

Visvingerpastei



Visvingerpastei

visvingers

vars room

sampoensoppoeier

410g tamatie en uie mengsel

gerasperde kaas

Pak visvingers in gesmeerde oondvaste bak. Versprei blik tamatie en uie eweredig oor visvingers. Meng room en soppoeier saam en giet oor visvingers. Strooi kaas oor en bak vir ongeveer 15 minute teen 180C.

Spek en eierpasteie



Spek en eierpasteie

6 kersietamaties

6 repies spek (gesnipper) en reeds gaar gebraai.

4 eiers geklits

½ koppie melk

6 eetlepels gerasperde kaas

Pietersielie

Meng al die bestanddele saam en skep in 'n muffinpan. Bak by 150 °C vir 25 minute.

Gekondenseerde melktert



Gekondenseerde melktert

1 blik kondensmelk

3 koppies water

6 eetlepels mielieblom

2 eiers, geel en wit apart

1 eetlepel botter

1 teelepel vanieljegeursel

Tennisbeskuitjies

1. Verhit die gekondenseerde melk en water.

2. Meng die mielieblom met 'n bietjie water en roer dit by die melk. Roer die mengsel tot dit dik word en verwyder van hitte.

3. Voeg die geklitste eiergele by en laat die mengsel weer kook tot dit gaar is.

4. Voeg die botter en geursel by.

5. Pak 'n laag tennisbeskuitjies in 'n tertbord en gooi die mengsel oor

Kaasskons



Kaasskons

1 eier

Halwe koppie olie

1 koppie melk

2 koppies bruismeel

1 teelepel bakpoeier

1 koppie gerasperde beleë cheddar kaas

Halwe teelepel rooipeper

1 teelepel sout

Meng al die bestanddele goed en bak vir 20 minute teen 200 °C.

Botterskorsiesop



Botterskorsiesop

1 kg botterskorsie, geskil en in blokkies gesny

750 ml water

15 ml biefekstrakpoeier

2 ml rissiepoeier

500 ml melk

125 ml vars room

5 ml gekapte pietersielie

1. Plaas die botterskorsie, water en biefekstrak in 'n kastrol en laat ongeveer 20 minute kook, totdat die botterskorsie sag is. Laat effens afkoel.

2. Giet die mengsel in die bak van 'n voedselverwerker en verwerk tot glad.

3. Giet die mengsel weer in die kastrol en roer die melk by. Verhit oor lae hitte.

4. Verwyder die sop van die hitte en roer die room en pietersielie by.

5. Sit warm voor met volkoringbrood.

Spaghetti bolognaise

05/04/2010 11:41:38



Spaghetti bolognaise

Bestanddele

Olyfolie

500 gram maalvleis

1 blikkie tamatie puree

1 blikkie tamatie- en uiesmoor (Basiliekruid en Origanumgeur)

1 ui

1 groenrissie

gerasperde Cheddarkaas

Suiker

Rooiwynasyn

Rooiwyn

Metode:

Braai die ui in 'n bietjie olyfolie tot goudbruin. Voeg groenrissie by en braai. Voeg rou maalvleis by en braai tot bruin. Voeg tamatiepuree, tamatie- en uiesmoor, suiker (na smaak), rooiwinaasyn (na smaak) en rooiwinaasyn (na smaak) by en laat prut vir 20 minute.

Skep maalvleis oor gaar spaghetti en bedien met blatjang en kaas.

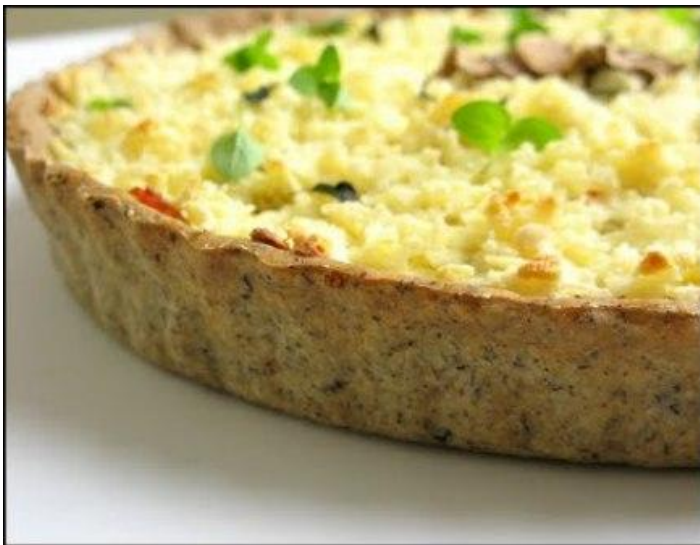
Sjokoladekoek



Sjokoladekoek

Klits 4 eiers, voeg 1 pak sjokolade koekmengsel by en 1 pak vanilla kitspoeding (net so droog), $\frac{3}{4}$ koppie olie en 1 koppie water. Klits alles goed saam, gooi in 'n gesmeerde Pyrex bak en bak vir 20 minute by 180 °C. Versier net so in die bak

Korslose souttert



Korslose souttert

500 ml gerasperde Weense worsies

2 eiers, geklits

500 ml gerasperde kaas

1 pak gesnipperde spek

250 ml melk

125ml gerasperde ham/polonie

12,5ml mosterdpoer

1 ui, fyngekap

10 ml droë pietersielie

30 ml meelblom

Sout en peper na smaak

Meng al die bestandele saam in 'n groot bak. Gooi die mengsel in 'n gesmeerde tertbak van 25cm en bak dit 30-35 min by 180°C.

Warm Sjokoladedrankie



Warm Sjokoladedrankie

2 porsies

500 ml melk

200 g melksjokolade (Lindt se ekstra fyn melksjokolade)

125 ml room, styfgeklop

Kakaopoeier, om bo-op te sif

Breek die sjokolade in blokkies en voeg by die melk in `n kastrol. Verhit saam oor lae temperatuur. Roer totdat sjokolade gesmelt is. Gooi in glase of bekers en skep styfgeklopte room bo-op. Sif `n klein bietjie kakao oor.

Hoenderlewertjies



Hoenderlewertjies

500g hoenderlewertjies

1 ui

1 groenrissie

Braaivleisspeserye

Bisto-sous

125 ml room

Peri-peri speserye

Maak hoenderlewertjies gaar in uie en olie.

Voeg speserye en sous by.

Wanneer dit amper gaar is, gooi room by.

Heerlik op roosterbrood!

Maklike frikadelle



Maklike frikadelle

Maalvleis

1 ui gekap

2 tamaties gekap

1 koppie jungle oats

2 eetlepers tamatiesous

1 eetlepel worcestersous

2 eetlepels blatjang

1 eier

Meng alles

1 pakkie bruin uiesoppoeier gemeng met 500 ml water en gooi oor frikadelle. Sit in 'n voorverhitte oond en bak met 'n deksel op teen 180 °C vir een en 'n half uur.

Hoenderpastei



Hoenderpastei

- 1 hoender ontbeen
- hoenderspeserye
- paprika
- sout en peper
- 2 blikkies gemengde groente
- 1 blikkie hoendersop
- 1 blikkie sampioensop
- 1 pakkie sampioene gekerf
- 1 rolletjie blaardeeg

Kook die hoender tot gaar. Voeg die speserye na smaak by. Voeg die gemengde groente en blikkies sop en sampioene by en laat kook. Indien dit te souserig is verdik met 'n bietjie mielieblom - laat lekker deurkook. Gooi in pan, rol blaardeeg uit, voeg bo-op. Verf met 'n bietjie eier en melk. Bak by 180°C tot bruin.

Kerrie en rys



Kerrie en rys

500 g maalvleis

1 ui

Bietjie olie

½ teelepel Rajah kerriepoeier (mild and spicy)

Blikkie groente

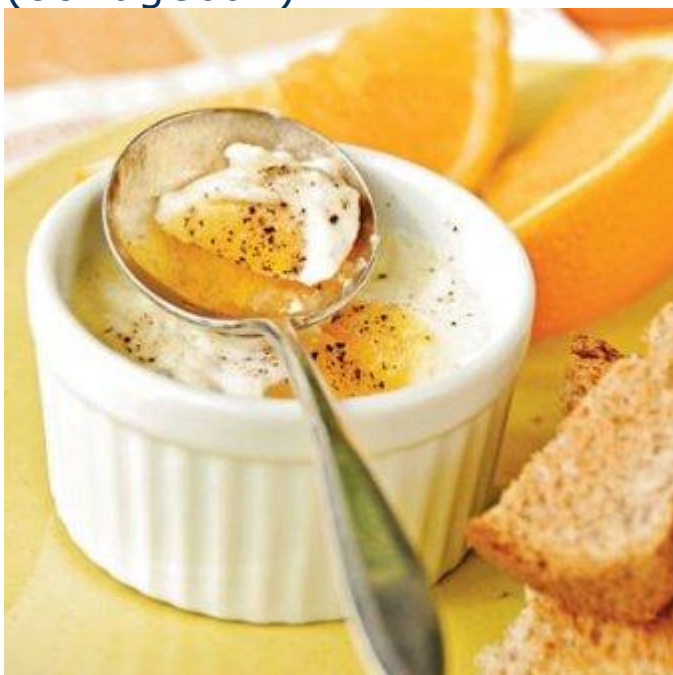
2 eetlepels appelkooskonfyt

3 of 4 naeltjies

1 pakkie Royco mild thai Kerrie (bief) (klaar geel, geen borrie nodig)

Gooi 'n bietjie olie in 'n kastrolletjie. Kap ui en braai in die olie. Gooi die kerriepoeier by. Laat dit saam met die uie braai. Voeg maalvleis by en braai tot bruin en gaar. Meng Royco mild thai kerriepoeier met water en voeg by die maalvleismengsel. Prut oor stadige hitte. Voeg naeltjies by. Gooi 2 eetlepels appelkooskonfyt by. Dan die groente. Bedien met rys, piesang en blatjang.

Ontbyt met sampioene en eiers in bakkies (oondgebak)



Ontbyt met sampioene en eiers in bakkies (oondgebak)

Bestanddele

(4 porsies)

6 wit sampioene, in dun skyfies gesny

1 eetlepel botter

4 eetlepels room

4 teelepels botter

sout en varsgemaalde swartpeper

8 groot eiers

Voorverhit oond op 180 °C

Smelt die eetlepel botter in 'n pan.

Braai die sampioene vir ongeveer 10 minute tot effens bruin.

Geur met sout en swartpeper.

Verdeel die sampioene tussen 4-bakkies.

Plaas nou 'n teelepel botter bo-op die sampioene en dan 'n eetlepel room.

Breek 2 eiers in elke bakkie en geur met sout en swartpeper.

Plaas al 4 bakkies in 'n oondbak en gooi kookwater tot by die helfte van die bakkies.

Plaas vir 20 minute in 'n oond teen 180 °C.

Hou maar dop, want jy bak dit net tot die eiers gestol is.

Die eiergeel moet nog sag wees, want die lekker is om roosterbrood stukies daarin te doop.

Heerlike Hoender



Heerlike Hoender

1 hoender of hoenderporsies

1 pakkie dik groentesoppoeier

Half koppie mayonnaise

Half koppie tamatiesous

Half koppie blatjang

500 ml water

Meng al die bestanddele en gooi oor die hoender. Bak vir 2 ure by 160 °C.

Macaroni



Macaroni

1 pakkie spek

1 groenrissie, opgekap

1 ui, opgekap

1 pakkie sampioene, opgekap

Macaroni

500 tot 750 ml melk

Maizena

Gemengde speserye

Tamaties

Gerasperde cheddarkaas

Maak macaroni op gewone manier gaar.

Braai uie in bietjie olie en voeg groenrissie en spek by.

Braai ook sampioene saam.

Gooi die melk by.

Sodra melk begin kook, voeg Maizena en gemengde speserye by.

Voeg die sous by macaroni en plaas in oondbak.

Sny tamaties in skywe en plaas bo-op die macaroni.

Strooi gerasperde kaas bo-oor en bak in voorverhitte oond teen 180 °C vir halfuur tot gaar.

Bobotie



Bobotie

1 kg maalvleis

1 sny witbrood, geweek in $\frac{1}{4}$ koppie melk

$\frac{1}{2}$ koppie rosyntjies

3 teelepels blatjang

2 teelepels kerriepoeier

2 teelepels sout

1 uit gekap

3 teelepels appelkooskonfyt

2 teelepels suurlemoensap

1 teelepel tiemie

Meng al die bestanddele en sit dit in 'n groot oondvaste bak. Bak by 160 °C vir 45 minute. Verwyder en klop goed met 'n vurk. Meng 'n koppie melk (250 ml) en drie eiers. Gooi oor die maalvleis en garneer met suurlemoenskil. Braai tot goudbruin. Bedien met geelrys.

Oorskiet visdis



Oorskiet visdis

Oorskiet vis, gepluis

1 ui, opgekap

Aartappels, gaar en in blokkies gesny

Pietersielie

Knoffel

Gemaalde peper

Braai uie in botter en voeg knoffel by.

Gooi opgekapte aartappels by en braai bietjie.

Voeg die vis en gemaalde peper by en laastens sprinkel pietersielie oor, bedien op rys.

Sous vir tjops



Sous vir tjops

Uie fyngesny

Tamatiesous

Blatjang

Bruin Uiesoppoeier / water / melk

Joghurt tert



Joghurt tert

`n Pakkie Tennisbeskuitjies / Mariebeskuitjies

500 ml houer joghurt (enige geur)

1 blikkie kondensmelk

Vorm `n kors met die beskuitjies en `n bietjie botter.

Meng die joghurt en kondensmelk en gooi oor die kors.

Mikrogolf vir 3 minute.

Verkoel in yskas.

Mieliebrood



Mieliebrood

3 koppies gemaalde groenmielies of gevriesde mielies gemaal

1 teelepel sout

1 eetlepel olie

1 eetlepel suiker

2 teelepels bakpoeier

22 gram mielieblom

Meng al die bestanddele saam. Skep in 'n vorm. Sit deksel op en stoom vir 1 ½ tot 2 ure of bak in 'n broodpannetjie by 380 grade vir 30 tot 45 minute.



Warm Sjokoladedrankie

2 porsies

500 ml melk

200 g melksjokolade (Lindt se ekstra fyn melksjokolade)

125 ml room, styfgeklop

Kakaopoeier, om bo-op te sif

Breek die sjokolade in blokkies en voeg by die melk in 'n kastrol. Verhit saam oor lae temperatuur. Roer totdat sjokolade gesmelt is. Gooi in glase of bekere en skep styfgeklopte room bo-op. Sif 'n klein bietjie kakao oor.

Hoenderlewertjies



Hoenderlewertjies

500g hoenderlewertjies

1 ui

1 groenrissie

Braaivleisspeserye

Bisto-sous

125 ml room

Peri-peri speserye

Maak hoenderlewertjies gaar in uie en olie.

Voeg speserye en sous by.

Wanneer dit amper gaar is, gooi room by.

Heerlik op roosterbrood!

Chris-Marie se kwaai braai paai



Chris-Marie se kwaai braai paai

2 rolle skilferkorsdeeg

1 pak spinasie

Gaar hoenderborsies (gerookte hoenderborsies kan ook gebruik word)

1 pakkie gesnipperde spek

1 ui

1 rooi rissie

1 geel rissie

1 pak sampioene

Fetakaas

Mozzarellakaas

Cheddarkaas

Metode:

Laat ontdooi die deeg en rol uit op snyplank.

Braai uI, rissie en spek saam.

Voeg Ina Paarman se Rosemary and Olive-speserye en peper by.

Sit die helfte van rou spinasie op deeg.

Sny hoenderborsies in stukkies en plaas op spinasie.

Sit uie en spekmengsel op.

Pak sampioene op.

Sit nou verskillende kase op.

Eindig met ander helfte van spinasie.

Plaas deeg bo-op. Verf met eier/melk.

Maak deeg oral toe, soos 'n pakkie

Gebruik rooster met randjies.

Braai hoog op vuur.

Braai 15 minute, draai gedurig om.

Braai tot mooi goudbruin.

Marshmallow Tert



Marshmallow Tert

1 blik kondensmelk

1 blik crushed pynappels

1 pakkie tennis- of mariebeskuitjies

botter

Gesnipperde marshmallows

Meng kondensmelk, pynappels en marshmallows goed saam.

Krummel kors van mariebeskuitjies of tennisbeskuitjies met botter

Giet mengsel bo-oor kors en plaas in yskas om te stol.

Viskoekies



Viskoekies

1 blik (425 g) sardyne in tamatiesous

1 blikkie (200 g) tuna, gedreineer

1 ui, gerasper

1 eier, geklits

10 ml droë pietersielie

125 ml koekmeelblom

Sout en peper na smaak

Druk die sardyne in tamatiesous en tuna fyn.

Voeg die res van die bestanddele by en meng goed.

Voorverhit 'n pan tot redelik warm. Gooi 'n bietjie olie daarin.

Skep lepels vol van die vismengsel in die olie en braai weerskante bruin.

Sit die koekies warm voor.

Sunset martini



Sunset martini

Voeg 50 ml Smirnhoff Vodka by 50 ml Caribbean Sunset en 100 ml gaskoeldrank (Fanta pynappel). Voeg kersielikeur by vir 'n dekadente twist en versier met 'n skyfie kiwivrug en glanskersies.

Sakkie Marais se Tamatiesmoor



Sakkie Marais se Tamatiesmoor

5 groot ryp tamaties

2 middelslag-ue

30 ml olyfolie

6 knoffelhuisies

4 takkies vars roosmaryn

Growwe sout na smaak

45 ml gladde heuning

Sit tamaties in 'n kastrol en bedek met kookwater. Skil en sny kroontjies uit. Sny dan die tamaties in blokkies. Skil uie en sny in fyn blokkies. Gooi tamaties en uie in gietysterkastrol. Voeg olyfolie by. Kook teen medium-hitte vir sowat een uur. Druk knoffel met 'n breë vleismes plat, verwyder skilletjies en breek in growwe stukke. Gooi by tamaties in die kastrol. Pluk roosmaryn, spoel af en gooi heel takkies by. Voeg growwe sout na smaak by. Kook vir nog 'n uur. Roer heuning in en laat dit deurkook. Laat prut vir nog 15 minute.

Cremora tert



Cremora tert

Kors:

1 pak (200 g) Mariebeskuitjies, fyngemaak
100-125 ml gesmelte botter

Vulsel:

1 pak (250 g) Cremora-melkpoeier
125 ml (1/2 koppie) kookwater
1 blik (397 g) kondensmelk
125 ml (1/2 k) suurlemoensap

Meng die beskuitjies en die gesmelte botter goed en druk in 'n 23 cm-tertboard vas.

Los die melkpoeier in die kookwater op. Verkoel. Klits die kondensmelk en suurlemoensap saam. Voeg die opgeloste melkpoeier by en klits tot dik, romerig en wit. Skep die vulsel in die voorbereide kors en verkoel tot stewig.

Maalvleis sonder moeite



Maaltvleis sonder moeite – ideaal vir 'n naweek!

Ui

500 g maaltvleis

100 ml blatjang

1 koppie rou rys

Knypie sout

1 blikkie Minestrone sop

1 blikkie geroomde sampioene

500 ml kookwater

Braai die ui in 'n bietjie olie en voeg maaltvleis by. Braai tot bruin. Sit in 'n oondvaste bak met 'n deksel en voeg blatjang bo-oor.

Strooi die koppie rou rys eweredig bo-oor, asook sout.

Gooi minestrone sop bo-oor en ook die sampioene. Voeg laastens die kookwater by. Sit deksel op en bak in oond vir 1 tot 1 ½ uur in 'n voorverhitte oond teen 180°C.

Geroomde groenbone en sampioene



Geroomde groenbone en sampioene

1 ui

1 rooipeper

1 knoffelhuisie

500g groenboontjies

125ml groenteaftreksel

sout en swartpeper

250g sampioene

125ml suurroom

125ml neute

Soteer die ui, peper en knoffel. Voeg die boontjies by en roerbraai 5 minute. Voeg die aftreksel en geurmiddels by, bedek en prut 15 minute tot die boontjies sag is. Voeg die sampioene by en prut nog 5 minute. Skep in 'n bedienbak, gooi die room en neute oor en bedien.

Pynappeltert



Pynappeltert

1 blik ingemaakte pynappelstukke

1 blik kondensmelk

2 pakkies Tennisbeskuitjies

1 klein blikkie Idealmelk

1 pakkie pynappeljellie

Kook die stroop en jellie saam. Laat afkoel. Sny pynappelstukkies kleiner en maak fyn. Roer kondensmelk, ingedamppte melk en fyngemaakte pynappel by die stroop. Pak `n laag beskuitjies en gooi `n lagie van die mengsel oor en dan weer `n lagie beskuitjies ens. Smeer `n laag vulsel laaste oor en rasper beskuitjies bo-oor of versier met room.

Hoenderpastei



Hoenderpastei

- 1 hoender ontbeen
- hoenderspeserye
- paprika
- sout en peper
- 2 blikkies gemengde groente
- 1 blikkie hoendersop
- 1 blikkie sampioensop
- 1 pakkie sampioene gekerf
- 1 rolletjie blaardeeg

Kook die hoender tot gaar. Voeg die speserye na smaak by en laat lekker deurkook. Voeg die gemengde groente en blikkies sop en sampioene by en laat kook. Indien dit te souserig is verdik met 'n bietjie mielieblom - laat lekker deurkook. Gooi in pan, rol blaardeeg uit, voeg bo-op. Verf met 'n bietjie eier en melk. Bak by 180°C tot bruin.