

Skaappastei.

Siza Nkosi, kok van die Memel-hotel het hierdie tradisionele skaappastei gemaak. Volgens die resep, gemaak soos dit al vir generasies gemaak is, word die skaapnekstukke nie ontbeen nie omdat die been 'n heerlike geur aan die gereg gee.

Maak 6 tot 8 porsies

Deeg

2 koppies koekmeel
1/2 teelepel sout
65 ml yswater

1 teelepel bakpoeier
1 koppie botter

Vulsel

2 kilogram skaapnek
6 heel naeltjies
125 ml asyn
1/4 teelepel mosterdpoeier
1 eier, vir verf van deeg

2 koppies water
6 eiers
125 ml suiker
sout en peper, na smaak

Metode:

Deeg

- 1.) Sif meel, bakpoeier en sout saam en rasper die botter in die meelmengsel in.
- 2.) Vryf botter met vingerpunte in meel in.
- 3.) Voeg yswater by, meng en plaas die deeg in 'n plastiekhouer met 'n deksel, laat staan 'n paar uur in die yskas.
- 4.) Rol deeg uit en voer 'n gesmeerde vuurvaste bak daarmee uit. (Daar sal deeg oorbly wat bo-op kom.)

Vulsel

- 1.) Voorverhit oond by 180 ° C.
- 2.) Kook vleis ± 20 minute in die water saam met die naeltjies tot sag, dit moet nie van die been af val nie en daar moet so 1 koppie vleisaftreksel in die pot oor wees as die vleis klaar gekook het.
- 3.) Klits eiers, suiker, asyn en mosterd saam en maak gaar in pan.
- 4.) Voeg by die saggekookte vleis en sous.
- 5.) Geur met sout en peper en laat effens afkoel.
- 6.) Skep in die uitgevoerde skottel, bedek met die res van die deeg, versier en smeer met eier.
- 7.) Bak 20-30 minute tot goudbruin.

Opdienings voorstel: