant ook kan verkleur. Haal met 'n skuimspaan uit, dreineer hulle 'n oomblik lank op bruinpapier en domper hulle dan 'n paar sekondes lank in die koue stroop.( Wat voor die tyd voorberei is)
STROOP:
Los die suiker in die water op. Voeg die kremetart, gemmer en kaneel by en laat die stroop 5 minute lank kook. Voeg 5-10 ml gliserien by net voordat die stroop van die hitte afgehaal word om mooi blink koeksisters te verkry. Hou die bak stroop in 'n groot skottel met ysblokkies terwyl die koeksisters daarin gedoop word om te voorkom dat die stroop gou warm word.
Lewer 5-6 dosyn koeksisters.

# BLATJANG

## GROEN TAMATIE BLATJANG VAN OUMA HANNA:

3kg groen tamaties
1½ kg fyn gekapte uie
1,875 liter asyn

125 ml sout
750ml suiker

Verwyder ogies van tamaties, sny in blokkies, sprinkel sout oor en laat staan oornag. Dreineer oortollige vloeistof. Roer gekapte uie, suiker en asyn by. Laat kook 1 uur sonder deksel.

90 ml koekmeel
30 ml mosterd
15 ml borrie
375 ml asyn

30 ml kerrie
15 ml rooipeper
125 ml appelkooskonfyt

Meng al die bestanddele baie goed sodat al die klontjies opgelos is. Voeg 250ml van die warm tamatiemengsel by die kerriemengsel en roer. Gooi die kerriemengsel by die kokende tamatie mengsel. Kook 15 minute terwyl u voortdurend roer. Gooi warm mengsel in gesteriliseerde bottels en verseël.

## APPEL BLATJANG:

1 kg groen appels
375ml bruinsuiker
125ml lemoensap
5ml gemaalde gemmer
3 knoffelhuisies, gekneus
1 groot ui, gerasper
375ml asyn
3 brandrissies, fyn gekap
sout na smaak

Skil em ontkern appels. Rasper die appels. Meng al die bestanddele goed saam. Laat prut dit ongeveer 40 minute lank totdat die blatjang dik en souserig is. Skep die blatjang in warm gesteriliseerde flesse en maak seker dat daar geen lugblasies vorm nie. Verseël dit. Bewaar die blatjang op ‘n koel droë plek.

## PIESANG BLATJANG:

12 geskilde piesangs, in ringe gesny
2 groot gekapte uie
15 ml kerriepoeier
15 ml sout
2 stukke pypkaneel
250 ml sultanas
250 ml suiker
500 ml wit asyn
knippie rooipeper

Meng die bestanddele in 'n geskikte kastrol en prut stadig tot dik. Kook sonder 'n deksel en roer gereeld omdat dit baie maklik aanbrand. Die blatjang behoort binne sowat 35 minute dik en geurig te wees. Proe en verwyder die kaneel. Skep in gesteriliseerde flesse.. Bewaar om ryp te word.

## WARM MANGO BLATJANG:

1,5kg groen mango's, geskil, gehalveer,ontpit
2 liter water
600ml asyn
'n stuk vars gemmer, geskil en fyngekap
10 ml rissiepoeier
125 g pitlose rosyne
70ml sout
500g suiker (625 ml)
125 g dadels, ontpit en gekap
6 knoffelhuisies, gekneus
1 kaneelstokkie

Kap die mango's in klein stukkies, plaas in 'n mengbak. Sprinkel sout oor en voeg water by. Bedek en laat 24 uur staan. Dreineer die mangostukkies en plaas eenkant. Plaas suiker en asyn in 'n kastrol en verhit tot kookpunt, verminder die hitte en laat prut totdat die suiker opgelos is. Roer voortdurend. Voeg die gemmer, knoffel, rissiepoeier, kaneelstokkie, rosyne, dadels en gedrei neerde mango by. Verhit tot kookpunt, verlaag die hitte en laat 1 tot 2 uur onbedek prut of totdat die blatjang dik is. Roer af en toe. Verwyder die pypkaneel. Skep die blatjang in warm, gesteriliseerde bottels en verseël.

## KWEPER BLATJANG:

500g kwepers in baie fyn stukkies gekap
250g pitlose rosyne
15ml fyn koljander
500ml bruin asyn
15ml fyn gemmer
2 groot uie, gekap
2 knoffelhuisies, fyngedruk
15ml growwe sout
1 skerp rooi rissie, fyn gekap
375ml bruin suiker

Meng al die bestanddele in 'n groot kastrol. Kook stadig tot mooi dik en donker van kleur -sowat 2 uur lank. Bottel in gesteriliseerde flesse. Bêre op 'n koel donker plek om ryp te word vir minstens 'n maand. Lekker eet!

## PAMPOEN BLATJANG:

1kg pampoen geskil, ontpit ,in blokkies gesny
250g sultanas
125ml suiker
20ml sout
5ml fyn naeltjies
2 groot uie gekap
1,25 liter asyn
60g mosterdpoeier
15ml borrie
1ml gemengde speserye.

Plaas pampoen, uie, sultanas en asyn in 'n kastrol en kook tot sag. Plaas pampoen, uie, tesame met res van die bestanddele in 'n voedselverwerker of versapper en maak fyn. Indien te styf, voeg bietjie van die asyn waarin die pampoen gekook is, by. Skep in gesteriliseerde bottel en verseël.

## PERSKE BLATJANG:

500g geelperskes
10ml sout
2ml piment-of –wonderpeperkorrels
5ml matige kerriepoeier
250ml wit asyn
25ml koue water
100ml suiker
2 uie, gekap
3ml koljanderkorrels
2ml peperkorrels
1ml sout
12.5ml mielieblom
100ml kookwater

Spoel perskes af om hare te verwyder. Halveer en snipper in dun skyfies. Bedek perskesnippers en gekapte uie met water waarby 10 ml sout gevoeg is. Laat staan vir 'n uur. Kook vir 20 – 30 minute in ‘n kastrol, nadat 100ml kookwater bygevoeg is. Kook intussen speserye, sout en asyn vir 3 minute in ‘n ander kleiner kastrol. Voeg asynmengsel by gaar perskemengsel. Meng mielieblom en koue water tot glad. Roer kookwater en suiker by mielieblommengsel. Kook vir ongeveer 5 minute of totdat sous verdik. Skep blatjang in warm, skoon, glasbottels en verseël. Bêre op ‘n koel donker plek.

## PRUIMEDANT BLATJANG:

750ml asyn
5ml gemengde speserye
5ml droë mosterd
knypie gemaalde naeltjies
1.5kg ryp pruime, gewas, gehalveer en ontpit
600g appels geksil, ontpit en in stukke gesny
500g wortels, geskil en grof gerasper
2 groot mango’s, geskil, ontpit, gesny in stukke
5ml gemaalde gemmer
5ml fyn kaneel
2.5ml brandrissie poeier
knypie gemaalde neutmuskaat
500g pitlose rosyne
500g suiker
30ml sout
600g uie, geskil en gekap

Giet die asyn en speserye in ‘n groot kastrol en bring tot kookpunt. Voeg al die oorblywende bestanddele by en roer goed. Bring weer tot kookpunt. Draai die hitte af nadat kookpunt bereik is en kook oor ‘n lae temperatuur vir 2½ uur. Roer gereeld sodat die mengsel nie aanbrand nie. Kook blatjang tot dik. Wanneer jy ‘n lepel deur die mengsel trek en die twee kante stadig na mekaar toe loop is die blatjang reg. Wanneer die blatjang reg is, haal dit van die stoof af en gooi ‘n vadoek oor die pot. Laat oornag afkoel. Skep die volgende dag in botteltjies. Die deksels moet met plastiek uitgevoer wees, sodat die asyn nie met die deksel in aanraking kom nie. Bêre op ‘n droë plek. Vir beste resultate gebruik eers na ‘n maand.

## BEET BLATJANG:

750 ml suiker
6 kopppes gaar beet, geskil en in blokkies gesny
15 ml kerriepoeier
45 ml mielieblom, aangemaak met bietjie water
500 ml bruin asyn
2 groot uie, fyn gekap
5 ml sout

Meng suiker en asyn in 'n kastrol. Verhit oor lae hitte. Roer tot die suiker opgelos is en begin kook. Verhit tot kookpunt, voeg beet en uie by en kook nog 5 minute. Meng kerrie, sout en mielieblom met 'n bietjie water om 'n lopende pasta te vorm. Voeg by die beet en kook 5 minute deur. Skep warm in gesteriliseerde bottels en verseël.

# TUISGEMAAK:

## TUISGEMAAKTE KAASSMEER:

4 koppies melk
1 kg cheddar kaas
Kook alles saam en meng deeglik.

500 g margarine (goeie romerige soort)
sout en swart peper na smaak

Opsioneel: Meng ongeveer R10 se fyn biltong daarby.
Bottel warm en bêre in yskas wanneer afgekoel.

## TUISGEMAAKTE KONDENSMELK:

1.25 liter melk
500g suiker

2ml koeksoda
3ml sout

Voeg alle bestanddele bymekaar en roer oor lae hitte totdat die suiker opgelos is. Kook stadig totdat die melk soos dik room begin lyk. Moenie roer nie, tensy melk wil oorkook. Gooi in flesse wat gesteriliseer is en plaas vir 15 minute in voorverhitte oond van 120C. Skroef daarna dadelik toe.

## TUISGEMAAKTE MAYONNAISE:

2 eiergele
5ml suiker
knippie witpeper
250ml olyf of kookolie of ‘n mengsel daarvan

2ml mosterdpoeier
2ml sout
10ml suurlemoensap of asyn

Klits die eiergele, mosterd, suiker, sout, witpeper en suurlemoensap of asyn saam in ‘n mengbak. Hou aan met klits en voeg die olie druppel vir druppel by. Sodra die mengsel begin verdik, kan meer olie op ‘n slag bygevoeg word. (Gewoonlik na 60-75ml) Hou aan met klits totdat al die olie bygewerk is.

## TUISGEMAAKTE MOSTERD:

397g kondensmelk
110g mosterdpoeier
200ml asyn

250ml suiker
200ml mayonnaise

Meng die kondensmelk, suiker en mosterdpoeier. Voeg die mayonnaise en asyn by en meng. Klits dit goed met ‘n eierklitser. Bewaar dit in die yskas.
Lewer ongeveer 1 liter.

## TUISGEMAAKTE TOEBROODJIESMEER:

6 geelwortels
1 rooi soetrissie
1 Engelse komkommer
750ml mayonnaise
sout en peper na smaak

2 groen soetrissies
3 uie
750ml wit asyn
12.5ml suiker

Skraap of skil die geelwortels, verwyder die soetrissies se pitte en skil die uie af. Kap al die groente baie fyn en plaas dit in 'n vlekvrye staalbak. Giet die asyn oor die groente en laat dit oornag staan. Dreineer die groente goed en druk dit droog. Voeg die mayonnaise, suiker en sout en peper na smaak by die groentemengsel en meng dit goed. Skep in droë, gesteriliseerde flesse en verseël dadelik. Bêre die toebroodjiesmeer in die yskas.

## TUISGEMAAKTE GOUESTROOP:

6x250ml suiker
15ml kremetart
750ml koue water

Meng suiker, kremetart en die helfte van die water in 'n kastrol. Roer oor lae hitte totdat suiker opgelos is. Kook oor matige hitte tot stroop ligbruin van kleur is, sowat 15-20 minute. Voeg die res van die water stadig by. Verwyder van hitte en gooi in, gesteriliseerde flesse. Verseël dadelik.

# KONFYT

## APPELKOOSKONFYT:

1kg appelkose
5x250ml suiker

Was die appelkose, halveer dit en verwyder die pitte. Pak die vrugte in lae met suiker in ‘n groot kastrol. Laat dit 12 uur lank staan. Verhit dit stadig oor lae hitte totdat die suiker heeltemal opgelos is. Kook die konfyt ongeveer 30 minute lank vinnig. Skep skuim wat bo-op vorm af. Die konfyt moet helder wees en soos dik lawa lyk. Skep die konfyt in warm, droë, gesteriliseerde flesse en verseël dadelik.

## APPELLIEFIE KONFYT:

1kg appelliefies
125ml water
750g suiker
20ml suurlemoensap

Trek die doppies en stingeltjies van die appelliefies af. Spoel vrugte af. Plaas suiker, appelliefies, water en suurlemoensap in 'n groot genoeg kastrol. Kook vrugte oor lae hitte totdat dit soos konfyt begin lyk. Roer af en toe om suiker op te los. Skep oortollige skuim wat gedurende die kooktyd gevorm het, af. Toets die konfyt om te sien of dit styf genoeg is. Skep in warm gesterilliseerde flesse en verseël dit onmiddellik terwyl dit nog warm is.

## GEELPERSKE KONFYT:

2.5kg geelperskes
7x250ml suiker
750ml water
5ml wynsteensuur

Ontpit en skil die perskes. Snipper dit. Plaas perskes in ‘n kastrol en voeg die water by. Kook die snippers ongeveer 10 minute lank totdat dit sag is. Roer die suiker en wynsteensuur by totdat die suiker heeltemal opgelos is. Stel die plaat op en kook die konfyt oor matige hitte totdat dit soos dik lawa lyk. Toets of stolpunt bereik is. Skep in warm, droë, gesteriliseerde flesse en verseël dadelik**.**

## UIE KONFYT:

Heerlik saam met alle vleissoorte.

450g uie, in ringe gesny
50g grasuie, fyngekap
750ml suiker
100g preie, in ringe gesny
1 liter water
5ml gemengde speserye

Kook die ui, prei en grasui in 'n bietjie water tot net sag. Dreineer goed. Voeg die 1 liter water, suiker en speserye by en roer tot die suiker opgelos is. Bring tot kookpunt en prut tot die mengsel verdik en nie meer waterig is nie. Skep in gesteriliseerde flesse terwyl dit nog warm is.
Lewer 750ml.

## AALWYN KONFYT:

Sny die onderste ou aalwynblare so naby as moontlik teen die stam af waar die blare op hul dikste is. Pak dit regop met die gesnyde kant na onder en laat ´n dag só staan om soveel sap as moontlik te laat uitloop. Sny die kante en die punte af sodat die binneste wit deel wat oorbly, minstens 10 mm dik is, anders is die konfytstukke te dun.

Sny die wit gedeeltes in stukke van sowat 30 mm vierkantig en skil elkeen af, bo en onder. Nou is die snyery en skillery klaar. Die stukke moet ´n paar uur goed in skoon water geweek en daarna ´n paar keer in lopende water afgespoel word tot daar nie meer ´n teken van die geel, bitter sap is nie. Nou kan dit verwerk word nes waatlemoenkonfytstukke:

Prik elke stuk goed aan weerskante met ´n vurk met dik tande. Laat lê die stukke oornag in helder kalkwater. Maak genoeg kalkwater aan om die stukke te bedek deur 2 eetlepels kalk in die korrekte hoeveelheid lou water op te los. (Kalk is by apteke te koop.) Roer elke nou en dan tot die water koud is, gooi die helder water bo af en gebruik.

Spoel die stukke in vars water af en dreineer.

Weeg. Vir elke 2,7 kg stukke word 3,2 kg suiker en 2 liter water gebruik. Sowat 4 eetlepels suurlemoensap sal keer dat die stroop sandsuiker word, terwyl ´n handvol vyelote vir ´n heerlike geur sorg. Kook die stukke eers sowat 30 minute in water. Dit sal nie sag word nie, maar absorbeer die stroop dan beter. Dreineer.

Kook intussen die stroop. Voeg die stukke met verdrag by sodat die stroop nie ophou kook nie. Laat kook sowat een en ´n half uur tot die stukke deurskynend is en die stroop begin verdik. Laat oornag staan om goed af te koel. Dit is wanneer die aalwynstukke die stroop absorbeer. Haal die stukke die volgende oggend uit die stroop, verhit die stroop weer tot kookpunt en plaas die stukke terug in die warm stroop. Pak die konfytstukke warm-warm in gesteriliseerde flesse, maak vol met stroop en verseël.

## KAFFERWAATLEMOEN KONFYT:

1 groot kafferwaatlemoen

KALKOPLOSSING:

| | |
|---|---|
| 12.5ml kalk | 3.6 liter water |
| water om te week | water om in te kook |

STROOP:

| | |
|---|---|
| 500g suiker en 1 liter water vir elke 500g vrugte | sap van 1 suurlemoen |
| knypie sout | 5 stukke (Robertsons ) gemmerstukke |

Verwyder groen skil en sagte binneste van kafferwaatlemoen. Sny wit skil in stukke. Prik elke stuk baie goed met vurk en weeg die stukke. Plaas oornag in kalkoplossing. Spoel die volgende dag baie goed af en laat in skoon water week vir ten minste 2 uur. Plaas skoon water in groot kastrol en verhit tot kookpunt. Voeg stukke een vir een by terwyl water voortdurend kook. Indien water ophou kook, sal stukke pap word. Kook tot stukke helder is, en 'n tande stokkie maklik daardeur gesteek kan word.
Berei stroop van 500g suiker en 1 liter water vir elke 500g vrugte en verhit tot kookpunt. Suig deur en plaas terug in kastrol. Verhit weer tot kookpunt en voeg res van bestanddele by. Voeg stukke een vir een by kokende stroop en kook tot stukke helder en deurskynend is. Pak in skoon gesteriliseerde bottels en verseël.

## TURKSVY FYNKONFYT:

Skil 1kg ryp turksvye dun af en sny dit in klein stukkies op. Voeg 625ml water by, verhit dit tot kookpunt en kook dit 'n kwartier lank met die deksel op. Haal die kastrol van die stoof af. Voeg 375g wit suiker, die sap van 'n halwe suurlemoen, 1 knoets gekneusde, gedroogde gemmerwortel en 'n knippie sout by die warm turksvymoes. Verhit die mengsel stadig tot kookpunt en roer dit aan die begin totdat al die suiker opgelos is. Kook dit oor matige hitte totdat die konfyt helder en dik is. Verwyder die gemmer en gooi dit weg. Skuim die konfyt af, indien nodig. Bottel dit warm en verseël dit wanneer afgekoel.

## VYE KONFYT:

2.5kg vye
2.5kg wit suiker
500ml druiwe asyn
3 knoetse gedroogde gemmerwortel
1 liter water

Sny die vye in stukkies op. Kneus die gemmer en bind in 'n stukke moeselien of kaasdoek toe. Verhit die suiker, water en asyn tot kookpunt en roer dit aan die begin totdat al die suiker opgelos is. Kook dit 10 minute lank. Voeg die vye en gemmersakkie by die stroop en prut die mengsel ongeveer 4 uur lank totdat dit dik is. Verwyder die gemmersakkie en gooi dit weg. Skuim die konfyt af indien nodig, en laat dit 'n paar minute afkoel. Roer die konfyt goed deur, bottel dit warm en verseël dit dadelik.

## GROEN SOETRISSIE KONFYT:

Die konfyt is heerlik op roosterbrood. Maak net seker jy kap die soetrissies baie fyn.

4 koppies fyn gekapte groen soetrissies
2ml sout
2ml gemengde speserye
500ml suiker
2ml gemmer

Meng alle bestanddele in 'n vlekvryestaalpot en laat staan vir 2½ uur. Kook daarna vir 40 minute oor matige hitte to stroop begin dik word. Verwyder van stoof en bottel warm.

## DRIE- SITRUS- MARMELADE:

2 lemoene
2 suurlemoene
wit suiker
2 pomelos
1,5 - 2 liter water

Sny die skil van vrugte in repies en trek versigtig af. Sit in gaasdoekie enbind vas. Sny heel vrugte in wiggies en verwyder die pitte. Verwyder die witgedeeltes. Meet hoeveel pulp en sit in kastrol. Voeg 500ml water vir elke 250 pulpmengsel. Verhit tot kookpunt. Verlaag hitte en kook vir nog 40 minute oor stadige hitte. Giet die mengsel in maatbeker en voeg dan 250g witsuiker by vir elke 250ml pulp. Giet alles- ook skilsakkie- in kastrol. Verhit stadig tot suiker opgelos is. Verhit en kook mengsel vir 25 minute, totdat dit nie meer waterig is nie. Laat afkoel, as dit stewig en nie meer loperig is nie is dit reg. Skep warm marmelade in bottels wat gesteriliseer is. Lewer sowat 2 liter marmelade. 1 gesnyde pynappel kan ook bygevoeg word. Vir iets anders.!

## UIE-MARMELADE:

150ml olyfolie
1kg rooi uie, geskil, in dun ringe gesny
2 vars lourierblare
150ml rooi wynasyn
fyngerasperde skil en sap van 2 lemoene
20ml mosterdsaad
25ml gemmer, vars, gerasper
100ml bruinsuiker
100ml rooiwyn

Verhit die olie in ‘n groot swaarboomkastrol en soteer die uie stadig oor ‘n lae hitte tot dit sagg is (sowat 25 minute) Roer dit af en toe. Voeg die res van die bestanddle by en prut saggies tot die sappe verdik. Geur na smaak met sout en en vars gemaalde peper en laat staan 8 uur sodat die geur goed deurtrek. Skep in droë, skoon en warm flesse en bêre in yskas. Sit voor met gebraaide beesvleis, ham of kaas.

# PIEKELS

## INGELEGDE KOOL:

2kg vars kool, gekerf
25ml kerriepoeier
750ml asyn
25ml sout
1kg uie, gekerf
12.5ml borrie
750ml suiker
30ml mielieblom

Was kool en dreineer goed. Kook kool, uie, suiker, sout en asyn saam tot kool sag is, maar nie pap nie. Maak kerriepoeier, borrie en mielieblom met 'n bietjie asyn aan en voeg by koolmengsel. Laat goed deurkook en bottel terwyl koolmengsel nog warm is. Dit hou baie goed in die yskas.

## PLAAS KERRIE BOONTJIES:

2kg vars groenboontjies
500ml kokende soutwater
15ml sout
30ml kerriepoeier
500g uie, geskil en in skywe gesny
375ml asyn
375ml suiker
30ml koekmeelblom

Kerf boontjies en kook saam met die uie tot sag in die kokende soutwater. Dreineer. Kook asyn, sout en suiker 'n paar minute. Meng kerriepoeier en meel met 'n bietjie water, voeg by asyn mengsel en roer by matige hitte tot dik. Giet oor gedreineerde boontjies en uie en meng goed. Skep ingesteriliseerde inmaakflesse en verseël dadelik.

## GEMMER - LEMOENWORTELS:

80g suiker
10ml mielieblom
750ml gaar wortels, in blokkies of ringetjies
10ml gerasperde lemoenskil ( opsioneel)
5ml gemaalde gemmer
60ml asyn
15ml olie

Meng suiker, gemmer en mielieblom in 'n kastrol. Voeg asyn geleidelik by en kook by lae hitte tot dik. Voeg geelwortels en olie by en prut 10 minute stadig. Voeg lemoenskil laaste paar minute by. Skep dadelik in gesteriliseerde inmaakflesse en verseël. Bêre in koelkas na oopmaak.

## KOMKOMMER PIEKELS:

12 gewone komkommers(Nie Engelse komkommers)
500ml druiwe-asyn
60ml suiker
16 peperkorrels
10ml speserye vir suurtjies
1.25liter warm water
20ml sout
5 rooi brandrissies ( opsioneel)
8 lourierblare
5 knoffelhuisies

Moenie die komkommers skil nie. Krap dit in die lengte met 'n vurk. Sny in kwarte en dan weer in 1cm stukkies. Meng die res van die bestanddele in 'n diep kastrol en verhit. Voeg die komkommer stukke by wanneer die mengsel kook en bring weer tot kookpunt. Verwyder die komkommer stukke met 'n gaatjieslepel en skep uit in gesteriliseerde flesse. Plaas 'n brandrissie in elke bottel. Dreineer die vloeistof in die kastrol deur 'n sif. Skep 'n teelepel van die gedreineerde speserye in elke fles. Maak die flesse goed vol met die gedreineerde vloeistof. Verseël dadelik.
Lewer 5 liter.

## KNOFFELASYN:

1 middelslag ui
2 lourierlare
3 heel kruienaeltjies
1ml sout
3 medium tot groot knoffelhuisies
1 takkie dragon
1ml gemaalde neutmuskaat
750ml wit wynasyn

Skil die ui en kap dit baie fyn. Skil en kneus die knoffelhuisies. Laat dit saam met die res van die bestanddele 3 weke lank in 'n toe glasfles in die son trek. Skud die fles af en toe. Syg dit daarna deur en bottel en verseël die filtraat.

## ROOI SLAPHAKSKEENTJIES:

1.5kg dwerguitjies
125g wit suiker
250ml water
50ml sonneblomolie
knippie rissiepeper
150g gebleikte sultanas
250ml wit asyn
125ml tamatiepasta
2 ml sout

Skil die uitjies. Voeg die res van die bestanddele by en kook dit, aan die begin met die deksel op, maar later daarsonder, oor matige hitte totdat die uitjies sag en die sous dik is. Bottel die uitjies warm en verseël dit dadelik.

## PIEKEL EIERS:

In Engelse kroeë word piekeleiers saam met slaai, brood en kaas geëet. Dis ook heerlik saam met kouevleis of as skemerhappie.

14 hardgekookte eiers, afgedop;
'n klein stukkie vars gemmerwortel, gekneus;
5ml sout;
4 rooi brandrissies, gehalveer en ontpit;
1 liter wit asyn;
10ml peperkorrels.

Plaas eiers met rissies en gemmer in inmaakflesse. Prut asyn vir 10 minute saam met sout en peperkorrels en laat afkoel. Bedek eiers met asynmengsel en verseël onmiddellik. Gebruik ná 4 weke.

## HEEL GEPIEKELDE PERSKES: - kan ook gesnyde perskes wees - verkort net kooktyd

2kg meduim taaipitperskes , geskil
500ml asyn
450g suiker
3 stukke steranys
heel naeltjies
250ml water
3 heel kaneelstokkies

Plaas 2 naeltjies in elke perske. Plaas onmiddelik in ligte sout en asyn water. Kook 3 minute in KOOKwater. Pak in gesteriliseerde flesse, sodra stroop gereed is.

STROOP:

Verhit die asyn, water en suiker saam, roer totdat suiker gesmelt is. Laat 5 minute lank kook. Plaas kaneelstok asook steranys saam met perskes in elke fles en gooi kokende stroop tot by die rand van die fles. Perskes moet heeltemal bedek wees. Verseël.. Bedien saam met vleis.

## GROEN PIEKEL BRANDRISSIE:

600g brandrissie
5 lourierblare
5 teelepels sout
1 liter wit asyn
1 teelepel borrie
15 swartpeper korrels
2 eetlepels koljandersade
6 eetlepels strooisuiker
1 eetlepel paprika

Sny rissies oop en verwyder sade, indien verkies. Gooi kookwater oor rissies en laat 1 minuut staan en dreineer. Plaas rissies, peperkorrels, lourier blare, koljander en geurmiddels in fles. Verhit suiker en asyn tot suiker gesmelt is en terwyl nog warm, nie gekook, gooi dit in fles

## GROENTE ATJAR:

50ml sout
1 blomkool in blommetjies gebreek
2 uie grof gekap
2 knoffeltoontjies fyngedruk
80ml atjar masala of gewone masala
2 liter water
4 wortels geskil en in skyfies gesny
4 brandrissies - ontpit en fyn gekap
1 liter olie

Los sout in water op en sit wortels, blomkool en uie daarin. Week vir 24 uur en dreineer en druk droog. Verhit olie saam met rissies, knoffel en masala tot goed warm. Meng groente en oliemengsel en sit in gesteriliseerde bottels. Laat afkoel en verseël.

# DRANKIES

## KORINGBIER

Was 250ml broodkoring deeglik en laat dit 24 uur lank in koue water week. Gooi die water af en voeg 250ml bruinsuiker, 6 gekneusde rosyne, ¼ koekie gis en 1.5 liter lou water daarby. Roer tot die suiker opgelos is en sit die deksel liggies op.
'n Groot vrugte vles of 'n vererde emmertjie 1 en 'n ¾ liter bevat, is 'n geskikte houer.
Laat dit 24 uur lank staan en gooi die vloeistof af. Bottel dit en laat dit 12 tot 24 uur staan voor gebruik. Gooi weer 250ml bruinsuiker by die koring en rosyne, voeg 1.5 liter lou water by, roer dit om en laat dit weer 24 uur lank staan voor dit afgegooi word. Herhaal die proses elke dag en bottel die vloeistof wat afgegooi word. 12-tot 24uur nadat dit gebottel is, sal die bier gereed wees. Dien dit koud op.

L.W Die eeste 2 of 3 keer sal die bier baie flou wees en 'n lang tyd in beslag neem nadat dit gebottel is, om te gis. Dit kan weggegooi word en eers na die derde toevoeging van suiker en water gebottel word. Die proses kan 5 tot 6 weke lank elke dag herhaal word met die gebruik van dieselfde koring. Wanneer die gisting goed aan die gang is moet dit nie langer as 12 uur gelaat word voordat die bier afgegooi word nie, anders sal die koring suur word. Indien 'n paar stukke gekneuste gemmer en/of 'n paar stukke pynappelskil by die koring gevoeg word, sal dit die smaak van die bier verbeter.

## RABARBERBIER:

15 stingels rabarber (was net af en moenie skil nie) gesny in blokkies
2,5 kg suiker
5 liter kookwater
10g korrelsuurdeeg
1 groot eetlepel wynsteensuur
25ml suurlemoengeursel

Meng alles in ´n groot plastiekemmer. Laat afkoel. Voeg 10g korrelsuurdeeg (of ´n halwe koekie suurdeeg), opgelos in ´n bietjie lou water, by sodra die mengsel op liggaamstemperatuur is. Voeg nog 10 liter koue water by. Laat staan oornag. Syg deur, bottel en plaas in die yskas.

## AARTAPPELWYN:

Skil 2 groot aartappels en rasper dit fyn. Voeg daarby 5 liter louwarm water, 2kg karamelsuiker, 1kg rosyne, 350g koringkorrels, die fyngerasperde skil en sap van 2 groot suurlemoene asook 30g aktiewe droëgis. Bedek die houer met 'n doek en laat die mengsel gis. Roer dit af en toe. Syg die mengsel na 3 weke deur en bottel die filtraat. Die wyn sal na 'n maand helder word. Gooi 'n bietjie witsuiker in elke bottel en kurk toe. Die wyn is nou reg om gedrink te word, maar hoe langer dit verouder, hoe lekkerder smaak dit.

## GEMMERBIER:

20ml gemaalde gemmer
1.6kg wit suiker
10g aktiewe droëgis
10ml wynsteensuur
10 liter lou water
150g rosyne
10ml kremetart

Voeg die gemmer by die water en suiker en roer tot die suiker opgelos is. Voeg die res van die bestanddele by. Giet die mengsel in 'n plastiekemmer met 'n deksel en laat dit 24 uur lank gis. Syg die bier daarna deur en giet die filtraat in gesteriliseerde bottels. Moenie die bottels te vol maak nie. Plaas 2-3 van die rosyne in elke bottel en draai die proppe lossies vas. Laat die bier 'n dag of twee by kamertemperatuur gis voordat dit in die koelkas bewaar word.

## LEMOEN-EN-SUURLEMOEN-STROOP:

8 sappie lemoene
4 sappige suurlemoene
1.5liter kookwater
1.2kg wit suiker
15ml wynsteen of sitroensuur

Rasper net die oranje en geel buiteskil vandie lemoene en suurlemoene dun af. Moet nie die albedo ook rasper nie aangesien dit die stroop bitter sal laat smaak. Druk die sap van die lemoene en suurlemoene uit en voeg dit by die gerasperde skil. Voeg die res van die bestanddele by en roer tot die suiker opgelos is. Verhit die mengsel tot kookpunt en kook dit vir 5 minute lank. Laa die stroop afkoel, syg dit deur en bottel en verseël dit.
OM TE SKINK:
Skink dit in lang glase, na smaak verdun met soda of yswater, met 'n paar ysblokkies.

## MAROELABIER:

1 liter ryp maroelas
10 liter lou water
1.6kg wit suiker
150g rosyne
10g aktiewe droëgis
10ml kremetart
10ml wynsteensuur

Sny 'n kruis in elke maroela. Kneus die vruggies liggies en voeg die water en suiker by. Roer dit totdat al die suiker opgelos is. Voeg die res van die bestanddele by. Giet mengsel in 'n plastiek emmer met 'n deksel en laat dit 24 uur lank gis. Syg die bier daarna deur en giet die filtraat in gesteriliseerde bottels. Moenie die bottels te vol maak nie. Net soos met die gemmerbier, plaas 2-3 rosyne in elke bottel en draai die doppe liggies vas. Laat die bier 'n dag of twee by kamer temperatuur gis voordat dit in die koelkas bewaar word.

## PYNAPPELBIER:

4 groot pynappels se skille
7 liter warm water
1.2kg wit suiker
12 rosyne
10g aktiewe of kitsdroë gis

Was pynappelstukke goed en plaas dit in 'n groot emmer met 'n deksel. Voeg die water en die suiker by en roer die mengsel totdat al die suiker opgelos is. Voeg die rosyne en gis by, sit die deksel op en laat die mengsel ongeveer 12 uur lank op 'n warm plek gis. Syg die mengsel deur en giet die filtraat in plastiekkanne of bottels. Plaas van die rosyne in elke kan en verseël dit. Bewaar die bier in die yskas.

## BRANDEWYN-LEMOENLIKEUR:

3 groot lemoene
250 ml brandewyn
250 g suiker
2 ml fyn koljander
2 ml fyn kaneel

Rasper die lemoene se skille. Druk 250 ml lemoensap uit. Meng alle bestanddele en laat staan vir 2 dae lank. Roer mengsel gereeld. Giet mengsel deur doek en verwyder pulp. Giet vloeistof in gesteriliseerde fles en verseël. Bedien teen kamertemperatuur of verkoel.

## FLUWEEL LIKEUR:

1 blik kondensmelk
1 blik Ideal melk
10ml vanilla
5ml sterk koffie
200ml whiskey

Meng kondensmelk, Ideal melk en vanilla saam. Meng koffie met die whiskey en voeg by die melk mengsel. Klits goed en bedien of bottel en bêre in yskas.

## YSTEE:

3 rooibostee sakkies
30-45ml heuning
ysblokkies
1 liter kookwater
60ml suurlemoensap
suurlemoenskyfies

Laat trek teesakkies ongeveer 5 minute in water. Verwyder en laat tee effens afkoel tot louwarm. Voeg heuning by en roer tot opgelos. Voeg suurlemoensap by en verkoel tot yskoud. Sit voor op ys met ekstra suurlemoenskyfies.

## LIMONADE:

500ml suiker
250ml vars suurlemoensap
250ml water

Meng die suiker en water in 'n kastrol en verhit dit stadig terwyl dit aanhoudend geroer word totdat die suiker opgelos is. Verhit die stroop tot kookpunt en laat dit 5 minute lank kook oor matige hitte sonder om te roer. Laat die stroop afkoel en voeg die suurlemoensap by. Syg die limonade deur 'n moeseliendoek en bêre dit in 'n houer met 'n deksel in die yskas. Bedien die limonade deur 30ml van die suurlemoenstroop by 'n glas yswater te voeg.
Lewer ongeveer 600ml onverdunde stroop.

# BREDIES

## KLUITJIES VIR BREDIES:

250ml koekmeelblom
5ml sout
10ml gekapte pietersielie
5ml bakpoeier
2ml droë of 5ml vars tiemie
water om te meng.

Sif droë bestanddele saam en voeg genoeg water by om 'n sagte deeg te vorm. Skep lepelsvol kluitjiedeeg in die bredie se vloeistof en sit die deksel op. Prut vir ongeveer 30 minute sonder om te loer,anders val die kluitjies plat. ( Kruie kan uitgelaat word indien verkies)

## BEESSTERTBREDIE MET SJERRIE:

90ml koekmeelblom
15ml paprika
50ml braaivet
300g sampioene, gekerf
1 knoffelhuisie, gekneus
2 vleisaftreksel-blokkies
225ml sjerriewarm, gaar ertjies vir garnering.
5 ml sout
2 kg beesstert, in porsies gesny
kookwater
1 rooi soetrissie, ontpit, in ringe gesny
2 groot uie, in ringe gesny
15 ml kerriepoeier

Meng koekmeelblom, sout en paprika en bedek beesstert daarmee (hou oortollige meel mengsel eenkant). Verhit braaivet in 'n swaarboomkastrol. Verbruin beesstert. Voeg genoeg kookwater by om beesstert net-net te bedek Sit deksel op en stowe vir 1 uur oor matige hitte. Voeg sampioene, soetrissie, knoffel, ui, aftrekselblokkie en kerriepoeier by. Roer goed deur. Plaas deksel op en stowe vir 3 tot 3½ uur tot beesstert sag is. Roer sjerrie by, plaas deksel op en stowe 15 minute. Maak gladde pasta van die orige meelblom en 'n bietjie water. Roer by bredie. Kook vir 5 minute. sonder deksel. Geur na smaak. Skep op en garneer met warm, gaar ertjies.

## RYK HOENDERBREDIE:

25ml plantolie
2 groot uie (gesny)
2 repe streepspek (fyn gekap)
75ml rooiwyn
1 kruiesakkie
6 dwerguie (geskil)
4 dwergsampioene (dun gesny)
25ml enkelroom
4 hoenderstukke
1 wortel (fyn gekerf)
sout en peper
300ml kokende hoenderaftreksel
1 lourierblaar
40g botter of margarien
25ml meelblom
vars gekapte pietersielie (versiering)

Verhit die oond tot 160C. Verhit die olie in 'n groot braaipan, sit die hoenderstukke in en braai teen matige hitte vir ongeveer 5 minute, terwyl die hoender een keer omgedraai word, totdat dit goudbruin is. Haal die hoenderstukke uit en sit dit in 'n vlak kasserol. Sit die uie, wortels en spek in die pan en braai liggies vir 5 minute totdat dit sag is. Plaas dit bo-oor die hoender, sout en peper en voeg 50ml van die wyn by. Sit die aftreksel, kruiesakkie en lourierblaar by. Maak die kasserol toe en kook in die oond vir 1 uur.

Verhit die oorblywende wyn in 'n klein kastrol, sit die uie in en prut liggies vir 10 minute of tot die uie sag is. Verwyder die uie en plaas dit opsy en behou die wyn. Smelt 15g van die margarien in 'n klein braaipan, sit die sampioene in en braai liggies vir 2-3 minute totdat dit sag is. Verwyder die sampioene en plaas opsy. Smelt die oorblywende vet in 'n klein kastrol, sprinkel die meelblom in en kook vir 1-2 minute oor lae hitte terwyl geroer word. Voeg die wyn waarin die uie gekook is en omtrent 6 eetlepels aftreksel vanuit die kasserol by om 'n dun sous te maak. Roer dit in die kasserol in saam met die sampioene. Kook in die oond vir 'n verdere 15 minute of totdat die hoender sag is.

Verwyder die kruiesakkie en lourierblaar by en voeg sout en peper na smaak by. Roer die room in, sprinkel met pietersielie en bedien dadelik.
Bedien 4 persone.

## WATERBLOMMETJIEBREDIE:

1.8kg skaapvleis, in stukke gesny
50ml botter
2 knoffelhuisies, gekneus
250ml witwyn
10ml sout
500g waterblommetjies
25ml suurlemoensap
50ml olie
4 groot uie, in skywe gesny
250ml vleisaftreksel
8 klein aartappels
vars gemaalde swartpeper
soutwater

Verbruin vleis aan alle kante in verhitte olie en botter. Voeg uie en knoffel by en soteer vir verdere 3 minute. Voeg aftreksel en wyn by, verhit tot kookpunt, verminder hitte en prut 90 minute. Voeg aartappels, sout en peper by. Voeg waterblommetjies, wat vooraf in soutwater geweek en skoon gewas is, by en prut nog 30 minute. Voeg suurlemoensap by net voor opdiening. Sit warm voor.

## BEETBLAARBREDIE:

1.5-2kg beesskenkel
10ml fyn koljander
3 uie, in ringe gesny
1 groen of rooi soetrissie, in ringe gesny
6 aartappels, in dik skywe gesny
1 bossie beet se blare in stukke gesny
sout & peper
olie
3 knoffelhuisies, fyngedruk
250ml warm water
5 wortels, skoon gesny

Sny die vliese van die vleis plek – plek in sodat die vleis nie omkrul tydens die gaarmaakproses nie. Geur die vleis na smaak met sout, peper en koljander. Giet ‘n bietjie olie in ‘n diep kastrol of drukkoker en braai die vleis bietjie vir bietjie tot goudbruin. Skep uit en hou eenkant. Soteer die uie, knoffel en soetrissie in die olie tot sag. Voeg die vleis, asook die warm water by, bedek, verlaag hitte en prut vir nog sowat 25 minute of totdat die vleis so te sê sag is. Voeg die groente by en prut totdat die groente sag is. Voeg nog water by indien nodig. Geur met sout en peper.

## BLINDEVINKBREDIE:

1 ui, fyn gekap
5ml sout
5ml gedroogde, gemengde kruie
12.5ml botter of margarien
500g kruisskyf, in 6mm dik skywe gesny
1 groot ui, in skywe gesny
450ml kookwater
fyn gekapte pietersielie
75ml vars broodkrummels
2ml peper
1 ferm tamatie, geskil en gerasper
1 eiergeel
30ml braaivet
1 vleisekstrakblokkie
12.5ml koekmeelblom

Vermeng die gekapte ui, broodkrummels, sout, peper, gemengde kruie, tamatie, botter en eiergeel tot ‘n smeerbare mengsel. Skep van die krummelmengsel op elke vleisskyf, rol die vleisskyf op en bind dit met tou vas. Verhit die braaivet in ‘n swaarboomkastrol en verbruin die vleisrolletjies (blindevinkies) rondom. Skep dit uit en hou dit warm. Soteer die ui in dieselfde vet totdat dit ligbruin is. Voeg die blindevinkies by die ui. Los die vleisekstrakblokkie op in die kookwater, en gooi dit oor die blindevinkies. Plaas die deksel op en stowe dit 1½-2 uur lank totdat die vleis sag is. Voeg ‘n bietjie aftreksel of water by indien die gereg gedurende die gaarmaaktyd droogkook. Skep die blindevinkies uit in ‘n warm opskepskottel. Vermeng die koekmeelblom met ‘n bietjie van die aftreksel in die kastrol tot glad. Roer dit by die aftreksel totdat dit begin verdik.
Proe en voeg nog geurmiddels by na smaak. Gooi die sous oor die blindevinkies en strooi die gekapte pietersielie oor.

## KERRIE GROENTE BREDIE:

250g gaar, bruin bone
25ml olie
1 knoffelhuisie, gekneus
5ml koljander, fyngemaal
2ml matige kerriepoeier
250 g murgpampoentjies, in skywe gesny
8 klein aartappeltjies, halfgaar gekook in die skil
250ml geelwortel, in skywe gesny
1 klein blomkool, in blommetjies gebreek
1 blokkie biefaftreksel, opgelos in 350ml kookwater
250g stowe lamsvleis
2 ui, gekap
5ml komynsaad
5ml gemengde kruie
1 groen soetrissie, gekap
100g rosyne
50ml tamatiepuree
suiker na smaak
sout en per na smaak

Verhit die olie in 'n pan. Voeg die vleis, uit en knoffel by en soteer tot die vleis bruin is. Voeg die komynsaad, koljander, kruie en kerriepoeier by. Soteer die mengsel vir 'n verdere 2 minute. Voeg die groente en bone by. Giet aftreksel bo-oor en laat die mengsel kook. Meng die tamatiepuree en rosyne by die bonemengsel in. Verlaag die hitte en prut vir 30 minute. Voeg smaakmiddels na smaak by. Die mengsel kan vir potjiekos gebruik word.

## NIERTJIEBREDIE:

6 skaapniertjies skoongemaak
1ml peper
37.5ml ui, gekap
25ml tamatiepuree
1 vleisekstrakblokkie
1ml tiemie
10ml sout
25ml margarien
1 groen soetrissie, gekap
375ml kookwater
25ml mielieblom
1ml paprika

Sny die niertjies in blokkies en sprinkel die sout en peper daaroor. Verhit die smeer en soteer die niertjies, ui en soetrissie daarin. Voeg die tamatiepuree by. Meng die vleisekstrak met die kookwater en voeg dit by die niertjies. Sit die deksel op en laat prut 20 minute lank. Meng die mielieblom met ‘n bietjie koue water en roer dit by die niertjiemengsel. Roer totdat die sous verdik. Voeg die tiemie en paprika by en laat prut nog vir 5 minute.
Lewer 4 porsies.

## TAMATIEBREDIE:

10ml sout
3ml wonderpeper
2ml borrie
1.5kg skaapribtjops of nekskywe
1 kg tamaties, gekap
1 heel brandrissie
2 aartappels, geskil, in kwarte gesny
5ml varsgemaalde swartpeper
5ml fyn neutmuskaat
15ml olie
2 uie, gekap
5ml suiker
5ml droë basiliekruid
3ml karwysaad

Meng sout, peper, wonderpeper, neutmuskaat en borrie en vryf die vleis goed daarmee in. Verhit olie in plat gietysterpot en braai vleis oor matige hitte tot goudbruin. Voeg uie by en braai tot sag en deurskynend, maar nie bruin nie. Voeg sowat 50ml water by, bedek en stowe oor lae hitte vir sowat 30-45 minute. Loer so af en toe om te kyk of dit nie droog kook nie. Voeg tamaties, suiker, brandrissie en basiliekruid by. Bedek weer en verwyder deksel sodra bredie begin kook. Tamaties trek baie water, daarom moet jy wag tot so te sê alle vloeistof weg gekook het voor jy dit bedek. Laat prut sowat 1½-2 uur of tot die vleis sag is. Voeg aartappels en karwysaad by en laat prut nog vir sowat 30 minute.

# PASTEIE

## PAMPOENPASTEI

4x250ml pampoen in blokkies gesny, effens gekook.
2 eiers
10ml bakpoeier
250ml melk
250ml suiker
250ml meel
37.5ml gesmelte botter

Klits suiker en eiers baie goed. Voeg meel, bakpoeier en sout by. Voeg gesemelte botter en melk om die beurt by. Plaas pampoen op die boom van ‘n gesmeerde vuurvaste skottel. Gooi deeg bo-oor en strooi pypkaneel oor. Bak by 180C vir ± 45 minute.
Lewer 10 porsies.

## DRIEVLEIS PASTEI:

1kg beesfilet, in blokkies gesny
250g bladspekvleis, in blokkies gesny
5-6 skaapniertjies, vlies en pypies verwyder
250g knopie sampioene, in skyfies gesny
1-2 rolle bevrore skilferkors ontdooi
250ml koekmeelblom
sout en peper na smaak
1 ui, gekap
botter
geklitste eiergeel

Voorverhit die oond tot 200C. Meng die filet, niertjies en spekvleis saam. Geur liggies met sout en swartpeper en rol in koekmeelblom. Soteer die ui en sampioene in genoeg botter totdat die ui sag is. Skep uit en braai die vleismengsel in nog botter tot die vleis gaar is. Meng met die uiemengsel. Rol die skilferkors dunner uit en voer 'n groterige oondbak of 2 kleineres, daarmee uit. Skep die vulsel in. Verf die borand van die bak met water en bedek die vulsel ook met deeg. Druk die kante vas met ‘n vurk. Verf die kors met geklitste eiergeel en bak sowat 25-30 minute lank of tot die kors goudbruin is.

## HOENDERPASTEI:

Hierdie romerige kaasdeeg kan ook vir pasteitjies en kleingebak gebruik word. Die deeg kan tot drie maande bevries word.

250ml koekmeel
5ml mosterdpoeier
125g gladde maaskaas
2ml sout
125g koue botter

Sif droë bestanddele saam. Vryf die botter met die vingerpunte in tot los en krummelrig. Voeg die maaskaas by en meng tot 'n sagte deeg. Draai die deeg in kleef plastiek toe en verkoel 'n paar uur.

VULSEL
675g hoenderborsies, ontvel en ontbeen
60g botter
375 ml melk
suurlemoensap
30g botter
3 middelslag-wortels, en in ringe gesny
125ml bevrore ertjies, ontdooi
500 ml hoenderaftreksel
150ml koekmeel
45ml sjerrie
sout en vars gemaalde swartpeper
1 middelslag-ui, gekap
2 klein selderystingels, in ringe gesny
45ml gekapte vars pietersielie

Plaas die vleis en aftreksel in 'n kastrol en laat prut. Verlaag die hitte sodat die vloei stof net borrel. Bedek en laat kook tot gaar. Lig die vleis uit die vloeistof (hou eenkant om vir die witsous te gebruik) en laat effens afkoel. Sny die vleis in blokkies. Gebruik 'n groter kastrol en smelt die botter oor medium hitte. Voeg die koekmeel by en roer terwyl dit 'n minuut kook. Haal van die stoof af, voeg 500 ml van die hoenderaftreksel by en klop tot glad. Klop die melk in en bring oor medium hitte tot prut-punt terwyl jy aanhoudend klop. Voeg die vleis en sjerrie by en kook een minuut. Voeg die suurle-moensap en sout en peper na smaak by. Stel intussen die oond op 180°C. Verhit die 30g botter. Voeg die ui, wortels en seldery by en roerbraai sowat 5 minute. Roer die groente by die romerige hoendervleis in. Voeg die ertjies en pietersielie by. Skep die hoender-groentemengsel in 'n gesmeerde pasteibak. Rol deeg op 'n meelbestrooide oppervlak uit tot 3 mm dik. Plaas bo-oor die vulsel en bak 25 tot 30 minute in die voorverhitte oond.

## KAAS & UIEPASTEI:

KORS:
25ml margarien
250ml volkoringmeel
3ml sout
1 eier, geklits
5ml bakpoeier

VULSEL:
12.5ml olie
500ml gekapte grauie
5ml sout
knippie rooipeper
1 eier
2 middelslag uie, gekap
12.5ml sampioensoppoeier
varsgemaalde swartpeper na smaak
375ml gerasperde kaas
250ml afgeroomde melk

KORS:
Smelt die margarien en klits dit en die eier saam. Sif die droë bestanddele saam en voeg die eiermengsel daarby. Meng dit tot ‘n sagte deeg. Voeg bietjie water daarby indien nodig. Verdeel die deeg in twee dele en voer ‘n gesmeerde tertbord met die een helte van die deeg. Druk dit vas met die vingers. Hou die ander helfte eenkant.

VULSEL:
Verhit die olie en soteer die uie totdat dit sag en deurskynend is. Verdeel die uie in twee dele. Soteer die grasuie ongeveer 5 minute lank. Meng die een helfte uie, die grasuie en die soppoeier, sout en peper en 250ml van die kaas. Klits die eier en melk saam en voeg by die kaasmengsel. Skep die vulsel in die voorbereide kors. Rol die res van die deeg uit in ‘n sirkel met dieselfde deursnee as die tertbord en bedek die vulsel daarmee. Vorm die rande netjies en sny ‘n kruis in die middel. Bak die pastei ongeveer 20 minute lank in ‘n voorverhitte oond by 190C. Haal uit die oond, versprei die res van die uie egalig bo-op en strooi die res van die kaas oor. Bak dit nog 10-15 minute lank.
Lewer 6 porsies.

## MAALVLEIS PASTEI MET RYSKORS:

1 dik sny brood, korsies verwyder
sout en peper na smaak
37,5ml asyn
1 tamatie
50ml gerasperde kaas
bietjie melk
5ml koljander
500g maalvleis
3 repies spekvleis

Week brood, in ‘n bietjie melk, druk uit en krummel. Voeg geurmiddels by maalvleis. Voeg brood by en meng. Skil tamatie, kap in blokkies en voeg by. Druk helfte van mengsel liggies in gesmeerde oondskottel. Rangskik spekvleis en kaas bo-op. Plaas res van vleismengsel bo-oor. Skep volgende kors oor vleismengsel.

KORS:
2 eiers
12,5ml gesmelte botter
125ml meelblom
125ml gerasperde kaas
125ml melk
125ml gaar rys
5ml bakpoeier

Klits die eiers goed en voeg die melk by. Voeg botter en rys by. Sif meelblom en bak poeier by en skep bo-oor vleismengel in oondskottel. Strooi kaas oor en bak vir 1 uur by 180C.

## OUMA DINIE SE HERDERS PASTEI:

1 ui, fyngekap
500g maalvleis
sout en varsgemaalde swartpeper
30ml tamatiepasta
1 sny brood, korsies verwyder en gekrummel.
4 aartappels, geskil en in stukke gesny
50ml Cheddarkaas, gerasper
olie
1 tamatie, ontvel en fyn gekap
10ml Worcestersous
1 ekstra groot eier, geklits
60ml gladde maaskaas
50ml suurroom
paprika

Voorverhit die oond tot 180C. Bespuit 'n oondvaste bak met kleefwerende kossproei. Soteer die ui in olie tot sag. Voeg die maalvleis by en roerbraai tot gaar. Voeg die tamatie by en geur met sout en peper. Voeg die Worcestersous en tamatiepasta by en meng deur. Verwyder van die hitte en voeg die broodkrummels en eier by en meng goed.
Kook die aartappels in genoeg soutwater tot sag. Dreineer en druk goed fyn. Voeg die maaskaas en suurroom by en meng deur. Skep lae van die maalvleis en aartappel in die voorbereide oondbak en eindig met aartappel. Strooi kaas en paprika oor en bak 25 minute lank of tot goudbruin bo-op.

## VISSERMANPASTEI:

25 ml olie
2 vet knoffelhuisies, geskil en gekap
5 ml suiker
gerasperde skil en sap van een suurlemoen
25 ml gekapte pietersielie
50 ml botter
gerasperde neutmuskaat
15 ml melk
1 groot ui, geskil en gekap
1 blik (410 g) gekapte tamaties
sout en peper
1 kg skel- of stokvisfilette
4x250ml fyngemaakte, gaar aartappels
2 ekstra-groot eiers, geklits
5 ml aangemaakte Engelse mosterd

Gebruik 'n groot kastrol, skep die olie in en verhit totdat dit matig warm is. Voeg die uie en knoffel by en roerbraai totdat die uie sag is. Voeg die tamaties by en roer deur. Geur met suiker, sout en peper .Roer die suurlemoenskil en -sap by. Rangskik die vis op die sous en bedek die kastrol. Prut oor LAE hitte totdat die vis gaar is. Verwyder die kastrol van die hitte, verwyder die deksel en laat staan totdat die vis effens afgekoel het. Skep die vis uit die kastrol, trek die vel af en verwyder alle grate. Vlok die vis, strooi die pietersielie oor en hou eenkant. Meng die aartappels met die botter en roer die eiers by. Geur met neutmuskaat en mosterd. Proe en voeg sout by soos benodig.

WAARSKUWING: Indien jy skelvis gebruik, moet jy nie die aartappels te veel sout nie, anders gaan die "pastei" te sout wees

# BRAAISTUKKE

## KERSHAM:

Kersham word uit die agterboud of skouer van die vark gesny en dan gepekel en gerook. Die ham kan gekook, gebak of oor die kole gaargemaak word.

GEKOOK:
Bedek die ham met water en bring tot kookpunt. Prut vir 30 minute per 500g of totdat vleisvesel maklik afgetrek kan word. Laat effens afkoel en verwyder die swoerd. Plaas die ham terug in die vloeistof en laat afkoel. Sny diamantpatrone in die vet. Verglans. (Sien beskrywing)
IN DIE OOND:
Voorverhit die oond tot 160C. Plaas die ham op die rakkie in die oondpan. Bedek heeltemal met tinfoelie. Bak 15-20 minute per 500g. Verwyder die foelie en sny die swoerd af. Sny die vetlagie in diagonale snye sodat diamantvormige blokkies gevorm word.
HOE OM TE VERGLANS:
Meng appelkooskonfyt met 'n bietjie suurlemoensap en voeg mosterdpoeier by. Smeer die mengsel oor die vetlagie van die vleis en bak vir 'n halfuur teen 160C of tot goudbruin.

## VARKBOUD MET APPELS:

2-2.3kg varkboud, ontbeen
vars gekapte salie
2 rooi appels
30ml suiker
300ml droë appelwyn (cider)
1 knoffelhuisie, in skywe gesny
sout
30ml botter
15ml koekmeelblom

Voorverhit die oond tot 220C. Bind vleis in ‘n rol en sny kepies in vel. Stop kepies met knoffel en salie en vryf sout oor die boud. Plaas in die oond en rooster 10 minute lank. Verlaag hitte na 190C en bak 20 minute per 450g plus nog 10 minute. Ontkern die appels en sny in skywe. Smelt botter in braaipan en bruin appels tot bruin. Voeg die suiker by terwyl die appels nog braai. Plaas die appels in oondpan rondom die vleis, vir die laaste 30 minute baktyd. Verwyder vleis en appels uit pan en plaas in lou-oond. Giet vet van pansap af, roer meelblom by en verhit tot kookpunt. Voeg die appelwyn by. Dien appelwynsous op saam met die varkvleis.

## LAMSBOUD MET KARRINGMELK MARINADE:

1 lamsboud, ontbeen en soos 'n vlinder oopgesny
10ml gegeurde seesout
Bedruipsous:
100g gesmelte botter
2,5ml suiker
125ml karringmelk
2,5 ml gemaalde swartpeper
2 knoffelhuisies, fyn gekap of gedruk
sap van ½ suurlemoen

Giet die karringmelk in 'n glasbak en plaas die vleis daarin. Draai dit 'n paar keer om sodat die vleis goed bedek word. Laat 24 uur lank in die koelkas marineer. Karringmelk is 'n uitstekende versagter. Dit trek nie die vleissappe uit nie, en sal nie die smaak van die vleis op enige manier verander nie. Haal die vleis die volgende dag uit en droog versigtig met kombuispapier af. Geur met gegeurde sout en swartpeper. Meng die bestanddele vir die bedruipsous. Voorverhit die oond tot 180C. Bedek met foelie en bak vir 1½ - 2 uur lank. Draai 1 maal om en drup lepelsvol bedruipsous oor die boud. Verwyder die foelie en braai 'n verdere 15 minute lank tot mooi bruin.

## OUMA GERRY SE SKAAPBOUD:

2½ - 3kg ontbeende skaapboud
braaivleis spesery (opsioneel)
½ tot 1 koppie room
sout en peper na smaak
fyn appelkooskonfyt (verdun met asyn)

Voorverhit die oond tot 180C. Vryf sout, peper en speserye oor boud binne en buite. Smeer konfyt oor boud binne en buite. Bind vas met tou. Plaas op foelie (foelie blink kant na binne), gooi room oor en maak toe sodat room nie uitloop nie. Sit in oondpan en bak vir ongeveer 2 ure toets en sit voor.

## HEUNING GEROOSTERDE VARKBOUD:

1.5kg varkboud
30ml roosmarynblare
125ml heuning
410g(1 blik) heel tamaties
60ml rosyne
vars gemaalde swartpeper na smaak
sout na smaak
180ml appelwyn of ligte witwyn

Verwyder die vel van die boud. Maak met ‘n mes diep kepies in die vetlagie tot in die vleis. Druk ‘n paar rosyne en ‘n paar roosmarynblare in elke keep. Geur vleis met peper en smeer heuning oor die vleis. Maak boud tot in foelie en plaas op ‘n koel plek, maar nie in die yskas nie. Laat staan ten minste vir 12 uur lank. Voorverhit die oond tot 160C. Geur die varkboud met sout en bedruip weer met heuning. Plaas boud in oondpan en bak oop vir 1½ uur. Plaas tamaties in ‘n versapper, voeg wyn by en verpulp. Voeg tamatiemengsel by vleis. Bak nog 30 minute lank. Gooi tamatiesous deur sif, sny vleis en sit voor saam met die sous.

## BEESVLEIS BRAAISTUK:

30ml olie
2 uie, gekerf
10ml worcestersous
2-3ml swartpeper
2 wortels geskraap, in dik snye
45ml tamatiepuree
2-3ml sout
1.5kg beesbraaistuk bv binneboud
4 koppies biefaftreksel
5ml suiker
15ml margarien
65ml meelblom
3ml gemengde kruie

Verhit die olie en margarien en braai die beesvleis tot bruin. Verwyder uit die pan. Plaas die wortels en die uie in die pan, verbruin en verwyder. Voeg meelblom by en braai tot bruin. Voeg bietjie meer olie by, as dit nodig is. Voeg aftreksel by en laat kook. Roer puree, worcestersous, gemengde kruie, suiker, sout en peper in. Sit vleis terug in pan. Verminder die hitte, sit deksel op en laat prut vir 1½ uur. Voeg weer die groente by en laat weer prut vir ongeveer 30 minute.

## OUMA NANNA SE BEESVLEISPOTBRAAD:

50ml olie
1.3kg binneboudof dikrib, in een stuk.

GEURIGE SOUS:
300ml tamatiesous
50ml suurlemoensap
‘n paar druppels tabascosous
13ml worcestersous
3 lourierblare
40ml koekmeelblom
300ml water
15ml aangemaakte mosterd
75ml vrugte blatjang
40ml heuning
7ml sout
50ml pietersielie, fyn gekap

Verhit die olie oor hoë hitte in ‘n kastrol. Braai die vleis alkante bruin, skep uit en hou dit eenkant. Giet alle oortollige olie uit die kastrol. Berei die geurige sous: Voeg al die bestanddele vir die sous, behalwe die koekmeelblom en pietersielie in ‘n kastrol. Klits goed met ‘n draadklitser. Verhit die sous tot kookpunt. Voeg die vleis by. Laat dit weer opkook, plaas die deksel op en laat dit 1½ uur lank oor lae hitte prut, of totdat die vleis sag is. Draai die vleis af en toe om. Skep die vleis uit die sous en sny dit met ‘n lang, skerp mes in skywe. Rangskik die skywe in ‘n verhitte , vlak oondbak. Maak die koekmeelblom met ‘n klein bietjie koue water aan in ‘n bakkie. Voeg dit by die sous in die kastrol. Roer dit met ‘n houtlepel oor matige hitte tot dik. Giet die sous oor die vleis en garneer met pietersielie.
Lewer 4-6 porsies**.**

## TANT FRIKA SE SKAAPSKENKELS IN DIE OOND GEBAK:

6 skaapskenkels (opgesaagde skenkels werk ook, maar dit is baie lekkerder as elkeen sy eie skenkel kry).

MARINADE:

3 groot uie fyn gesny
½ teelepel fyn gemmer
12.5ml heuning
½ koppie tamatiesous
1 blokkie biefekstrak
'n knypie fyn naeltjies, neutmuskaat en tiemie
25ml sjerrie
½ koppie blatjang
2 huisies knoffel, fyn gekap
½ koppie bruin asyn
25ml appelkooskonfyt
5ml mosterdpoeier
sout en peper na smaak

Braai die uie en knoffel in 'n klein bietjie olie tot sag en voeg die ander bestanddele by. Prut stadig vir sowat 'n halfuur en roer. Plaas die skenkels in 'n oondbak en giet die marinade bo- oor. Maak die bak toe en los oornag in 'n oond gestel op 100C. Voor opdiening, bedruip weer en plaas vir 20 minute oop in 'n baie warm oond 220C. Draai ná tien minute en bedruip weer.

## OUMA CORRIE SE SKAAPBOUD:

500ml water
5ml uievlokkies of 1 ui gekap
7,5ml mosterdpoeier
5ml swartpeper
2 knoffelhuisies
25ml meelblom
50ml tamatiesous
25ml blatjang
10ml suiker
1ml Tabascosous
1 vleisekstrakblokkie
10ml sout
10ml suiker
7,5ml fyn gemmer
2kg skaapboud
25ml olie
25ml worcestersous
37,5ml botter of margarien, gesmelt
5ml asyn
10ml mielieblom

Berei die aftreksel die dag vantevore deur die water, vleisaftrekselblokkie en ui 10 min lank saam te kook en dit dan deur ‘n sif te gooi. Ook ‘n dag vantevore: Meng die sout, mosterdpoeier, suiker, swartpeper en gemmer en vryf dit oor die oppervlakte van die vleis. Laat staan oornag. Stel die oond op 200C. Skil en sny die knoffel in repies. Druk die knoffel op verskeie plekke naby die beeî in die vleis in. Strooi die meelblom oor die vleis. Verhit die olie in die oondpan en plaas die vleis op ‘n vleisrak in die oondpan. Bak die vleis ‘n uur lank in die vooraf verhitte oond. Bedruip elke tien minute met die olie in die pan. Die hitte kan na 30 minute verlaag word. Berei die sous deur die aftreksel wat die vorige dag berei is, met die tamatiesous,. Worcestersous, blatjang, gesmelte botter, suiker, asyn en Tabascosous te meng. Verdik die sous met die mielieblom wat met ‘n bietjie water aangemaak is en gooi dit oor die vleis.

## APPELKOOS GEGEURDE VARKNEK:

1 heel varknek, van ongeveer 750g
vars gemaalde swartpeper, paprika en sout
2 knoffelhuisies, fyngemaak
410g appelkoosheltes, gedreineer, behou die sap
30ml korrel of Dijonmosterd
125ml room
botter en olie
1 klein ui, fyn gekap
375ml hoenderaftreksel
3 heel naeltjies
1 kaneelstokkie

Geur varknek met peper en paprika. Verhit botter en olie en braai vleis weerskante goudbruin. Verwyder vleis en geur met sout. Laat vleis eenkant. Gooi uie en knoffel in die kastrol en verbruin liggies. Gebruik 125ml van appelkoossap en voeg dit by aftreksel, mosterd, naeltjies en kaneel. Sit die vleis terug in die kastrol, voeg die sous by, bedek en prut tot vleis sag is. Dit sal ongeveer 'n uur wees, na gelang van die dikte van die vleis. Verwyder vleis uit die kastrol en hou warm. Voeg room by en kook vinnig en onbedek tot sous verdik. Voeg appelkoosheltes by en maak deurwarm. Sny vleis in dik skywe en rangskik op dienbord. Giet warm sous oor en garneer met ekstra appelkooshelftes en vars kruie.
Lewer 4-6 porsies.

## GEBRAAIDE SPEENVARK:

Maak die speenvark goed skoon en weeg dit. Sny vier 7cm lange snye aan weerskante van die rugstring en ewewydig aan mekaar die die vel van die speenvark. Plaas dit op ‘n rooster in ‘n oondpan en smeer die hele oppervlakte met botter of vet. Sprinkel sout binne-in en bo-oor. Gooi 500ml kookwater in die pan en bedek die varkie met vetgesmeerde papier.
(Botterpapier, bruinpapier of aluminium foelie). Sit dit 15 minute lank in ‘n baie warm oond by 240C, verminder dan die hitte na 150C en laat dit bak tot dit gaar en bruin gebraai is. Bereken die tyd teen 40 minute vir elke 500g. Bedruip die vleis elke 15 minute met die vloeistof in die pan. Verwyder die papier nadat die vleis 2½ uur lank gebak het en borsel die oppervlakte met dik room. Dien dit op ‘n groot vleisskottel op met ‘n rooi appeltjie in die mond en versier rondom met aartappelnessies, gevul met appelmoes, en skyfies rooi appel.

# ANDER VLEIS DISSE

## KWARTELS IN DEEGKOMBERS:

4 snye witbrood
1 knoffelhuisie, gekneus
gerasperde skil van 'nhalwe suurlemoen
25ml fyngekapte vars kruie( verskillende soorte)
40ml botter
DEEGKOMBERS:
1kg koekmeelblom
75ml witwyn
4 repies swartwoud ham, fyngesny
sout enpeper na smaak
4 kwartels of piepkuikens
ongeveer 400ml water

Voorverhit die oond tot 180C. Sny die korsies van die brood af en breek die brood in stukkies, plaas in 'n mengbak. Verhit die wyn en knoffel tot kookpunt en giet oor die brood. Meng deeglik en verkoel. Voeg die kruie, suurlemoenskil, swartwoudham, sout en peper by. Geur die holtes van die kwartels met sout en peper en skep die vulsel in die holtes. Braai die kwartels in botter tot bruin reg-om en halfgaar. Laat afkoel.
DEEGKOMBERS:
Meng die water bietjies-bietjies by die meel tot 'n elastiese deeg. Die deeg moet nie taai wees nie. Knie goed en druk in 'n plat sirkel op die werkoppervlak. Pak die deeg om elke kwartel, maak seker dit is goed bedek. Maak 2 ventilasiegaatjies aan die agterkant. Bak vir sowat 35 minute. Kap die deeg stukkend net voor opdiening en skep die kwartels uit. ( Die deeg word nie geëet nie)

## KERRIEBOTTER HOENDER:

8 hoenderdye, vel verwyder
15ml masala
60ml olie
1 soetrissie, in repies gesny
10ml vinkel
2 stukke pypkaneel
1x2.5cm vars gemmer, fyngekap
2 suurlemoen- of lourierblare
6-8 vars, ryp tamaties
50ml botter
sap van een suurlemoen
sout en vars gemaalde swartpeper
2 uie, in dun skywe gesny
10 ml komynsaad
4 kardemomsade
4 vet knoffelhuisies, gekneus
5ml borrie
2 groen brandrissies, fyngekap
45ml tamatiepasta
vars koljander vir garnering

Vryf suurlemoensap oor hoenderdye. Sprinkel masala oor hoenderdye en geur na smaak met sout en vars gemaalde swartpeper. Bedek en laat eenkant staan vir 30 minute. Verhit helfte van olie in ‘n kastrol en braai hoenderdye aan albei kante tot liggies verbruin. Verwyder hoender en hou eenkant. Verhit oorblywende olie in dieselfde kastrol en soteer ui en soetrissies oorl lae hitte tot baie sag. Voeg komynsaad, vinkel, kardemomsade, pypkaneel, knoffel, gemmer, borrie, suurlemoen blare en brandrissies by. Roerbraai om geure te laat ontwikkel. Sny ‘n kruisie deur die skil van die tamaties grof. Voeg by uie en soetrissies in kastrol saam met tamatiepasta. Bring tot kookpunt en prut vir 10 minute. Plaas hoender terug in kastrol en bring tot kookpunt. Prut vir sowat 35- 40 minute stadig totdat vleis sag is en amper van die bene wil afval. Roer botter by. Proe en geur. Indien nodig kan ‘n bietjie bruinsuiker bygevoeg word. Sprinkel koljanderblare oor net voordat gereg voorgesit word.

## SKAAPAFVAL:

1kg skaapafval (kop, pens en pootjies),skoongemaak
15ml botter
2 knoffelhuisies, gekneus
10ml kerriepoeier
30ml tamatiepasta
varsgemaalde swartpeper na smaak
30ml kookolie
3 uie, in ringe gesny
1 groen soetrissie, ontpit en gekap
3 tamaties, geskil en gekap
5ml sout

Kook afval in soutwater vir 3 ure lank, of tot sag. Giet vloeistof af en hou net 250ml in kastrol agter. Soteer uie, knoffel en groenrissie in verhitte olie en botter. Voeg kerrie by en braai vir nog 'n minuut of twee. Voeg die res van die bestanddele by en prut vir 5-10 minute. Voeg die mengsel by die afval en prut vir nog 5 minute. Sit voor.
Lewer 6 porsies.

## EEND MET LEMOEN:

2 kg jong eend
sout en peper na smaak
paprika

SOUS:

6 lemoene
200ml droë witwyn
1 hoenderekstrakblokkie
10ml mielieblom gemeng met 'n bietjie water
1 suurlemoen
30ml bruinsuiker
50ml tamatiesous

Sny alle sigbare vet van vleis af. Geur met paprika, sout en peper. Braai vir sowat 90 minute by 180C. Bestryk gereeld tydens braaityd. Sny die skil van 2 lemoene in baie dun repies. Skil ook alle witskil af en sny huisies tussen vliesies uit. Plaas huisies eenkant. Druk sap uit orige lemoene en suurlemoen. Maak 'n sous deur skil, lemoen-en suurlemoensap, wyn, suiker, hoenderekstrak blokkie en tamatiesous in 'n kastrol te plaas en vir 10 minute te laat prut. Verdik met mielieblom. Voeg lemoenhuisies by en verhit. Verwyder die vel van die eend voor bediening en skep die sous bo-oor.

## GEROOSTERDE PIEPKUIKENS:

2 piepkuikens, deur bors en ruggraat gehalveer

SOUS:

30ml tamatiesous
20ml aangemaakte mosterd
5ml sojasous
30ml vrugte blatjang
10ml worcestersous

Voorverhit die oond tot 200C. Verwyder die been van die ruggraat en sny 2-3 diagonale kepe in die borsgedeelte van die kuikens. Meng sousbestanddele saam en verf oor die hoenderhelftes. Plaas op die oondroosterrak. Rooster vir sowat 20-25 minute terwyl gereeld met sous bedruip word.
Lewer 4 porsies.

## LEWERKOEKIES:

500g skaaplewer
250ml gesnyde groenboontjies
1 middelslag tamatie
1 sny brood
180ml ongesif afgemeet meelblom
10ml sout
kookolie vir vlak braai.
4 middelslag aartappels
2 spinasieblare
1 ui
3 eiers
15ml bakpoeier
1ml peper

Trek die vliese van die lewer af en sny die lewer in stukke. Maal die lewer beurtelings met die aartappels, boontjies, spinasie, tamatie en ui. Maal die brood laaste(sodat jy terselfdertyd die meul skoonmaak.)Voeg die eiers by die gemaalde mengsel en meng goed. Voeg die meelblom, bakpoeier, sout en peper by en meng. Skep lepelsvol lewermengsel in vlak warm kookolie en braai dit eers aan die een kant oor matige hitte tot gaar en bruin. Dreineer die lewerkoekies goed op kombuispapier en sit dit warm of koud voor. Hierdie koekies vries goed.

## MA SE LEKKER HOENDER:

2 hoenders
MARINADE:
175ml sonneblomolie
125ml HP sous
125ml tamatiesous
50ml Aromat
20ml braaivleisspeserye
5ml piri-piripoeier
1 knoffelhuisie (geskil en gekneus)
125ml blatjang
125ml tamatiesous
125ml Worcestersous
25ml knoffelsout
20ml borrie
5ml gemengde kruie

Maak die hoenders skoon, sny in porsies en was dit af in koue water. Droog die porsies af met kombuispapier. Meng die bestanddele vir die marinade. Gebruik 'n bak met 'n deksel wat goed kan verseël. Pak die hoenderstukke daarin en bedek elke laag met marinade. Sit die deksel op, plaas in yskas en laat die porsies ongeveer 12 uur marineer. Draai dit twee keer in die tyd om. Plaas die porsies met die marinade in 'n enkele laag in 'n groot oondpan. Bak dit ongeveer 3 uur lank by 100C, maar hou dit teen die end dop en stel die hitte laer as die marinade te bruin word.

## BOBOTIE:

1 dik sny witbrood
500g gemaalde lamsvleis
5ml sout
2ml knoffelvlokkies
1ml borrie
12,5ml asyn
1lourierblaar
12,5ml koue water
50ml koue melk
1 ui (fyn gekap)
1ml vars gemaalde swartpeper
10ml matige kerriepoeier
12,5ml blatjang
3 eiers
12,5ml mielieblom
350ml kookmelk

Voorverhit die oond tot 160C. Week die brood in die melk en druk dan die oortollige melk uit. Hou die sagte brood eenkant. Meng die maalvleis, ui, sout, peper, knoffelvlokkies, die helfte van die kerriepoeier, die borrie, blatjang, asyn, 1 eier en die sagte brood. Skep die vleismengsel uit in 'n goed gesmeerde oondskottel , steek die lourierblaar daarin en bak dit 15 minute lank op die middelste oondrak sodat die bobotie 'n kors bo-op kan vorm. Hou dit eenkant warm. Klits die oorblywende 2 eiers saam en hou dit eenkant. Meng die mielieblom, die res van die kerriepoeier en die koue water tot 'n gladde pasta en roer dit by die geklitse eiers. Voeg die kookmelk geleidelik by en laat dit prut totdat dit effens verdik. Roer dit voortdurend. Haal die mengsel van die plaat af en gooi dit oor die bobotie. Bak die bobotie nog 25-30 minute lank op die middelste rak van die oond totdat dit ferm en ligbruin is. Bedien warm met blatjang.

## KOOL FRIKKADELLE:

1 groot koolkop
3 uie, fyn gekap
1kg maalvleis
speserye vir vleis
250ml witwyn
1 pak spekvleis, gesnipper
250g sampioene
sout en peper
2 ekstra groot eiers

Voorverhit die oond tot 180C, en smeer 'n oondbak. Trek die buiteblare van die koolkop af en kook die hele koolkop ongeveer 10 minute lank in kokende soutwater totdat die blare net sag is. Verwyder van die hitte en laat staan in water tot effens afgekoel. Braai die spekvleis, sampioene en uie tot net gaar. Skep onder in die mengbak. Meng die maalvleis, sout en peper en speserye na smaak met die eiers en vorm frikkadelle. Rol elke frikkadel in een of twee koolblare toe en rangskik op die spekmengsel. Herhaal totdat alles opgebruik is. Giet die wyn oor, bedek met foelie en bak ongeveer 1 uur tot die frikkadelle gaar is. Verwyder die foelie 10 minute voor die baktyd verstreke is.
Lewer 6-8 porsies.

## PENS IN WITSOUS:

500-800g gekookte skaappens
250ml gekookte gekookte groenertjies
500ml gegeurde witsous
12.5ml botter of margarien
250ml gekookte wortelblokkies
25ml gekapte pietersielie
125ml sagte broodkrummels

Sny die pens in klein stukkies, ongeveer 2.5cm blokkies. Maak witsous, maar braai 1 gekapte ui in die botter voordat die meelblom daarin geroer word. Geur met vars gemaalde swartpeper. Meng die pens, groente en witsous en gooi dit in ‘n bakskottel. Strooi die brood krummels bo-oor en sit klontjies botter daarop. Laat dit in ‘n koel oond by 150C bak tot dit goudbruin is. Ongeveer 20 minute lank.

## DENNINGVLEIS:

Denningvleis het die Maleiers vir ons gegee. Die woord beteken gegeurde vleis. As jy nie tamaryn in die hande kan kry nie, kan jy 'n bietjie suurlemoensap of 'n kwartkoppie asyn gebruik. Maar tamaryn is eintlik die regte ding.

12.5ml skaapvet
2 uie in ringe gesny
1 kg dunrib of boudvleis (skaap)
4 wonderpeperkorrels
sout en peper
125ml water
nog 125ml water
2 knoffelhuisies gekneus
10ml suiker
4 kruie naeltjies
2 lourierblare
raspertjie neutmuskaat
2.5ml tamaryn

Smelt die skaapvet in 'n swaarboomkastrol. Voeg die knoffelhuisies en die uie daarby. Strooi suiker oor en smoor so in die pan tot die uie goudkleurig is. Skep uit en sit die vleis in die kastrol. Die vleis moet in stukkies gesny wees. Braai dit ook tot dit begin verkleur. Voeg nou die kruie naeltjies, wonderpeperkorrels, lourierblare, sout, peper en 'n raspertjie neut by die vleis en skep die uie en knoffel terug in die pot. 125ml water kom by, die deksel word opgesit en dan word die vleis gestowe tot sag. Dit neem ongeveer 1 tot 1½ uur. Week intussen die tamaryn in die orige 125ml water. Syg die water deur 'n fyn sif en voeg dit by die vleis. Laat weer stowe, net so 'n rukkie om die geure goed te meng, en sit voor met rys of gekookte aartappels.

## WILDVLEIS KASSEROL MET DROë VRUGTE:

1,5kg wildsvleis met bene in stukke gesaag.
MARINADE
500ml rooi wyn
10ml gedroogde gemengde kruie
30ml bruinsuiker
50ml botter
1 wortel, gerasper
2 tot 3 lourierblare
6 wonderpeperkorrels
500ml vleisaftreksel
500g droëvrugte
4 knoffelhuisies, gekneus
100ml olie
15ml Worcestersous
2 uie
2 selderystingels, gekap
6 heel naeltjies
50ml vars suurlemoensap
250ml rooiwyn
50ml maroela-jellie.

Marineer vleis twee dae lank in marinade. Verwyder vleis uit marinade en behou die vloeistof. Verhit botter en braai uie, wortel en seldery in swaarboompot. Braai vleis tot bruin en plaas in kasserol. Skep uie-en-wortelmengsel bo- op. Gooi marinade oor. Voeg lourierblaar, naeltjies, wonderpeperkorrels en suurlemoensap by. Geur goed na smaak met aromat, sout en vars gemaalde peper. Plaas in oond en prut 3 uur lank by 160C. Vul vloeistof aan met rooi wyn en vleisaftreksel soos benodig. Vir ekstra geur kan 250ml room bygeroer word net voordat dit voorgesit word.

# BYGEREGTE

## LEPELBROOD:

'n Skep van hierdie brood met 'n smeerseltjie botter is heerlik saam met braaivleis.

450ml melk
5ml sout
4 eiers, geskei
300ml mieliemeel
50ml margarien, gesmelt

Voorverhit die oond tot 180C. Smeer 'n diep oondvaste bak van 24cm met margarien. Verhit die melk tot kookpunt. Verwyder van die hitte en roer die mieliemeel geleidelik by. Roer tot glad. Plaas terug op die hitte en laat kook tot die mengsel verdik het. Roer elke nou en dan. Voeg die sout, asook gesmelte margarien by. Verwyder van die hitte en laat heelwat afkoel. Klits die eier gele en vou by die mengsel in. Klits die eierwitte styf en vou ook by die mengsel in. Skep in voor bereide bak en bak sowat 35-40 minute lank of tot gaar. Lewer 4-6 porsies.

## STYWEPAP:

1 liter water
750ml mieliemeel
10ml olyfolie
12.5ml sout
12.5ml botter

Kook water en voeg dan sout by. Roer met ‘n vurk(nie ‘n lepel nie) genoeg mieliemeel in om mengsel taamlik dik te maak. Voeg botter en olyfolie by. Vou goed in. Sit deksel op en laat stoom ongeveer ½ uur oor lae hitte tot gaar. Moenie die deksel te dikwels oplig nie, aangesien dit sal maak dat die pap nie rys nie.

## TAMATIE EN UIESMOOR

1.5 kg tamaties, geskil, in kwarte gesny
6 medium uie, fyngekap
10ml bruinsuiker
5ml varsgemaalde swartpeper
45ml sonneblomolie
60ml vars pietersielie, fyn gekap
5ml sout

Plaas tamaties in ‘n groot kastrol en prut oor lae hitte tot sag en pulpagtig. Verhit intussen olie in ‘n braaipan en soteer uie en pietersielie oor lae hitte tot uie deurskynend is. Roer gaar tamaties, suiker, sout en peper by, bedek deeglik en prut 10-15 minute.

## TAMATIE STAMPMIELIES:

500ml rou stampmielies (oornag geweek)
olie
sout en varsgemaalde swartpeper
1 ui, fyn gekap
3 tamaties, ontvel en fyn gekap
150ml Cheddarkaas (gerasper)

Giet die weekwater van die stampmielies af en bedek met koue water. Verhit tot kookpunt en laat prut dan tot sag. Geur aan die einde van die kooktyd met sout. Dreineer en druk effens fyner met ‘n aartappeldrukker. Voeg ‘n klontjie botter asook ‘n bietjie melk by indien verkies. Soteer die ui in ‘n bietjie olie tot sag. Voeg die tamatie by en prut tot ‘n lekker sous gevorm is. Geur met sout en peper en voeg stampmielies by. Meng liggies deur, voeg die helfte van die kaas by en meng. Strooi die orige kaas bo-oor.

## GEBRAAIDE AARTAPPELS:

8 middelmatige aartappels
125ml kookolie
knippie borrie (vir ‘n mooi goudbruin kleur)
gesoute kookwater
5ml gemengde kruie
witpeper

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 opgedien word..

## GEELRYS MET ROSYNE:

6 koppies kookwater
5ml borrie
7ml sout
37.5ml suiker
bietjie kaneel

Sodra hierdie kook, voeg by:

500ml rys
250ml rosyne

Laat 10 minute vinnig kook en laat dan verder baie stadig kook tot gaar. Moet nie roer nie.

## KRUMMELPAP:

250ml water
500ml growwe mieliemeel
5ml sout

Bring water tot kookpunt, voeg sout by en strooi mieliemeel daarin. Verlaag hitte. Kook vir 15 minute. Roer met 'n vurk of agterkant van 'n houtlepel om krummeltekstuur te verkry. Prut vir 'n verdere 45 minute, halfbedek. Roer nog so 2 maal tydens die prutproses.

## GEGEURDE KRUMMELPAP:

Maak krummelpap soos per bogenoemde resep.
Jy het verder nodig:
1 gekapte ui
5 m borrie
sout en peper
1 knoffelhuisie, gekneus en gekap
1 rooi of groen soetrissie, gekap
45 ml gerasperde parmesaankaas

Braai die uie en knoffel tot deursigtig, voeg die borrie, soetrissie, sout en peper by, en braai vir vyf minute. Meng saam met parmesaankaas by die pap, en laat dit goed warm word, sodat die geure tyd het om deur die pap te trek.

## SOUSBOONTJIES:

500 ml gaar, gespikkelde bone
1 ui, gekap
15 ml mosterdpoeier
2 ml swartpeper
200 ml water of bone-aftreksel
125 g spekvleis, fyngesnipper
50 ml bruin suiker
5 ml sout
30 ml wynasyn

Meng al die bestanddele saam en plaas in 'n vuurvaste oondskottel. Bak dit vir 1 uur in 'n voorverhitte oond by 180C.

# GROENTE

## GESTOOFDE PATATS:

6 klein of 4 middelslag-patats
30 ml bruinsuiker
60 ml botter
12,5 ml sout
60 ml kookwater
'n paar stukkies heel kaneel

Voorverhit die oond tot 200C .Was en skil die patats en sny in skywe. Kook dit 30 minute lank tot sag. Voeg die sout by. Sny elke patat in die lengte deur en plaas in 'n oondvaste bak. Maak die stroop deur die suiker in die kokende water op te los en die botter by te voeg. Verhit tot die botter gesmelt is. Vir 'n mooi bruin stroop kan die suiker eers droog in 'n kastrol verhit word terwyl dit aanhoudend met 'n houtlepel geroer word tot dit mooi bruin en gesmelt is. Voeg dan die kokende water by, roer tot dit in die water opgelos is en voeg die botter by. Giet die stroop oor die patats, voeg 'n paar stukkies heel kaneel by vir geur, en bak sowat 30 minute lank tot dit bruin is.

## GESTOOFDE WORTELS:

4 middelmatige geelwortels
1 middelmatige ui
2.5ml sout
1 middelmatige aatappel
12.5ml botter
'n knippie peper

Was, skraap en sny die wortels en die aartappel in skyfies. Sny die ui in skyfies. Kook alles saam in kokende water vir ± 30-40 minute, en voeg die sout by as dit amper gaar is. Voeg die botter en peper by. ien in 'n warm skottel op.

## SOET PATATS:

1kg patats
60g botter
80ml water
125ml heuning
knippie sout

Voorverhit die oond tot 200C. Smeer 'n oondpan met 'n lagie botter. Kook patats in skilletjies in soutwater tot net sag. Skil af sodra effens afgekoel en sny in skywe. Verhit heuning, botter, sout en water saam oor matige hitte. Plaas patatskywe in lae in bereide oondbak met 'n lagie heuningsous tussen elke lagie. Skep orige sous bo-oor. Bak in oond vir sowat 30 minute tot sous deur patats getrek het en glansend lyk.
Lewer 6-8 porsies.

## OUMA NAKKIE SE GROENBOONTJIES:

1 middelslag ui, gekap
1 klein, ryp tamatie, geskil en gekap
1 medium grootte aartappel, geskil in blokkies gesny
5ml margarien
500g groenboontjies, gekerf
sout en swart peper
kookwater
10ml gekapte pietersielie

Braai ui liggies in 'n kastrol en voeg die groenboontjies, tamatie, aartappel, sout, peper en 'n bietjie kookwaterby indien nodig. Meng die groente liggies. Roer die margarien en pietersielie by. Sit warm voor.

## SKORSIEMOES:

Oorryp, draderige skorsies is heerlik as mens dit op dié manier voorberei.

5 skorsies
125ml suiker
10ml bakpoeier
250ml melk
15ml kaneelsuiker
15ml botter of margarien
5 eetlepels koekmeelblom
2ml sout
3 eiers

Verhit die oond tot 180C. Smeer 'n oondvaste bak. Halveer die skorsies en skep die pitte uit. Kook die halwes tot sag. Dreineer dit. Skep die vleis uit, maak dit fyn en roer die margarien of botter by. Sif die suiker, koekmeelblom, bakpoeier en sout saam. Klits die melk en eiers saam en maak die meelmengsel daarmee aan. Voeg die skorsiemoes by en meng dit goed. Skep die mengsel in die bak en strooi die helfte van die kaneelsuiker oor. Bak die moes 'n uur lank onbedek. Strooi die res van die kaneelsuiker oor en sit die gereg voor.

## GEROOMDE SPINASIE:

1 bossie spinasie
125ml room
'n knippie elk sout, peper en neutmuskaat
15ml botter
'n knippie suiker
15ml suurlemoensap

Was die spinasie deeglik af in 'n groot wasbak vol water. Kerf fyn. Smelt die botter in 'n middelgroot swaarboomkastrol. Gooi die nat, gekerfde spinasie in die bottter en roerbraai tot net verlep. Voeg die room by en laat vinnig kook om die vog in te damp en geur te konsentreer. Geur met sout, peper, neut, suurlemoensap en suiker.

## BOTTERBEETJIES:

Kies jong beet en was dit goed. Plaas in ‘n kastrol en bedek met kookwater. Laat dit 2 uur lank kook of totdat die beet sag is. Haal uit die water en trek die skilletjies af, en sny die stingeltjies uit. Sny die beet in helftes  Gooi gesmelte botter daaroor en dien warm op.

## GEBAKTE KOOL:

1 liter fyngekerfde kool
5ml suiker
1ml paprika
150ml gerasperde Cheddarkaas
150ml room
1ml sout
50ml gedroogde broodkrummels

Skep die gekerfde kool in ‘n bakskottel. Meng die room, suiker, sout en paprika  goed en gooi die dit oor die kool. Strooi die broodkrummels oor en bak met die deksel op vir 30 minute. Verwyder uit die oond, strooi die kaas oor en bak vir ‘n verdere 10 minute 10 minute. Bedien warm.

## BEET EN PAMPOENMOES:

1 bossie beet
¼ pampoen, geskil, ontpit en in blokkies gesny
mosterd peperwortel
4 aartappels
garam masala

Kook beet in water tot net sag. Trek skilletjies af en kap fyn. Kook pampoen asook aartappels apart sag en maak fyn met 'n aartappeldrukker. Meng beet met helfte van die aartappels, geur met bietjie mosterd peperwortel, meng orige aartappel met pampoen en geur met garam masala. Skep beetlaag in 'n plat bak en skep 'n pampoenlaag bo-op.

## GEURIGE KOOL VAN OUMA FRIEDA:

1 klein koolkop, gekerf
2 uie, gekerf
1 pakkie hoendernoedelsop
2 eetlepels kerrie (matig)
1 ml swartpeper
125ml room
2 wortels, gerasper
1 kg maalvleis
5 ml borrie
1 teelepel sout
4 eetlepels botter

Gebruik ´n groot braaipan.  Braai die uie in 4 eetlepels botter tot ligbruin.  Voeg die kool by en roerbraai vir ongeveer 30 minute.  Voeg nou vleis, wortels en geurmiddels by.  Maak sop aan met 500 ml water en gooi helfte by.  Kook / prut vir 30 minute en gooi af en toe van die res van die sop by of as dit nodig is kan meer water by gegooi word (moenie laat dit brand nie). Roer die room by. Bedien met rys, vars broodjies en mengelslaai.

# SOP

## SPEK EN LENSIESOP:

6 repe swoerdlose strepiespek, gekap
30ml botter
4 groot wortels, gerasper
3 selderystingels , punte verwyder, gekap
2 lourierblare
15ml pietersielie, vars gekap
4 snye witbrood, korsies afgesny
2 groot uie, fyngekap
500ml oranje lensies, afgewas
2 liter hoenderaftreksel
2ml gedroogde basiliekruid
15ml suurlemoensap

Braai die spek vir 3 minute oor lae hitte. Haal uit die pan en hou eenkant. Sny die brood in blokkies en sit by die vet in die braaipan.  Braai die brood tot goudbruin aan albei kante en hou eenkant. Verhit die botter in 'n groot kastrol. Soteer die uie vir 2 minute. Voeg die seldery en wortels by en kook vir 4 minute.  Roer 2 keer. Voeg die lensies, hoenderaftreksel, geurmiddels, lourierblare en basiliekruid by. Bring tot kookpunt, verlaag die hitte en laat vir ongeveer 2 uur lank stadig prut. Roer af en toe. Roer die spek en pietersielie net voor opdiening by. Laat 2 minute prut en sit dan voor met bereide croutons bo-op.
Lewer 6 porsies.

## BOONTJIESOP MET SPEKBLOKKIES:

500g pakkie droë suikerbone,
oornag geweek in koue water
2.5 liter water
1 wortel, grof gerasper
2 lourierblare
3 kruienaeltjies
10ml bruinasyn
2 knoffelhuisies skoongemaak
250g gerookte spek, in blokkies gesny
1 varkpootjie
1 groot ui gekap
65g (1blikkie) tamatiepasta
6 wonderpeperkorrels
'n paar gekapte takkies pietersielie
sout en varsgemaalde swartpeper
olyfolie

Spoel bone af onder koue water en dreineer. Dompel varkpootjie vinnig in kookwater en was goed af. Skep spek in 'n groot kastrol en braai oor lae hitte tot bros. Skep uit. Braai varkpootjie in dieselfde kastrol tot bruin alkante. Skep bone by varkpootjie in kastrol en voeg water by. Verhit tot kookpunt, en skep skuim af met gaatjieslepel. Voeg res van bestanddele tot em met bruinasyn by, verhit tot kookpunt, verlaag hitte en laat stadig prut met deksel op kastrol vir sowat 2½-3 ure of tot bone sag is. Geur na smaak met sout en swartpeper. Verwyder varkpootjie en druk sommige van die bone fyn met 'n aartappeldrukker. Proe en geur na smaak indien nodig.

## DIK GROENTESOP:

500ml haricotbone
25ml olie
3 wortels, gekap
2 aartappels, in blokkies gesny
150ml groenbone, in stukkies gesny
500ml kookwater
12.5ml sout
2 liter water (ongeveer)
water
2 uie of preie gekap
3 selderystingels, met blare gekap
625ml kool, gerasper
3 biefekstrakblokkies
4 middelslag tamaties, in blokkies
2 ml peper

Week die haricotbone oornag in water. Dreineer dit en bedek dit met 1 liter vars water. Kook die boontjies tot sag. Verpulp die bone of druk dit fyn. Verhit die olie en soteer die groente, behalwe die tamaties ongeveer 15 minute lank daarin totdat dit sag is. Roer dit aanhoudend sodat dit nie aanbrand nie. Los die biefekstrakblokkies op in die kookwater en voeg dit saam met die tamaties en geurmiddels by die groente. Voeg ook die bone by. Plaas die deksel op en laat prut ongeveer 30 minute lank. Vul die vloeistof aan as dit wegkook. Daar moet ongeveer 2 liter sop wees.

## AARTAPPELSOP:

10 aartappels
40ml botter
10ml sout
knippie fyn neut
375ml room/melk
1 liter water
3 uie, fyn gekap
2ml peper
15ml pietersielie
10ml Worcestersous.

Skil en sny die aartappels in blokkies. Kook in water tot sag. Druk aartappels in water fyn. Braai uie in die botter tot bruin. Voeg dit by die aartappels. voeg die sout, peper, neut en pietersielie by. Voeg die room by die aartappelmengsel en meng. Voeg die Worcestersous by. Laat die sop op kook. Indien te dik, verdun met melk. Sit sop met roosterbrood voor.

## TAMATIESOP:

40ml margarien
1 liter hoenderaftreksel
1 lourierblaar
3ml sout
10ml suurlemoensap
750g tamaties, in kwarte gesny
1 ui, gekap
3 ml vars gemaalde swartpeper
5ml lemoenskil, fyn gerasper
5ml suiker

1. Verhit die margarien en roerbraai die tamaties sowat 10 minute lank.
2. Voeg alles behalwe die suurlemoensap en suiker by en laat dit 45 minute lank prut.
3. Vryf die mengsel goed deur 'n sif.
4. Voeg die suurlemoensap en suiker by en herverhit die sop tot kookpunt.
5. Bedien dadelik.

## ROMERIGE BOTTERSKORSIESOP:

1 groot botterskorsie, geskil, in blokkies gesny
1 ui, grofgekap
1l hoenderaftreksel
10 ml sout
3 ml fyn komyn
3 ml fyn koljander
3 aartappels, geskil, in blokkies gesny
1 tamatie, vel verwyder en grofgekap
125 ml vars room
varsgemaalde swartpeper na smaak
3 ml kerriepoeier
20 ml gekapte, vars pietersielie

Plaas die botterskorsie, aartappels, ui, tamatie en hoenderaftreksel in 'n groot kastrol. Bring tot kookpunt, verlaag die hitte, plaas deksel op en laat saggies prut totdat die groente sag is (sowat 30 minute). Verpulp groente en aftreksel in 'n voedselverwerker. Gooi verpulpte groente terug in die kastrol, voeg room en geurmiddels by en verhit tot goed deurwarm. Garneer met pietersielie en sit voor met vars sesamsaad broodrolletjies.

# LEKKERNYE

## NOGA:

375ml suiker
125ml water
1 eierwit, styf geklits
250ml neute, grof gekap
250ml gouestroop
knippie sout
60ml glanskersies, gekap
2ml vanielje geursel

Vermeng die suiker, stroop, water en sout. Verhit dit en roer dit voortdurend totdat die suiker opgelos is. Kook dit verder, sonder om te roer, tot die sagtebal stadium. Haal dit van die plaat af en gooi dit in ‘n dun straaltjie oor die styfgeklitste eierwit. Klits dit voortdurend met ‘n elektriese klitser. Wanneer die mengsel fatsoen behou, roer die kersies, neute en geursel by. Gooi dit in ‘n gesmeerde oondpan. Laat staan oornag en sny dit dan in blokkies.

## TURKSE LEKKERS: (Turkish Delight)

45ml gelatien
500ml strooisuiker
4ml wynsteensuur
5ml vanielje geursel
125ml koue water
190ml kookwater
1 suurlemoen se sap
rooi voedselkleursel

Spons gelatien in koue water. Verhit suiker en kookwater saam tot suiker opgelos het. Voeg wynsteensuur by en verhit tot kookpunt. Laat vir sowat 5 minute kook. Roer suurlemoensap by en verwyder van hitte. Los gelatien oor warm water op en giet by. Roer deeglik en voeg kleursel by. Kleur mengsel, indien verkies, met ‘n paar druppels voedsel kleursel. Giet in gesmeerde vlak bak en laat afkoel. Sny in blokke en sif versiersuiker oor.

## FUDGE:

400g suiker (500 ml)
55ml botter
397g kondensmelk (1 blik)
45ml water
30ml gouestroop
5ml vanieljegeursel.

Meng die suiker en water in 'n swaarboomkastrol en roer dit oor lae hitte totdat die suiker opgelos is. Maak seker dat daar geen suikerkristalle teen die kant van die kastrol vassit nie. Indien dit wel gebeur, borsel dit af met 'n kwassie wat in warm water gedoop is. Voeg die botter en gouestroop by die suikerwater en roer dit totdat die botter gesmelt is. Voeg die kondensmelk by die mengsel en roer dit aanhoudend totdat dit kookpunt bereik. Kook die mengsel ongeveer 25 min lank tot by die sagtebalstadium. Roer dit af en toe om aanbrand te voorkom. Laat die mengsel afkoel totdat dit louwarm is en voeg die vanieljegeursel by. Klop die mengsel totdat dit dik en romerig is. Giet die suikermengsel in 'n gesmeerde pannetjie. Hou die kastrol skuins sodat die mengsel vrylik kan uitloop. Moet nie skud of die mengsel uitskraap nie, want dan kan dit versuiker. Laat die suiker mengsel in die pannetjie afkoel voordat dit in blokkies gesny word. Dit moet heeltemal koud wees voor dit gesny word, anders kan dit verbrokkel.

## MALVALEKKERS:

30ml gelatien
500ml strooisuiker
rooi voedselkleursel
versiersuiker om lekkers in te rol
125ml koue water
125ml kookwater
10ml vanielje geursel

Spuit ‘n 2.5liter bak met kleefwerende kossproei. Laat week die gelatien in die koue water tot sponsagtig. Verhit stadig totdat dit heeltemal opgelos is. Voeg die res van die bestanddele by, behalwe die voedselgeursel, vanieljegeursel en versiersuiker, en klits 7-10 minute lank met ‘n elektriese klitser totdat die mengsel begin verdik. Kleur met ongeveer 12 druppels rooi voedsel kleursel en voeg ook die vanielje geursel by. Meng goed en giet uit in die voorbereide bak sodat die mengsel sowat 1.5cm diep daarin lê. Plaas in yskas tot gestol en sny dan in blokkies. Rol in versiersuiker. Lewer 65 blokkies.

## SUURLEMOEN JELLIELEKKERS:

30ml gelatien
125ml suurlemoensap
160ml strooisuiker
groen voedselkleursel (opsioneel)
60ml mielieblom
160ml water
160ml lemmetjiesap
160ml glukosestroop (kry by apteek)
125ml versiersuiker

Strooi gelatien oor koue water in koppie. Verhit oor pruttende water tot opgelos sodra gelatien gestol het. Verhit vrugtesappe, suiker en glukosestroop oor lae hitte, sonder om te kook, totdat suiker opgelos het. Roer gelatienmengsel en voedselkleursel by sodra opgelos. Giet mengsel in uitgespoelde pan van 15x15cm. Laat afkoel. Bedek en plaas ‘n paar uur in yskas. Keer stolvorm uit en sny in 3cm blokkies. Plaas blokkies op uitgespoelde bakplaat en laat staan sowat 2 dae lank of tot blokkies hul taaiheid verloor het.
Rol blokkies in mengsel van gesifte versiersuiker en mielieblom en verpak in blikkies of boksies.

## KLAPPERYS:

750ml suiker
200ml water
‘n paar druppels pienk geursel
knypie kremetart
397g kondensmelk
750ml klapper
5ml vanielje geursel

Plaas suiker en water in ‘n swaarboomkastrol en roer oor lae hitte tot die suiker opgelos is. Voeg kondensmelk by en roer tot dit kook. Voeg kremetart by en laat kook sonder om te roer totdat mengsel sagtebalstadium bereik. Verwyder van stoof, voeg klapper en vanielje by en klop mengsel tot dik en romerig. Gooi die helfte van die mengsel in 180mm vierkantige pan. Kleur die res van die res met kleursel en gooi oor die wit laag. Laat afkoel en sny in vierkante wanneer gestol.

## TANT NAN SE ROOMYS:

410g ingedampte melk (1blik)
2 ml suurlemoenskil, gerasper
397g kondensmelk (1 blik)
5ml suurlemoensap

Plaas die 2 blikke 24 uur lank in die yskas. Giet die ingedampte melk in ‘n mengbak en klits deeglik. Voeg die kondensmelk asook suurlemoenskil en sap by. Klits deeglik. Plaas in die vrieskas om te vries.
Lewer 1.5liter roomys.

## SHERBET:

250ml versiersuiker
2.5ml wynsteensuur
5ml koeksoda

Sif al die bestanddele goed saam en verpak.

## TOFFIES:

625ml bruinsuiker
125g botter of margarien
250ml water
vanielje essens

Roer die suiker en die water in ‘n kastrol oor stadige hitte tot die suiker alles opgelos is. Voeg die botter by en kook die mengsel sonder om te roer tot dit die ligte kraakstadium bereik het. Voeg die geursel by. Gooi dit op ‘n plat skottel uit wat met botter gesmeer is. Merk klein vierkantjies daarop met ‘n mes voordat dit koud word. Sny in blokkies voordat dit heeltemal hard word.

## BORSSUIKER KLONTJIES: (Barley Sugar)

500ml suiker
150ml water
12.5ml suurlemoensap
knippie sout
2.5ml kremetart
geel of oranje kleursel

Roer die suiker, sout en die water in ‘n kastrol totdat die suiker opgelos is. Laat dit dan kook. Skraap al die suikerkristalle van die kante van die kastrol af of kook dit vir 3 minute lank met die deksel op om die kristalle op te los. Voeg die kremetart by en kook dan sonder die deksel tot dit die harde kraakstadium bereik as dit in koue water getoets word. Die mengsel sal van kleur verander as dit daardie temperatuur bereik. Voeg die suurlemoensap, geursel en kleursel by en verwyder van die hitte. Drup dit van die kastrol op ‘n gesmeerde marmerblad of plat enemmelskinkbord sodat klein ronde klontjies vorm. Laat dit koud en hard word en pak dit in ‘n digte fles weg.

## BOTTERKARAMEL (Butterscoth)

350ml bruinsuiker
200g botter
2.5ml vanieje essens
10ml asyn
200ml water

Meng suiker, asyn, botter en water in ‘n kastrol. Roer dit oor stadige hitte tot die suiker opgelos is. Kook sonder om verder te roer tot dit die harde kraakstadium bereik het, as dit in koue water getoets word. Voeg die vanielje essens by en gooi dit in ‘n vlak pan uit wat met botter gesmeer is. Laat dit effens afkoel en merk vierkantige blokkies daarop uit voordat dit hard en koud is. Breek in stukkies as dit koud is.

## MEBOS:

1.5kg droë appelkooshelftes
15ml sout
ekstra suiker
kookwater
1.5kg suiker

Plaas die appelkooshelftes in 'n groot skottel, bedek dit met kookwater en laat dit 10 minute lank week. Moet dit nie langer laat lê nie, anders word dit te pap om mee te werk. Dreineer die appelkose en spoel dit onder lopende koue water af. Druk dit so droog moontlik met 'n papierhanddoek. Maak die appelkooshelftes fyn in 'n voedselverwerker, of maal dit 2 maal deur 'n vleismeul. Voeg die sout by die appelkoospulp en meng dit goed. Voeg die suiker by die appelkoosmengsel en meng deeglik. Bedek die bak met 'n lap en laat staan vir 'n uur. Vorm die mengsel in balletjies, rol dit in die ekstra suiker en druk dit plat. Pak die mebos in lae in 'n blik met botter of waspapier en 'n lagie suiker tussenin.

# POEDINGS

## DOEKPOEDING:

5 koppies meelblom
5 eiers, geel en wit geskei
1½ koppie appelkooskonfyt
250ml botter
250ml suiker
½ teelepel sout
250ml ontpitte rosyne
250ml dadels
½ teelepel gerasperde neut
25ml koeksoda
½ koppie melk

Room botter en suiker saam en voeg die geklitste eiergele by. Voeg die appelkooskonfyt by. Snipper die dadels en voeg die rosyne by. Los die koeksoda op in die melk en gooi dit oor die vrugte. Voeg dit by die bottermengsel. Sif die droë bestanddele saam en voeg dit by die mengsel. Klop die eierwitte styf en vou dit in die mengsel in. Smeer ‘n linnedoek met botter en sprinkel meelblom oor. Skep die mengsel daarin en bind die doek toe. Los egter genoeg spasie vir die poeding om te rys. Plaas die poeding in kokende water en plaas die deksel van die kastrol op. Stoom vir 3 uur lank. Bedien met ‘n sous van jou keuse, maak ‘n lekker wynsous smaak heerlik hierby.

## GEBAKTE RYSPOEDING:

250ml rou rys
250ml suiker
410g ingedampte melk
60ml sagte bruinsuiker
1liter melk
4 ekstra groot eiers, geklits
10ml vanieljegeursel

Kook die rys volgens aanwysings op die pakkie tot gaar en dreineer. Plaas gaar rys terug in die kastrol en voeg die melk en suiker by. Bring tot kookpunt, verlaag hitte en laat sowat 45 minute lank stadig prut totdat meeste van die melk afgekook het en die mengsel romerig is. Verwyder van hitte en laat effens afkoel. Voorverhit intussen die oond tot 160C en bespuit 7 klein glasbakkies (ramekins) met kleefwerende kossproei. Klits die eiers, ingedampte melk en vanieljegeursel saam en roer by die rys in. Verdeel die mengsel in die ramekins en plaas in 'n dieperige oondpan. Vul die pan halfpad met kookwater. Plaas in die oond en bak sowat 45 minute lank of tot gestol. Laat staan 15 minute lank in die water. Verwyder die glasbakkies (ramekins) uit die water en sprinkel 'n dik lagie bruinsuiker bo-op elkeen. Laat net so staan tot kort voorvoorgesit word. Verhit die rooster-element van die oond en plaas die poedings ongeveer 20cm van die element. Rooster totdat die bruinsuiker gesmelt en gekarameliseer is, verwyder en sit voor. Die bruinsuiker maak 'n harde lagie bo-op die poeding wat met die lepel gebreek word om by die sagte poeding onder uit te kom.

## MALVA POEDING:

250ml strooisuiker
15ml fyn appelkooskonfyt
5ml koeksoda
30ml botter
125ml melk
2 eiers teen kamertemperatuur
1¼ koppie meelblom
knippie sout
5ml asyn

SOUS:

250ml room
125ml suiker
125ml botter
125ml lemoensap, sjerrie of brandewyn

Gebruik ‘n medium grootte mengbak. Klop die eiers en strooisuiker met ‘n klitser deeglik saam tot lig en donsig. Klop die appelkooskonfyt by. Sif die droë bestanddele drie maal saam. Smelt die botter en voeg dit by die asyn en melk. Vou die droë bestanddele om die beurt met die melkmengsel by die eiermengsel. Gooi die beslag in ‘n medium grootte gesmeerde, vuurvaste oondskottel. Bak vir 45 minute teen 180C. Smelt die bestanddele vir die sous saam en gooi oor die poeding sodra dit uit die oond kom.Steek gaatjies in die poeding met ‘n vurk om die sous te help intrek. Dien warm op, saam met vla of room.

## BOEBER:

1 liter melk
5 kardamomsade
50ml gepelde amandels, gekap
100g vermicelli
1 stuk pypkaneel
100ml sultanas
20ml sago, geweek in 50ml water

Bring die melk, kaneel en kardamomsade tot kookpunt en voeg die sultanas, amandels, sago en vermicelli by. Laat prut oor lae hitte totdat sago deurskynend en die vermicelli sag is. Roer elke nou en dan om te keer dat dit aanbrand. Voeg nog melk by indien verkies. Verwyder die sade voordat dit voorgesit word.
Lewer 4 porsies.

## KOEKSTRUIF:

410g ingelegte appelkose of enige ander vrugte
250ml room
37.5ml appelkooskonfyt
25ml sjerrie
25ml suiker
1 sponskoek
1 eierwit
500ml melk
25ml vlapoeier
kersies en neute vir versiering

Smeer die konfyt oor die sponskoek en sny dit in vierkantige blokkies. Pak dit in 'n glasbak. Meng die sjerrie en stroop van die ingelegde vrugte en gooi dit oor die koek. Sny die appelkose en skep dit oor die koek. Meng die suiker en vlapoeier en voeg 'n bietjie van die melk by. Verhit die res van die melk en voeg die vlapoeier by. Kook tot gaar en laat afkoel. Gooi die vla oor die appelkose. Klits die eierwit styf en voeg die room by wat geklop is. Skep dit bo-op nagereg. Versier met verglansde kersies en neute en plaas in yskas om koud te word.

## GOUE BROOD EN BOTTERPOEDING:

4 koppies broodkrummels
4 eiers, wit en geel geskei
appelkooskonfyt
1 teelepel kaneel
4 eetlepels suiker
4 koppies melk
2 eetlepels botter
1 koppie suiker
½ teelepel sout

Klits die geel van eiers en voeg suiker, melk, sout en kaneel by. Gooi melkmengsel oor brood in 'n gesmeerde vuurvaste bakskottel. Sit klein blokkies botter bo-op. Bak in 'n matige oond (180C) tot ligbruin. Haal uit. Smeer appelkooskonfyt liggies bo-op. Klop die wit van eiers styf met 4 eetlepels suiker en smeer oor die konfyt. Bak dit weer in 'n matige oond tot die skuim bo-op goudbruin is. Bedien warm met vla.

## SAGOPOEDING:

750ml melk
15ml margarien
75ml witsuiker
6 ekstra-groot eiers
125ml sago
knypie sout
50ml appelkooskonfyt

Verhit die melk, sago, margarien en sout in 'n dikboomkastrol tot kookpunt. Stel die hitte laer en prut die mengsel totdat die sago deurskynend is. Roer gereeld. Voorverhit die oond tot 200C en plaas 'n pan met kookwater op die onderste oondrak. Smeer 'n oondvaste bak van 25x15x5 cm. Klits die witsuiker, appelkooskonfyt en eiers goed saam. Voeg dit by die sagomengsel en meng goed. Giet die mengsel in die bak. Bak die poeding 25-30 minute tot goudbruin en gaar. Sit dit louwarm voor met vla.

## OUTYDSE ASYNPOEDING:

SOUS:
500 ml water
125 ml asyn
500 ml suiker

DEEG:
30 ml botter
2 eiers
5 ml koeksoda
1 ml sout
30 ml appelkooskonfyt
125 ml strooisuiker
375 ml koekmeelblom
10 ml gemmer
2 ml neutmuskaat

Verhit die bestanddele vir die sous saam tot kookpunt. Laat prut vir 5 minute en laat afkoel. Voorverhit die oond tot 180C en smeer 'n oondbak van 26 cm met botter. Verroom die botter en suiker tot lig en romerig. Klits die eiers een vir een by. Sif die droë bestanddele saam en roer dit by. Roer die appelkooskonfyt by tot goed gemeng. Skep in die gesmeerde bak en giet die afgekoelde sous bo-oor. Bak vir 30-40 minute tot goudbruin. Sit voor met vla of roomys
Genoeg vir ses mense.

## BOEREJONGENS:

Verhit 500g rosyne, 250ml water, 200g witsuiker en 1 stokkie pypkaneel stadig saam tot kookpunt en roer dit aan die begin om die suiker te laat oplos. Kook dit vir 10 minute oor matige hitte. Giet die stroop af en en plaas die rosyne in warm glasflesse. Vul die flesse met skoon brandewyn of om die helfte stroop en die helfte brandewyn.
Bedien met roomys.

## VYE IN PORT:

500ml water
15ml heel kruienaeltjies
750ml port
300g wit suiker
1 groot suurlemoen
1.5kg vye

Verhit die water, suiker en kruienaeltjies stadig tot kookpunt en roer dit aan die begin totdat al die suiker opgelos is. Prut die stroop 5 minute lank. Skil die suurlemoen dun af en sny die skil in smal repies op. Voeg die skilrepies saam met die port by die stroop. Pak die vye met skil en al in warm inmaakflesse en vul die flesse met stroop.
Bedien met roomys.

# TERTE

## PIESANG TERT:

KORS:
200G Tennis beskuitjies
2ml fyn kaneel
30ml suiker

VULSEL:
3 klein ryp piesangs, fyngemaak
15ml suurlemoensap
50ml geroosterde klapper
379g kondensmelk (1blik)
1 eiergeel

KORS:
Maak ‘n krummelkors en voer ‘n 23cm losboomtertpan daarmee uit.
VULSEL:
Voorverhit die oond tot 200C. Meng alle bestanddele, behalwe klapper, giet in tertdop. Bak vir 30-40 minute lank of tot stewig. Sprinkel klapper oor.

## BRANDEWYN TERT:

Dit is 'n heerlike klam tert dié. Moenie skrik vir die boontjies nie, 'n mens proe dit glad nie. Bedien met room of roomys.

BESLAG:
125g dadels, gekap
10ml koeksoda
250ml klein wit of botterboontjies, fyngedruk
200ml sagte bruinsuiker
5 ml vanieljegeursel
5ml bakpoeier
125ml hawersemels, vasgedruk
125ml hoëvesel-ontbytgraan, fyngedruk
100ml kookwater
15ml canola of olyfolie
1 groot appel, gerasper
2 eiers, geklits
125ml koekmeel
knippie sout
12 pekanneuthelftes, gekap

SOUS:
250ml perske en lemoensap mengsel
65ml brandewyn
5ml vanieljegeursel

Voorverhit die oond tot 180C en smeer 'n tertbak liggies. Giet die kookwater oor die dadels en laat 'n rukkie staan sodat die dadels kan sag raak en druk fyn. Voeg die koeksoda by en roer totdat die mengsel skuim. Meng die fyngemaakte boontjies en gerasperde appel by die dadel mengsel en laat 'n rukkie staan om te laat afkoel. Roer die olie en suiker by, en daarna die geklitste eiers en vanieljegeursel. Sif die koekmeel, bakpoeier en sout saam en voeg al die droë bestanddele geleidelik by. Giet in die gesmeerde tertbak en bak vir 50 minute. Sny dit terwyl dit nog warm is. Laat kook al die sousbestanddele vir 5 minute saam en giet oor die warm tert.
Lewer 12 porsies.

## KORSLOSE MELKTERT:

Min van ons kan 'n sny donsige melktert ryk met botter en geurige speserye weerstaan. U sal tyd bespaar deur nie 'n kors te maak nie - en meer as 'n paar kilojoules ook.

1 liter melk
skil van ½ suurlemoen of lemoen
250 ml koekmeel
1 ml sout
4 eiers, geskei
10 ml fyn kaneel
½ kaneelstokkie
45 ml botter
250 ml suiker
7,5 ml bakpoeier
2,5 ml amandelessens

Verhit melk, kaneel, suurlemoenskil en botter tot kookpunt en laat 20 minute trek. Meng meel, suiker, sout en bakpoeier. Dreineer melkmengsel en voeg by die eiergele. Klop melkmengsel by die meelmengsel. Voeg amandelessens by. Plaas mengsel terug op die stoof en verhit oor matige hitte tot kookpunt. Roer met 'n houtlepel. (Moenie bekommerd wees as 'n paar klonte vorm nie, klits dit glad met 'n klitser nadat u die eierwitte geklop het.)

Smeer tertbak mildelik met sagte botter. Sprinkel met brood-, koekie- of beskuitkrummels (of gebruik hawermout, muesli of wat ook al beskikbaar is). Klop eierwitte met 'n druppel asyn of suurlemoensap tot dit hul vorm behou en sagte punte vorm. Klits melktertmengsel om klonte te verwyder. Vou eierwitte in die tertmengsel en gooi in tertbak(ke). Sprinkel met kaneel. Bak 25-35 minute by 190C (375F). Skakel die oond af en laat 15 minute in die warm oond afkoel. Sit warm of by kamertemperatuur voor.

## JODE TERT:

500ml meelblom
10ml bakpoeier
¼ koppie botter of margarien
knippie sout
¼ koppie suiker
10ml vanillageursel
2 eiers

Klop botter en suiker tot room. Voeg eiers een vir een by en klop goed. Voeg geursel by. Sif droë bestanddele saam. Meng met bottermengsel tot beskuitjiedeeg. Sny in 6 gelyke dele, rol elkeen uit en sny in rondtes. Steek vol gaatjies met vurk en bak tot ligbruin.

VULSEL:
625ml melk
2 eiergele
25ml mielieblom ( Maizena)
125ml suiker
5ml vanilla

Klits eiergele en suiker, maak mielieblom met bietjie melk aan en meng saam met eiermengsel. Maak hiermee 'n dik vla met orige melk. Sit vla tussen koekrondtes. Krummel een koekrondte en strooi bo-op en rondom.

## PYNAPPEL YSKASTERT:

1 pakkie tennisbeskuitjies
25ml sjerrie
250ml kookwater
440g (1blik) fyn pynappel
125ml appelkooskonfyt
1 pakkie suurlemoenjellie
397g (1blik) kondensmelk
geklopte room vir versiering

Smeer tennisbeskuitjies met appelkooskonfyt en plaas 2 opmekaar. Plaas in 200mm vierkantige bak. Sprinkel sjerrie oor die beskuitjies. Los jellie op in kookwater, en voeg die kondensmelk en fyn pynappel by. Gooi oor beskuitjies en laat afkoel. Versier met pynappel en room of sprinkel beskuitjiekrummels bo-oor.

## OUMIE PATRYS SE VLATERT:

STROOP:
360ml suiker
5ml suurlemoensap
2 kaneelstokkies
375ml water
VULSEL:
1.5liter melk
250ml botter
200ml semolina (Tasty Wheat)
180ml suiker
skil van 1 lemoen in repies, gesny
6 eiergele, geklits
KORS:
500g filodeeg
12.5ml kaneelsuiker
100ml botter, gesmelt

Voorverhit die oond tot 180C. Smeer ‘n 36cmx26cm-oondbak met botter.
STROOP:
Kook suiker, kaneelstokkies, suurlemoensap en water vir sowat 10 minute tot dik en stroperig. Laat afkoel. Haal kaneelstokkies uit voordat stroop oor die tert gegiet word.
VULSEL:
Verhit melk, suiker, botter en lemoenskil oor matige hitte. Voeg semolina by net voordat die melk begin kook en roer aanhoudend totdat die vla dik en romerig is. Haal van stoof af. Laat effens afkoel voordat die geklitste eiergele bygevoeg word. Haal die lemoenskil uit.
KORS:
Sit ‘n vel filodeeg filodeeeg in die bak sodat die boom en kante bedek is. Verf die deeg met gesmelte botter. Herhaal die proses met nog 6 velle filodeeg. Skep vlavulsel op die deeg en bedek met nog 6 velle filodeeg wat elkeen met botter geverf is. Sny 2 velle filodeeg in dun repies. Versprei die repies oor die filobolaag en sprinkel ‘n bietjie gesmelte botter en kaneelsuiker oor. Bak vir 45-50 minute tot goudbruin. Giet koue suikerstroop oor warm tert. Sny in vierkante en sit louwarm voor.

## GRENADELLA YSKASTERT:

1xblik Ideal melk(oornag verkoel)
½ koppie strooisuiker
1 koppie kookwater
1 klein blikkie grenadellamoes
1 pakkie suurlemoenjellie
2x200g Tennisbeskuitjies

Klop die Idealmelk tot styf, voeg strooisuiker by en dan die grenaddellas. Meng jelle met die kookwater en laat koud word. Meng met die melkmengsel. Plaas ‘n laag beskuitjies in ‘n groot genoeg tertbak. Gooi ‘n laag van die melkmengsel bo-oor. Herhaal weer met ‘n laag beskuitjies en daarna weer melkmengsel. Strooi paar krummels bo-oor. Laat staan vir ongeveer 15 minute. Plaas in yskas en verkoel tot gestol.

# ALLERLEI

## PAASBOLLETJIES:

450g witbroodmeel
10g sakkie kitsgis
10ml gemaalde kaneel
50g strooisuiker
50g droë appelkose, gekap
300ml warm melk
heuning of stroop as glaseersel
80g koue botter
5ml sout
10ml gemengde speserye
100g droëvrugte koekmengsel
1 groot eier, geklits
50g koekmeelblom

Sif die broodmeel in 'n groot bak. Vryf die botter met jou vingerpunte in tot die mengsel soos growwe broodkrummels lyk. Roer die gis, sout, speserye, suiker en vrugte in. Meng die eier en melk saam en voeg dit geleidelik by tot dit 'n stywe deeg vorm. Keer die deeg op 'n meelbestrooide oppervlak en knie dit deeglik vir 10 minute. Verdeel die deeg in 12 stukke en rol elkeen in 'n bolletjie. Plaas dit op 'n gesmeerde bakplaat. Bedek ligweg met 'n lap en laat op 'n warm plek staan tot die bolletjies dubbel hul grootte gerys het. Meng die meelblom en water en maak 'n kruis bo-op elke bolletjie. (gebruik 'n versiersak hiervoor) Bak vir 25-30 minute in 'n voorverhitte oond tot deurgaar en goudbruin. Haal die bolletjies uit die oond en "verf" warm heuning of stroop oor.

## SKONS:

750ml meel
1 eier
knippie sout
15ml bakpoeier
250ml melk
37.5ml botter

Vryf botter in die meel in. Meng die eier, melk en klein bietjie olie. Sny die melkmengsel in. Meng verder met die hand tot styf. Rol uit met die hand. Gebruik 5cm koekdrukkers vir vorm en verf bietjie eiergeel bo-op voor dit in die oond bak vir 10 minute op 200ºC.

## MOSBOLLETJIES:

1kg meelblom
397g kondensmelk (1blik)
5ml sout
500ml louwarm water
10g kitsgis
30ml suiker
90g margarien

Sif meelblom en sout. Voeg gis en suiker by. Smelt margarien en voeg kondensmelk by. Voeg by meelblommengsel. Voeg water geleidelik by om sagte deeg te vorm. Knie goed vir 15 minute. Bedek en laat rys. Wanneer deeg tot dubbel die grootte het, knie af en vorm in bolletjies. Plaas in gesmeerde broodpan en laat in warm plek rys. Wanneer grootte verdubbel het, verglans met geklitste eier en bak teen 200C vir 45 minute.

## VETKOEK:

500g witbroodmeel
5ml suiker
40ml botter
olie vir diepbraai
5ml sout
10g kits droëgis
± 625ml louwarm water

Meng meel, sout, suiker en gis saam. Vryf botter met vingerpunte tot mengsel soos brood krummels lyk. Voeg louwarm water geleidelik by om 'n sagte deeg te vorm - indien nodig kan nog 'n bietjie water bygevoeg word. Knie tot glad en elasties. Bedek en laat staan vir 10 minute. Vorm vetkoeke, plaas op 'n gesmeerde plaat, bedek en laat rys tot dubbel die volume. Diepbraai in olie tot goudbruin en gaar. Lewer 18 vetkoeke.

## MELKKOS:

SNYSELS:
3 eiers
250ml koekmeelblom
kokende melk
kaneelsuiker
2,5ml sout
water
2 stukke heel kaneel (opsioneel)

Klits eiers en sout effens. Voeg koekmeelblom by en meng goed. Voeg genoeg water by om 'n stywe deeg te vorm. Knie deeg lank en goed tot dit elasties is. Rol sowat 6mm uit op 'n meel bestrooide oppervlak uit. Sny met 'n skerp mes in dun repies. Kook die snysels sowat 15-30 minute lank in kokende melk (gebruik 250 ml melk per persoon) tot dit gaar is. Voeg 2 stukke heel kaneel by indien verkies. Skep in diep borde en strooi kaneelsuiker oor.

## BOERE CROISSANTS:

900ml koekmeelblom
2ml sout
125g botter of margarien
300-325ml melk
25ml bakpoeier
1ml rooipeper
500ml Cheddarkaas, gerasper
1 eiergeel

Voorverhit die oond tot 200C. Spuit 'n bakplaat met kleefwerende kossproei of smeer goed met botter of margarien. Sif die droë bestanddele saam en vryf die botter mee jou vingerpunte in totdat die mengsel soos broodkrummels lyk. Voeg die kaas en ongeveer 275-300ml melk by om 'n stywe deeg te vorm wat uitgerol kan word. Verdeel die deeg in vier ewe groot stukke. Rol elke deegstuk dun uit op 'n meelbestrooide deegplank sodat dit sirkels van 20cm in deursnee vorm. Sny die buiterande mooi rond en verdeel elk van die sirkels soos die speke van 'n wiel in agt ewe groot stukke. Rol elke stuk van die buiterand na die punt toe op. Buig die 32 rolletjies effens om hulle halfmaanvormig te kry en plaas 'n entjie uitmekaar op die gesmeerde bakplaat. Klits die eier geel met die orige melk en bestryk die rolletjies daarmee. Plaas die rolletjies hoog in die oond en bak ongeveer 15 minute lank tot gaar of goudbruin. Lewer 32 croissants.

## KERRIE-EIERS:

1 hoenderekstrakblokkie
25ml margarien
25ml koekmeelblom
225ml melk (effens verhit)
1ml sout
10ml sultanas-opsioneel
2 lourierblare
25ml blatjang
pietersielie vir garnering
225ml warm water
1 ui (fyn gekap)
12,5ml matige kerriepoeier
5ml suiker
12,5ml asyn
25ml tamatiepuree
3 peperkorrels
4 hardgekookte eiers(in kwarte gesny)

Los die hoenderekstrakblokkie op in die warm water en hou dit eenkant. Verhit die margarien in 'n swaarboomkastrol en soteer die ui daarin totdat dit ligbruin is. Voeg die kerriepoeier by en meng dit tot glad. Roer die melk en aftreksel wat eenkant gehou is, geleidelik by en laat dit ongeveer 5 minute lank prut totdat die sous verdik. Roer dit voortdurend. Roer suiker, sout, asyn, sultanas, tamatiepuree, lourierblare, peperkorrels en blatjang by en laat die sous 10 - 15 minute lank prut. Roer dit voortdurend. Voeg die eierkwarte versigtig by en laat dit nog 4 minute lank prut.

## KERRIESULT:

1 skoongemaakte beespoot
5 swartpeperkorrels
3 middelslag uie
30ml kerriepoeier
375ml bruinasyn
15ml sout
2ml suiker
2.5kg beesskenkels
1 lourierblaar
30ml sonneblomolie
15ml borrie
30ml appelkooskonfyt
2ml gemaalde koljander

Bedek die beespoot en skenkels met koue water, voeg die peperkorrels en lourierblaar by en prut dit tot baie sag. Skil die uie en sny dit in skywe. Verhit die olie en soteer die uie, kerriepoeier en borrie daarin. Voeg die res van die bestanddele by die kerriemengsel, verhit stadig tot kookpunt en laat afkoel. Ontbeen die vleis. Maal dit of sny dit in stukkies op. Voeg die kerriemengsel by die vleis en prut dit 'n uur lank. Giet dit in 'n nat bak en laat afkoel. Bedek die bak met kleefplastiek en plaas die sult in die yskas om te stol. Dit kan tot 2 weke in die yskas gebêre word.
LET WEL:
Sult moet nie te styf wees nie. As dit die geval is, smelt dit in 'n groot kastrol oor matige hitte en vog nog kookwater by. Proe daaraan of dit ektra smaakmiddels nodig het voordat dit weer gestol word.

## AARTAPPELSUURDEEG:

2 medium aartappels geskil en gerasper
500ml kookwater
3ml aktiewe gis
fles met deksel
25ml suiker
10ml sout
125ml lou water

Gooi kookwater oor aartappels en laat afkoel. Week gis in 125ml lou water. Meng suiker , sout, en geweekte gis goed met die lou aartappelmengsel, gooi in fles en skroef toe. Nie styf nie. Maak warm toe en laat 6 tot 8 uur lank op warm plek staan. Die suurdeeg sal skuimerig word en die fles vul, of selfs uitloop as gis baie aktief is. As gis te lank gehou word sal gis verswak. Hou 250ml gis in fles vir plantjie. Syg die res deur draadsif. Knie volgens insuur of direkte deeg metode.
Opmerking:
Die plantjie sal 8 tot 10 dae lank op ´n koel plek goed hou. As dit weer aangemaak word, word daar nie weer gis bygevoeg nie, net die res van die bestandele, as plantjie metertyd verswak met ´n klein hoeveelheid gis bygevoeg word, of ander kan ´n nuwe plantjie gemaak word.

## WORSROLLETJIES:

VULSEL:
1kg maalvleis
15ml sout
25ml spekvleis, swoerdloos, gesnipper
knypie neutmuskaat
tafelsmaakmiddel na smaak
2 snye witbrood(gekrummel)
25ml asyn
10ml koljander
knypie kaneel
DEEG:
4x250ml koekmeelblom
500g botter
1 eiergeel
5ml sout
12.5ml suurlemoensap
250ml water

VULSEL:
Braai alle vulsel bestanddele saam totdat die vleis bruin verkleur. Laat afkoel.
DEEG:
Sif meelblom en sout saam. Vryf botter in tot dit lyk soos broodkrummels. Voeg eiergeel, suurlemoensap en genoeg water by om ‘n hanteerbare deeg te vorm. Rol deeg uit op ‘n meel bestrooide oppervlak. Plaas bietjie vleis bo-op deeg. Smeer kante met eierwit. Rol op. Verf mengsel van geklitste eiergeel en melk bo-oor. Bak vir 45 minute lank in ‘n voorverhitte oond teen 180C tot goudbruin. Sny in worsrolletjies.
Lewer ongeveer 5 dosyn worsrolletjies.

## SONGEDROOGDE TAMATIES:

Halveer tamaties wat lekker ryp is. Sit oopkant na bo in oond. Strooi sout en suiker oor. Droog soos met beskuit. Dit moet nog elasties wees. Bedek met olyfolie in bottels. Sit lourierblaar, ´n paar peperkorrels en takkie roosmaryn in bottels.

## BILTONG:

25kg vleis van goeie gehalte. Bv. dy,diklies of binneboud

200-400ml heel koljander
12.5ml salpeter
12.5ml peper
warm water
500g-1kg sout
25ml koeksoda
asyn
225ml suiker

Sny die vleis met die draad langs in lang stroke, so dik of dun soos jy dit verkies. Onthou hoe minder vet aan die vleis is, hoe langer kan dit gebêre word, omdat vet mettertyd galsterig word. Verhit 'n pannetjie oor matige hitte en rooster die koljander daarin, totdat dit 'n welriekende geur begin afgee. Maal en sif die geskroeide koljander. Meng die koljander, sout, suiker, salpeter, peper en koeksoda en vryf die mengsel met die hand oor elke stuk vleis. Pak die vleis in lae in 'n houtbalie, erdehouer of plastiekhouer en strooi die orige soutmengsel tussen elke laag. Pak die dik gesnyde stukke onder en die dunner stukke bo-op. Sprinkel 'n bietjie asynbo-oor die vleis en laat dit oornag staan. Biltong met baie vet aan moet langer lê, want dit neem langer om sout te absorbeer. Meng 200ml asyn met elke 2.5 liter water en spoel elke stuk vleis vinnig daarin af voordat dit op 'n koel, droë plek gehang word. Hang die biltonge die eerste dag in die son op en daarna in die koelte, weg van mekaar af. Biltong kan ook binneshuis hang, maar dan moet daar 'n goeie trek wees. 'n Elektriese waaier kan help om die lugvloei te verbeter. Laat die biltonge hang totdat dit so droog is soos verkies.

# 'n BIETJIE HIERVAN EN 'n BIETJIE DAARVAN:

## SKOTTELGOEDSEEP:

400g waspoeier
750ml vloeibare skottelgoedseep
250ml suurlemoensap
500ml kookwater
250ml brandspiritus
5 liter koue water

Voeg die waspoeier by kookwater en roer dit tot 'n pasta. Laat afkoel. Los die skottelgoedseep, brandspiritus en suurlemoensap in die koue water op. Voeg die waspoeierpasta by en roer tot dit goed gemeng is. Bottel die opwasmiddel en verseël dit.

## VLOEIBARE MEUBELPOLITOER:

250ml rou lynolie( om die hout te voed )
125ml bruinadyn( om skoon te maak )
250ml terpentyn( om vet te verwyder )
125ml brandspiritus( om glans te gee)

Giet die bestanddele in 'n bottel en skud dit goed voor gebruik. Smeer die politoer dun aan die meubels en laat dit ongeveer 'n kwartier aanbly voordat dit op die gewone manier met 'n sagte lap blink gevryf word.

## WASMENGSEL VIR KOMBERSE:

Vermeng 675g waspoeier, 250ml brandspiritus en 20ml bloekomolie en bewaar dit in 'n digte houer. Los 'n koppievol van die seepmengsel in 'n bad water op en week vuil komberse 'n rukkie daarin. Druk-druk die komberse dat dit goed deurweek kan word. Spoel komberse in skoon water uit en hang dit op om droog te word.

Die bloekomolie in die mengsel laat nie net die komberse skoon en vars ruik nie, maar verdryf ook silwermotte.

## SOUSPOEIER:

500g bruinsouspoeier
2 x pakkies uiesoppoeier
1 pakkie sampioensoppoeier
500g mielieblom
1 pakkie tamatiesoppoeier

Meng al die bestanddele goed saam. Bêre in 'n lugdigte houer.
Meng 12.5-25ml van die souspoeier met 'n bietjie water aan en gebruik dit om vleissous of sop mee te verdik.

## ONTHOU JY NOG?.....

Lank, lank gelede voor TV speletjies, en dwelms.....

Ek praat nou van die tyd van wegkruipertjie in die park, of saans; van die kafee op die hoek, 'hop scotch' vir meisiekinners as dit 'alie'-tyd is by die skool, touspring, klippie en 'handstands' en donkie; krieket in die groot agtertuin, Haas Das se Nuuskas vroegaand, swem in die rivier, kamp op die strand, 'n swaai gemaak van tou met tamatiekasplank vir sitplek aan die groot appelkoosboom; rugby op die oop stuk veld; tennis in die straat.

Die ruik van koekiesbak uit die kombuis; gemmerbier in die spens, kougom vir 'n pennie, roomys by die kombi met 'n eentonige deuntjie.

Wag, wag kan jy nog onthou.... toe om-die-hoek ver was; toe jy moes was en aantrek om saam dorp toe te gaan.

Honderde muskietbyte, stukkkende knieë en repe vel afdop in die somer. Taai toffie-appels en sand in die swemklere en oral. "Cowboys en kroeks", 'rounders' 'foefie-slide' en boomklim; modderkoekies bak.

Skooltoe loop of fietsry - ongeag die weer. Jagertjie speel tot jy op die gras neerslaan sonder asem. Lag tot jou maag pyn. Rondomtalie draai tot jy dronk-dronk val. Moeg en vuil gespeel..... onthou jy?

Grootste verleentheid groter as om laaste vir daardie kant gekies te word.

Waterbomme en kleilat was jul grootste wapens. 'n Stukkie karton in die speke het jou fiets laat sing.

Ek's nog nie klaar nie.... kan jy nog proe en ruik: die droë jelliepoeier uit die pakkie; of droë Milo vir sjokolade; yslollies in Tupperhouertjies gevries van aanmaakkoeldrank; jou eie suurpoeier van versiersuiker en Eno's; borrels blaas met seepwater en 'n strooitjie, lang ure se kook aan 'kondensmelk' tot karamel; Wilson's en pienk toffies; taai malvalekkersvissies en lang stukke 'liquorish' of 'drop.'

Onthou toe die enigste tekkkies wit seilskoene was, maar die enigste keer wanneer jy dit mag dra was vir PT.

Dit was nie vreemd om 2 of 3 'beste' maats te hê nie. Niemand het betaal vir 'n troeteldier nie. As jy gelukkig was het jy 25c vir sakgeld of vir die kermis gekry.

Almal se ma's was by die huis as die skool uitkom.

Onthou hoe 'n slim pa kon toor as hy sy duim aftrek of 10c agter jou oor uithaal.

Die lekkerte van by die padkafee "roadhouse" gaan eet - uiteet by 'n restaurant of hotel was taboe vir kinders.

Onthou toe niemand 'n wenkbrou sou lig as enige ouer 'n kind berispe of in die werk steek nie en almal op die werf kosgee as dit etenstyd is nie.

Om by die skool gestraf te word was niks in vergelyking met wat tuis wag as ma daarvan hoor nie, basies was ons doodbang - nie vir aanranding, dwelms, bendes, ens nie. Grootmense was 'n groter bedreiging - baie van ons is vandag nog bang vir wat Pa daarvan sal dink.

Het dit nie goed gevoel nie.... die onthou .....

Onthou nog toe besluite geneem is met "eeny-meeny-miney-mo."
Foutjies was omseil met 'n eenvoudinge "nixs daps."
Geldsake was net in 'Monopoly."
Die ergste wat jy van die 'ander' geslag kon kry was kieme.
Gevang met 'n wapen by die skool was die BIC pen 'pea shooter' waarmee jy die klasmaats agter die oor probeer piets het of dalkies 'n kettie op die speelgrond.

'Verdowingsmiddel' het beteken Melk van Magnesia of Lewensessens.
Roomys was kos; en moed is ontdek as iemand jou "dare".
Ouer broers was die grootste boelies maar ook die beste beskermers.

As jy die meeste van die dinge onthou, dan het jy G E L E W E!!!!

0o -- o0 0o -- o0 0o -- o0 0o -- o0

# 'N BAIE GROOT DANKIE!!

**MY HEMELSE VADER WAT MY DIE KRAG GEGEE HET
OM DIE BOEK TE VOLTOOI**

**ALMAL WAT MY AANGESPOOR EN ONDERSTEUN HET,
MET POSITIEWE KOMMENTAAR,
WAARVAN EK AANHALINGS HIER ONDERAAN INSLUIT.**

**ALMAL WIE SE OORSPRONKLIKE RESEPTE
EK DALK WETEND OF ONWETEND GEBRUIK HET
IN DIE SAMESTELLING VAN MY RESEPTEBOEK.**

**ALMAL WIE 'N LIEFDE HET VIR KOSMAAK,
EN 'N RESEPTEBOEK LEES SOOS 'N STORIEBOEK SOOS EK.**

**SPESIAAL AAN AL ONS VOOROUERS.**

**SONDER JULLE SOU HIERDIE BOEK
NOOIT 'N REALITEIT GEWORD HET NIE.**

**EK IS LIEF VIR JULLE ALMAL! - OKTOBER 2005**

EK WIL DIE HERE PRYS EN NOOIT DIE WONDERLIKE DINGE
WAT HY GEDOEN HET VERGEET NIE.

Psalm 103 v 2

Ek sien vreeslik baie uit daarna.
Glaudy

Ek geniet jou resepte geweldig.
Elize Bester

Nou het ek so baie geskryf en al wat ek wou sê, stuur die resepte ek is in.
Fanie Grobler

Ek sal verseker een neem.
Hannes O'Kelly

Dis 'n fantastiese boek.
Annetjie Eddie

En hier kom die antwoord!!! JA,EK STEL BELANG!!
Gerda Kruger

Dit is verskriklik oulik en het my stoutste verwagtinge oortref.
Cecile Louw

Jou resepteboeke is briljant, ek gebruik myne bykans elke dag en vind dit 'n onuitputlike bron van kombinasies en idees.
Magdel

Net een versoek asb, die plaatkoekie resep uit die kook en geniet!!! terloops, en ek is gekker oor boeke as mooi skoene.
Iona Wentzel

Defnitief die eerste resepte boek wat ek OOPMAAK EN GEBRUIK - soos ek se, ek is nou nie juis huisvrou van die jaar nie.
Lu Fouche

Baie dankie vir jou e-mail en die goeie nuus!!!
Dit is regtig wonderlik om te dink ons kan weer die "outydse" resepte maak.
Muriel J.van Rensburg

Ek kan nie wag om dit te sien nie. Verwittig my waneer hy release asseblief.
Rhonel Harris

Ek sal graag vir my kinders ook die goeters wil maak wat ons so baie van gehou het.
Rita Mulder

Ek dink dis 'n briljante idée, die soort resepte wat my ouma nog gebruik het vir koek basare.
Veronica Pearton

Ek bestel altyd jou boekies en is MAL daaroor.
Zelna Fourie

Ja, ek kan byna nie wag om die nuwe boek te ontvang nie! Die ander was propvol oulike, vinnige, flatervrye en ekonomiese resepte. Ek print myne gewoonlik mooi en bind dit sodat dit saam met ander resepteboeke kan pryk.
Miennie Posthumus

Selfs ek sal saans soos 'n profesional kan kook.
Nicolene van Heerden

Glo my ek geniet jou resepteboeke en ook die aanhalings en versies daarin, mens word tot wys deur dit te llees.
Elize van der Linde

Ek het nog al jou resepte geniet. (Nog nie alles uitgetoets nie, maar dit kom nog!)
Carin Szafraniec

Ek sal jou altyd ten volle ondersteun!!!!!!!!!!!!
Talita Venter