

# Peter Jasies

## Se Vleis Resepte



Raap en skraap  
Beestong met mosterdsous  
Bief-en-varkworskasserol  
Blitsige kerriekos  
Blitsige Maalvleis-en-bone Kerrie  
Frikkadelle  
Gesmoorde beesstert  
Geurige oondgebakte hoender en rys  
Groenboontjiebredie  
Wasgoedbondeltjies  
Lewer bobotie met appel  
Anderse pap en wors  
Kaapse kerrie  
Bobotie in die mikrogolf  
Lewerkoekies  
Kampkerriekos  
Lewer in netvet (Skilpadjie)  
Ouderwetse lampastei  
Ingelegde vis  
Worsgebak  
Hoenderlewer met byt  
Wildsvleisbobotie  
Doodeet worsgereg  
Souserige beesstert  
Suikermieliebredie  
Boeliebief skywe

## Raap en skraap (dis nou my soort kos, dié)

4 dik snye brood (wit) korsies afgesny	500 ml kookmelk
1 blik geroomde suikermielies van 410 g	3 eiers geklits
5 ml mosterdpoelier	sout en peper na smaak
15 ml gerasperde ui	25 ml fyngekapde pietersielie
100 g (250 ml) gerasperde kaas	
1 blik weense worsies van 375 g gedreineer en fyngesny of koue ham - 2 koppies fyngesny	

Stel oond op 180°C (350°F). Week brood in kookmelk en roer fyn met vurk. Roer res van bestandele behalwe helfte van kaas bo-oor en bak 40 minute. Dun skyfies tomatie kan bo-op kaas geplaas word en dan met aromat gegeur word voordat dit in die oond geplaas word.

## Beestong met mosterdsous

1 kg beestong	1 klein ui
1 klein geelwortel	vars seldery of pietersielietakkies
knippie sout	4 peperkorrels
2 heel naeltjies	

### Sous:

125 ml suiker	60 ml mosterdpoelier
30 ml koekmeel	250 ml kookwater
250 ml mayonnaise	125 ml witasyn
sap van 1 suurlemoen	

Kook die tong met die groente, geurmiddels en speserye tot sag. Verwyder die buitenste membraam en oortollige vet. Laat afkoel. Sny in skywe en pak in 'n oondvaste bak.

Stel oond op 160°C.

Vir die sous: Meng die droë bestandele saam en voeg die res - buiten die broodkrummels - by. Kook stadig deur oor lae hitte. Giet sous oor skywe vleis in bak en strooi vars broodkrummels oor. Bak 25 - 30 minute.

Wenk: Die gereg vries maklik en kan net voor opdiening teen 'n lae hitte ontdooi word. Sit voor met 'n lekker bros slaai.

## BIEF-EN-VARKWORSKASSEROL. (4-6 Porsies)

600g stowebeesvleis	150g klein varkworsies
25ml olie	1 ui 3 selderystingels
1 appel	25g meelblom
250ml biefaftreksel	250ml sider
6-8 naeltjies	3 suurlemoenblare (of vars lourierblare)
12,5ml gekapte pietersielie	

Verwyder vet van vleis en sny in blokkies. Sny worsies in twee. Verhit olie en braai vleis en worsies bruin. Skil en sny uie in skywe. Kap seldery, Ontkern appel en sny in skywe. Sprinkel meel oor vleis en roer goed. Giet aftreksel en sider oor en voeg seldery, uie, appel, naeltjies, suurlemoenblare en smaakmiddels by. Plaas in kasserol met deksel en bak 1 1/2 uur in oond van 180 grade C tot sag. Garneer met pietersielie.

## BLITSIGE KERRIEKOS

6 Snye brood  
1 Groot ui, gekap  
1 Rooi soetrissie, in blokkies gesny  
5 ml (1 t) borrie  
45 ml (3 e) blatjang  
125 ml (½ k) melk

Bietjie olie  
250 g (1 pakkie) spek  
300 g (1 blikkie) soutvleis, fyn gemaak  
30 ml (2 e) vars pietersielie, gekap  
4 eiers, geskei  
250 ml (1 k) cheddar, gerasper

Stel oond op 180°C. Verhit olie in pan en sorteer ui tot sag en deurskynend. Voeg spek by en roerbraai tot gaar. Voeg soetrissie by en roerbraai verder. Verwyder pan van hitte en roer soutvleis, kerrie, borrie, pietersielie en blatjang by. Plaas 'n laag gesnyde brood in gesmeerde oondbak en skep soutvleis bo-op. Maak bokant gelyk. Klits melk en eiers en giet oor gereg. Sprinkel gerasperde kaas bo-oor. Bak 30 min of tot kaas bo-op goudbruin is.

## Blitsige Maalvleis-en-bone Kerrie

Hierdie resep is 'n staatmaker wanner die finansies soms min is en die gebakte bone redelik goedkoop is.

1 ui, gekap  
1 blik gebakte bone in tamatiesous  
sout en peper na smaak

250 - 500 g beesmaalvleis  
kerrie na smaak  
olie

Soteer die ui in die olie tot sag. Voeg die kerriepoeier by en braai vinnig. Voeg die maalvleis by en braai tot bruin. Voeg bone en smaakmiddels by en bring tot kookpunt. Bedien saam met rys en mengelslaai en jou gunsteling 'chutney' (blatjang).

## FRIKKADELLE

1 kg maalvleis  
1 aartappel, fyngerasper  
1/4 kop. Melk  
2 eetl. Tamatiesous  
2 eetl. Bladjang  
bietjie peper  
2 tl. gemengde speserye  
2 tl. Aromat

2 uie, fyngerasper  
4 snye witbroodkrummels  
2 eiers  
2 eet. worcestersous  
1 tl. sout  
2 tl. knoffelsout  
1 tl. kerriepoeier  
1 eetl. suurlemoensap

Meng alles goed. Maak balletjies en bak in kookolie teen 180°C, aan albei kante tot gaar.

## GESMOORDE BEESSTERT.

1 beesstert, opgesny  
2 uie, in skywe gesny  
3 selderystingels, in 5 cm.- stukke gesny  
500 ml. vleisaftreksel  
sout en peper na smaak

olie vir braai  
2 wortels, geskraap en in kwarte gesny  
15 ml. koekmeelblom  
bouquet garni

Braai vleis in swaar-boomkastrol in vet tot goed bruin aan alle kante. Skep uit en hou eenkant. Braai uie, wortels en selderye in dieselfde kastrol tot effens bruin. Roer meelblom in, gooi vloeistof by en laat opkook. Geur met kruie en geurmiddels. ( bouquet garni ) Skep groentemengsel in vuurvaste kasserolbak, skep vleis op groente, plaas styfpassende deksel op en bak omtrent 1 1/2 tot 2 uur lank in voorverhitte oond van 180 Grade C. of tot vleis sag is. Verwyder bouquet garni sodra vleis van bene begin afval. Dien baie warm op, saam met stampmelies of rys.

Let wel: As die beesstert baie vet is, is dit goed om die vleis al die vorige dag gaar te maak, te laat afkoel en dan die soliede vet te verwyder. Verhit goed voor opdiening.

Bouquet garni is 'n kruie wat saam in 'n bossie in 'n moeseliën-sakkie toegebind en voor opdiening verwyder word.

## Geurige oondgebakte hoender en rys

30 ml kookolie	15 ml botter
sout, swartpeper en gemengde kruie	ongeveer 2 kg hoenderstukke, skoongemaak
1 ui, opgekap	2 huisies knoffel, gekneus
2 soetrissies, rooi en groen, in repe gesny	250 g sampioene, in skyfies gesny
375 ml rou rys	1 pakkie sampioenroomsop
750 ml warm hoenderaftreksel (meer kan gebruik word, indien verkies)	

Voorverhit die oond tot 180°C en bespuit 'n diep oondskottel met kleefwerende kossproei. Verhit die olie en botter tot warm. Meng die sout, swartpeper en kruie saam en sprinkel oor die hoenderstukke. Verbruin die hoenderstukke in olie-bottermengsel, skep uit en hou eenkant. Braai die ui, knoffel, soetrissierepe en sampioen-skyfies in die orige panvette vir twee minute. (Indien nodig, voeg ekstra olie by.) Voeg die rys by en braai vir 'n verdere twee minute. Maak die sampioensoppoeier aan met 'n klein bietjie koue water en klits die aftreksel daarby. Skep die rysmengsel en hoenderstukke in die voorbereide oondskottel en giet die warm sop-poeier/aftreksel daaroor. Roer liggies deur, bedek met tinfolie en bak in die voorverhitte oond vir sowat 80 minute tot die hoender en rys sag en gaar is. Pas die geur verder aan, indien nodig.

Roer 'n lekker handvol gekapte pietersielie by net voor opdiening. Sit voor saam met 'n groente van jou keuse.

Genoeg vir sowat ses mense.

## GROENBOONTJIEBREDIE.

750 g. skaapnek	15 ml. koekmeelblom
15 ml. olie	2 uie, gekap
200 ml. vleisafreksel	7 ml. sout
varsgemaalde swartpeper, na smaak	750 g. tot 1 kg. groenbone, gekerf
4 aartappels, geskil en in stukke gesny	15 ml. suurlemoensap

Verhit olie in swaarboomkastrol, rol vleis in meelblom en braai tot bruin. Voeg uie by en soteer. Voeg warm vleisafreksel en res van bestanddele by, bedek en prut 1 1/2 tot 2 uur lank of totdat vleis sag is. Indien verkies kan aartappels met 'n vurk fyngedruk word. Lewer ses porsies.

## WASGOEDBONDEL TJIES

3 kop. Meelblom	1 eier
sout	113 g. ( 1/4 lb. ) margarien
1 tl. Bakpoeier	kouewater

Sif droë bestanddele en vryf margarien in meel. Klits eier goed, voeg by meel asook water tot dit kan uitrol. Rol dun uit, sny vierkante. Sit vleisvulsel in middel en vou toe. Steek vas met kruienaeltjie. Braai bruin in olie.

Vleisvulsel :	
250 g. ( 1/2 lb. ) gemaalde vleis	1 1/2 huisie knoffel of knoffelsout ( 1/4 tl. )
2 tl. Olie	gekapte pietersielie
1 tl. Kerrie	1/2 ui gerasper

Braai ui en knoffel en voeg ander bestanddele by.

## LEWER BOBOTIE MET APPEL

1 dik sny bruinbrood	500g skaap of beeslewer
1 ui, fyngekap	1 groot groen appel, geskil en in blokkies gesny
5 ml borrie	30ml fyn appelkooskonfyt
2 ekstra groot eiers, geklits	2 lourierblare
125ml melk	sout en peper
2 knoffelhuisies, fyngedruk	15 ml matige kerriepoeier
30ml blatjang	30 ml suurlemoensap
250ml melk	

Voorverhit die oond tot 180°C. Spuit 'n oondvaste bak van 24 x 24 x 5 cm met kleefwerende middel. Week die brood in die melk sag en maak fyn. Maak die lewer skoon: Trek die vliese af en sny enige harde senings uit. Indien jy beeslewer gebruik, laat 30 minute lank in lou sout water lê. Sny in blokkies en geur met sout en peper. Braai in verhitte olie tot bruin van buite. Skep uit en hou eenkant. Soteer die ui en knoffel tot sag en voeg die appel, kerrie en borrie by en roerbraai nog een minuut lank. Voeg die blatjang, appelkooskonfyt en suurlemoensap by en meng. Voeg die gebraaide lewer by en meng goed deur. Skep in die voorbereide oondbak. Klits die eiers en melk goed saam en giet bo-oor. Rangskik die lourierblare bo-op. Bak 30-45 minute lank of tot gaar en gestol. Dien dadelik op saam met gestoofde perskes en rys.

## ANDERSE PAP EN WORS

600g boerewors	625ml water
200ml gerasperde Cheddarkaas	25ml rissie-en-knoffelsous
250ml mieliemeel	sout en peper na smaak
410g tamatie-en-uiemoor	

Voorverhit die oond tot 180°C. Spuit 'n ronde, middelslag-oondvaste bak met kleefwerende middel. Hou die wors in 'n spiraal en braai dit in 'n verhitte pan tot bruin en gaar. Verwyder en hou eenkant. Meng die mieliemeel met 125ml water. Verhit die res van die water in 'n kastrol en voeg die mieliemeel by wanneer die water kookpunt bereik. Geur met sout en roer tot kookpunt en tot wanner die pap verdik. Prut tot gaar. Roer 'n bietjie kaas by. Skep die pap ui in die voorbereide bak. Skep die wors, steeds in spiraalvorm, bo-op. Verhit die tamatie-en-uiemoor saam met die rissie-en-knoffelsous. Geur na smaak met sout en peper en prut ongeveer 5 minute lank. Skep daarvan oor die wors en strooi die orige kaas oor. Bak 15-20 minute of tot lekker warm. Dien op saam met die orige sous.

## KAAPSE KERRIE

2 uie, in ringe gesny	15 ml vars gemmerwortel, gerasper
1 heel kaneelstok	6 kardomonsade, gekneus (opsioneel)
1kg stoweskaapvleis, in blokkies gesny	15 ml matige kerriepoeier
15 ml borrie	2 ml neutmuskaat
1ml rooipeper	20 ml suiker
4 knoffelhuisies, fyngedruk	1 groen soetrissie, in reepe gesny
1 lourierblaar	olie om in te braai
sout en varsgemaalde peper	15 ml fyn komynsaad (jeera)
5 ml fyn koljander	5 ml gemengde kruie
410 g heel, tamaties, fyn gekap	sap van halwe suurlemoen

Soteer die ui, knoffel, gemmerwortel en soetrissie saam met die heel speserye in 'n klein bietjie olie in 'n groot kastrol tot sag. Geur die vleisblokkies na smaak met sout en peper en braai bietjie vir bietjie tot bruin. Voeg die res van die geurmiddels buiten die suiker by en roer-braai nog vir sowat een minuut. Voeg die tamaties by. Verlaag die hitte en prut en prut tot die vleis sag en gaar en die sous lekker dik is. (Gooi nog 'n bietjie water of hoenderaftreksel by indien die kerrie droogkook.) Geur met suiker en suurlemoensap asook nog sout en peper indien nodig.

## Bobotie in die Mikrogolf

1 ui (geskil & gekap)	30 ml botter
7 ml sout	2 ml borrie
sap v. 1 suurlemoen	1 kg gemaalde beesbinneboud
150 ml sagte broodkrummels	175 ml blatjang
100 ml droë wit wyn	50 ml fyn appelkooskonfyt
100 ml melk	2 eiers

Mikrogolf ui en botter 4 minute oop by 100 % in ronde tertbak. (25 cm deursnee, 6 cm diep)

Roer na eerste 2 minute.

Roer kerrie, sout, borrie, en sap by. Voeg vleis by en roer liggies met vurk. Bedek en mikrogolf mengsel 5 min. by 100% krag. Roer goed om los te maak.

Roer broodkrummels, blatjang en wyn by. Bedek en mikro 10 minute by 70% krag. Laat 'n rukkie afkoel.

Smeer fyn appelkooskonfyt bo-oor. Klits melk en eiers en giet bo-oor. Mikro sowt 25 minute oop by 50% krag tot eiermengsel gestol is.

(Mens kan so vinnig dan in die gewone oond naby die rooster (gril) sit om bo-op mooi bruin te bak.)

## Lewerkoekies

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

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.

## Kampkerriekos

500g boerewors, in skywe gesny	2 knoffelhuisies, gekneus
2 uie gekap	15 ml kookolie
2 ml rissiepoeier	15 ml kerriepoeier
250 ml vleisafreksel	15 ml tamatiepuree
30 ml suurlemoensap	5 ml sout
2 ml vars gemaalde swartpeper	3 aartappels, in blokkies gesny
4 piesangs, in skywe gesny	

Rooster wors tot byna gaar. Hou eenkant warm. Soteer intussen knoffel en ui in verhitte kookolie. Voeg rissie- en kerriepoeier by en braai effens. Voeg verhitte vleisaftreksel, tamatiepuree, suur lemoensap, sout en peper by. Voeg aartappels en wors by en prut vir 20 minute. Voeg piesangs by, meng goed en verhit deeglik. Sit voor met gebotterde heelgraanbrood.

## Sardyne met geelrys

500 ml rou rys	10 ml borrie	sout
1 ui, in ringe gesny		5 ml fyngedrukte knoffel
10 ml fyngerasperde vars gemmer		1 groen soetrissie, in blokkies gesny
1 tamatie, ontvel en in blokkies gesny		250 ml bevrore ertjies
1 groot aartappel, geskil & in blokkies gesny		425 g (1blik)sardyne in brandrissiesous

Kook die rys saam met die borrie en sout in genoeg water tot sag. Dreineer en hou eenkant warm. Soteer die ui, knoffel, gemmer en soetrissie in 'n bietjie olie tot sag. Voeg die tamatie en die aartappelblokkies by en prut tot die aartappel sag en gaar is. Voeg die ertjies en die sardyne asook die rissiesous by en prut tot goed warm. Skep die rys in 'n opdienbord en skep die vismengsel oor. Dien op met 'n sambal van gekapte tamatie, komkommer, gesnyde groen brandrissie en 'n bietjie suurlemoensap.

## Lewer bobotie met appel

1 dik sny bruinbrood	125 ml melk
500 g skaap of beeslewer	sout en peper
1 ui, fyngekap	2 knoffelhuisies, fyngedruk
1 groot groen appel, geskil en blokkies gesny	15 ml matige kerriepoeier
5 ml borrie	30 ml blatjang
30 ml fyn appelkooskonfyt	30 ml suurlemoensap
2 ekstra groot eiers, geklits	250 ml melk
2 lourierblare	

Voorverhit die oond tot 180°C. Spuit 'n oondvaste bak van 24 x 24 x 5 cm met kleefwerende middel. Week die brood in die melk sag en maak fyn. Maak die lewer skoon: Trek die vliese af en sny enige harde senings uit. Indien jy beeslewer gebruik, laat 30 minute lank in lou sout water lê. Sny in blokkies en geur met sout en peper. Braai in verhitte olie tot bruin van buite. Skep uit en hou eenkant. Soteer die ui en knoffel tot sag en voeg die appel, kerrie en borrie by en roerbraai nog een minuut lank. Voeg die blatjang, appelkooskonfyt en suurlemoensap by en meng. Voeg die gebraaide lewer by en meng goed deur. Skep in die voorbereide oondbak. Klits die eiers en melk goed saam en giet bo-oor. Rangskik die lourierblare bo-op. Bak 30-45 minute lank of tot gaar en gestol. Dien dadelik op saam met gestoofde perskes en rys.

## Lewer in Netvet (Skilpad)

Netvet	skaaplewer
1 ui	1 sny brood
kruinaeltjies	neutmuskaat
sout,peper	

Laat lê die netvet in sterk warm water voor jy die lewer daarin sit, anders kraak dit. Vir elke 1 skaaplewer benodig mens omtrent 1 1/2 netvet as jy dit in klein porsies gaan oprol om oor die kole te braai. Maal die lewer met die ui, 'n sny brood, speserye, sout en peper. Sny die netvet in 6 cm stukkies. Skep dessertlepelsvol van die gegeurde lewer daarop. Vou die netvet toe om die lewer. Meeste van die vet braai weg en net die lekkerte bly oor. Braai oor 'n stadige vuur of in 'n swaarboompot.

## Ouderwetse Lampastei

4 pond Lamsvleis (rugstring is heerlik)  
2 wit Uie (in ringe gesny)  
1 eetlepel Sago  
2 onse Botter  
Sap van 1 Suurlemoen  
Sout en Peper na smaak

1 glas Wit Wyn  
2 hardgekookte eiers en 1 rou eier  
1 blaartjie Foelie  
'n Paar skyfies Ham  
'n Bietjie Wonderpeper

### Metode:

Sny vleis in netjiese stukkies, smoor die uie in die botter, voeg nou al die bestanddele by, behalwe die eiers, sago en suurlemoensap. Sstowe nou die vleids tot dit heerlik sag is. Voeg nou 1 eetlepel sago en 'n goeie klont botter by; roer tot die sago gaar is. Klits geel van eiers goed op, klits bietjie water by en dan die suurlemoensap, voeg by die vleis. Gooi nou dign miengsel in 'n pasteiskottel. Sny hardgekookte eiers in skyfies en sit op die mengsel. Gebruik skolfekors vir die kors van die pastei en smeer oor met wit van eier. Bak.

### Let Wel

1. Lamsvleis en hoender kan saam gebruik word.
2. Hoender kan ook alleen vir die pastei gebruik word.

## Ingelegde Vis

### Bestanddele:

6 – 8 pond vars geelbek of enige  
ander geskikte soort vis  
6 groot wit Uie  
2 onse Kerrie  
1 teelepel Borrie  
2 eetlepels Suiker

1 baie klein Rissie, fyn gekap  
12 Naeltjies  
2 eetlepels goeie Blatjang  
Sout  
2 – 3 pinte goeie Asyn

Maak vis skoon en sny in mote. Sprinkel sout oor en bak in warm vet. Sny uie in ringe en smoor. Meng al die ander bestanddele en kook op in die asyn, voeg ook die gesmoorde uie by om sag te kook. Sit nou die gebakte vis in in erdekan of iets dergeliks en gooi die gekookte asynmengsel oor.

Let wel: Vis moet goed bedek wees met die asynmengsel.

## Worsgebak

30 ml sonneblomolie  
1 groen soetrissie, ontpit en gekap  
2 ml borrie  
15 ml blatjang  
2 ml peper  
1 x 410 g blik appelkooshelftes  
gekapte grasuie vir garnering

1 ui, gekap  
10 ml matige kerriepoeier  
500 ml kookwater  
5 ml sout  
500 g rou boerewors, in 4 cm- stukkies gesny  
300 g rou rys (375 ml)

Verhit die olie in 'n swaarboompan, braai die uie en soetrissie tot sag en deurskynend, ongeveer 5 minute. Voeg die kerriepoeier by en roerbraai 'n verdere minuut. Voeg die kookwater, sout en peper en blatjang by, verhit tot kookpunt, verlaag die hitte en laat 2 minute prut.. Pak die rou wors op die boom van 'n groterige oondskottel. Skep die uiemengsel eweredig bo-op die wors. Rangskik die appelkooshelftes bo-oor die wors en giet die sap oor. Sprinkel die rys eweredig oor, plaas die deksel op en bak in 'n voorverhitte oond by 200°C (400°F) vir ongeveer 45 minute of totdat die rys gaar is. Strooi gekapte grasuie oor en sit warm voor.



## Hoenderlewer met byt

500g hoenderlewertjies	sout en varsgemaalde swartpeper na smaak
2 knoffelhuisies, gekneus	1 ui, gekap
5 ml borrie	90 ml botter
12.5 ml kerriepoeier of garam masala	1 stuk ± 1cm gemmer, fyn gekap
410 g ( 1blik) tamaties, gekap	1 brandrissie, ontpit en fyngkap
200 g bevrore of vars jong ertjies	vars koljanderblare(dhania) gesnipper

Soteer skoongemaakte hoenderlewers in botter in 'n braaipan sodat dit nog pienk binne is, maar verseël aan die buitekant. Geur met sout en varsgemaalde swartpeper en skep uit. Hou eenkant.

Braai ui tot sag in panvet oor lae hitte. Voeg knoffel, gemmer, borrie, kerriepoeier en rissie by. Roer en laat 1-2 minute stadig prut. Voeg tamaties by en bring tot kookpunt. Laat ongeveer 10 minute lank prut. Voeg ertjies net voor opdiening by en geur met sout en varsgemaalde swartpeper en 'n bietjie suiker indien verkies. Sodra sous begin prut, voeg hoenderlewers en bietjie koljanderblare by en laat prut tot deurwarm. Sit voor en garneer met die res van die koljanderblare.

## Wildsvleisbobotie

50 ml olie	1 ui, gekap
15 ml kerriepoeier	750 g gemaalde wildsvleis;
7 ml sout	37,5 ml bruin asyn
37,5 ml fyn appelkooskonfyt	1 Granny Smith-appel, grof gerasper
50 ml pitlose rosyne	1 sny witbrood
350 ml melk	2 eiers
5 ml borrie	4 vars suurlemoen- of lourierblare

Verhit die olie in 'n swaarboomkastrol en soteer die ui tot sag en deurskynend. Voeg die kerrie poeier by en braai dit 1 minuut lank. Voeg die maalvleis by en braai dit totdat die vleis verbruin. Voeg die sout, asyn, appelkooskonfyt, appel en rosyne by. Plaas die deksel op en prut dit 10 minute lank. Week die brood in melk. Druk die melk uit en voeg die brood by die vleismengsel. Skep die vleismengsel in 'n vuurvaste oondskottel. Klits die eiers en melk saam en voeg borrie by. Druk die suurlemoen- of lourierblare in die vleismengsel en giet die eiermengsel bo-oor . Bak dit 40 minute lank in 'n voor verhitte oond teen 180C totdat die vla gestol het.

## Doodeet worsgereg

1 ui	1 soetrissie
25 ml sonneblomolie	10 ml kerriepoeier
2 ml borrie	500 ml kookwater
12,5 ml blatjang	5 ml sout
knypie peper	500 g rou boerewors
410 g appelkooshelftes	375 ml rou rys
grasuie vir garnering (opsioneel)	

Skil en kap ui fyn. Halveer, en sny die soetrissie aan repies. Soteer uie en soetrissie in olie. Voeg kerriepoeier en borrie by en roerbraai effens. Voeg kookwater, sout en peper en blatjang by en kook 2 minute lank. Sny wors in stukkies en pak dit in oondvaste bak. Skep uiemengsel oor wors en versprei egalig. Versprei appelkoos- helftes oor wors en giet sap ook oor. Strooi rys bo-oor, plaas deksel op en bak teen 200°C, 45 minute lank. Roer liggies om, garneer met uie-gras en sit warm voor.

## Souserige beesstert

2 kg beesstert (in porsies gesny)	paprika
koekmeelblom	250 g swoerdlose spekvleis (in blokkies)
2 groot uie (gekap)	2 knoffelhuisies (gekneus)
60 ml tamatiepasta	10 ml roosmaryn
500 ml droë rooiwyn	410 g heel tamaties
250 ml vleisaftreksel	sout
vars gemaalde swartpeper	

Rol beesstert in mengsel van paprika en meelblom. Braai spekvleis in eie vet. Verwyder uit pot en hou eenkant. Giet olie in pot indien nodig en braai beesstert in klompies tot goudbruin. Hou eenkant. Soteer uie in dieselfde pot tot sag en voeg knoffel by. Roer tamatiepasta en roosmaryn by en voeg wyn by. Verhit tot kookpunt en skraap boom om deeltjies wat vassit, los te maak. Voeg tamaties en aftreksel by vloeistof en voeg beesstert en spekvleis by. Verhit tot kookpunt, verlaag hitte en plaas deksel op. Laat prut tot vleis sag is, - ongeveer 2 ure. Geur na smaak. Indien verkies kan sous verdik met pasta van meelblom en water.

## Suikermieliebredie

25 ml olie	1 ui, fyn gekap
500 g maalvleis	5 ml sout
2 ml peper	1 vleisekstrablokkie
225 ml kookwater	2 aartappels, geskil en in blokkies
410g (1 blik) roomsoort suikermielies	geroosterde tamatieskywe

Verhit die olie in 'n swaarboomkastrol. Soteer die ui in die olie totdat dit ligbruin en deurskynend is. Voeg die maalvleis by en verbruin dit. Roer dit gereeld om sodat dit nie aanbrand nie. Geur met sout en peper. Los die vleisekstrablokkie op in die kookwater en voeg dit saam met die aartappel blokkies en suikermielies by die vleis. Plaas die deksel op en stowe dit 20-25 minute lank oor lae hitte. Roer af en toe om. Skep die bredie uit in 'n warm opskepskottel. Garneer die gereg met geroosterde tamatieskywe. Bedien warm.

## Boeliebief skywe

### Deeg:

400ml koekmeelblom	knippie sout
2 ml bakpoeier	110 g margarien, gerasper
200 ml melk	1 eiergeel

### Vulsel:

1 blik boeliebief in blokkies gesny (275 g)	30 ml mayonnaise
2-5 ml mosterdpoeier	bietjie worcestersous
30 ml gekapte pietersielie	250 ml gerasperde Cheddar kaas

Voorverhit die oond tot 200°C. Spuit 'n klein broodpan met kleefwerende middel. Sif die droë bestanddele saam en vryf die margarien met jou vingerpunte in tot goed gemeng. Meng die melk en eiergeel saam en meng by. Die deeg sal slapperig wees. Druk die helfte van die deeg op die bodem van die voorbereide pan vas. Meng die bestanddele vir die vulsel, maar hou eenkant 'n bietjie gerasperde kaas. Skep bo-oor en maak gelyk. Versprei die res van die deeg oor die vulsel, sprinkel die oorblywende kaas oor en bak sowat 20 minute lank of totdat die kors gaar is. Dien op met blatjang.