

Toebroodjies.

Toebroodjies

- 1.) Gebruik brood wat 'n dag oud is omdat dit makliker as vars brood sal sny. Enige soort brood kan vir toebroodjies gebruik word.
- 2.) As 'n hele brood gebruik gaan word, sny eers die korsies rondom af en droog die korsies in die oond uit. Maal dit as dit droog is en hou dit in 'n bottel vir latere gebruik.
- 3.) Toebroodjies vir die kosblik word met die korsies aan gemaak maar vir tee of partytjies word die korsies van die toebroodjies afgesny.
- 4.) Klop die botter tot dit lig en romerig is voor die brood gesmeer word. Dit sal makliker smeer en meer ekonomies wees.
- 5.) Toebroodjies moet gemaak word net voordat hulle opgedien word.
- 6.) Hou dit op 'n koel plek of in die yskas in 'n skottel met 'n deksel op tot dit opgedien word.
- 7.) Smeer die botter en die vulsel egalig op die brood en korsies sodat daar nie droë plekkies voorkom nie.
- 8.) Botter kan deur margarien vervang word.

Bottersmeersel vir oop- en toebroodjies

Die bottersmeersels word almal soos volg voorberei:

- 1.) Klop die botter of margarien in 'n warm mengbakkie tot dit lig en romerig is.
- 2.) Maal of druk die vleis, groente of ander bestandele goed fyn en voeg die smaakmiddels by.
- 3.) Meng dit met die botter tot 'n gladde smeer. Indien dit nodig is vryf dit deur 'n sif.
- 4.) Bottersmeersels kan in plaas van of saam met botter gebruik word vir oop- en toebroodjies. Dit kan 'n toebroodjievulsel vervang of saam met die vulsel gebruik word, bv. Marmite-botter en eier of kaasvulsel.

Mosterdbotter

125 ml (1/2 koppie) botter
62 ml (1/4 koppie) aangemaakte mosterd

Eierbotter

125 ml (1/2 koppie) botter
geel van 4 hardgekookte eiers
6 druppels Worcestershire
knippie peper

Kaasbotter

125 ml (1/2 koppie) skerp gegeurde kaassmeer of 250 ml (1 koppie) gerasperde cheddarkaas
125 ml (1/2 koppie) botter

Hambotter

125 ml (1/2 koppie) botter
125 gram (1/4 pond) gaar, gemaalde ham
2 hardgekookte eiers, fyngekap
knippie sout

Ansjovisbotter

50 ml (4 eetlepels) gemaalde ansjovis of 50 ml (4 eetlepels) ansjovissmeer
250 ml (1 koppie) botter
10 ml (2 teelepels) suurlemoensap
4 druppels uiesap

L.W. - As sardientjiesbotter verlang word, vervang die ansjovis met sardientjies.

Marmite-botter

125 ml (1/2 koppie) botter
25 ml (2 eetlepels) marmite of ander groente-ekstrak

Pietersieliebotter

125 ml (1/2 koppie) botter

25 ml (2 eetlepels) gekapte pietersielie

Vulsels vir toebroodjies

Eiervulsel

Meng hardgekookte eiers wat fyngekap is, met gekookte slaaisous of mayonnaise. Voeg sout en peper na smaak by.

Kaasvulsel

Meng gerasperde kaas met aangemaakte mosterd en gekapte pietersielie en voeg sout en peper na smaak by. Of, meng gerasperde kaas met gerasperde gekookte pynappel.

Eier-Kaasvulsel

Meng gekapte, hardgekookte eiers met gerasperde kaas. Voeg slaaisous by om dit te bind en voeg sout en peper na smaak by.

Sardientjievulsel

Meng fyngemaakte sardiens met die hardgekookte geel van eiers. Voeg suurlemoensap, sout en peper by na smaak. Maak dit klam met gesmelte botter of olyfolie.

Salmvulsel

Meng fyngemaakte salm met suurlemoensap en slaaisous en voeg sout en peper na smaak by.

Ansjoisvulsel

6 ansjovissies of ansjovisekstrak gemeng met die hardgekookte geel van 1 eier.

Snoekvulsel

Vlok gerookte snoek fyn en meng dit met 'n paar druppels uiesap en genoeg mayonnaise om 'n sagte vulsel te maak.

Vleisvulsel

Meng koue, gemaalde vleis met slaaisous, sout en peper. Voeg gekapte pietersielie, gerasperde ui of mosterd by.

Hamvulsel

Meng gemaalde ham en/of gemaalde, gaar hoendervleis met botter of slaaisous. Voeg sout en peper by na smaak.

Hoendervulsel

Meng gemaalde, gaar hoendervleis met gerasperde pynappel en voeg slaaisous, sout en peper na smaak by.

Tamatiesousvulsel

Meng gerasperde kaas met tamatiesous. Geur met uiesap soos nodig.

Roomkaasvulsel

Meng roomkaas met een van die volgende: gekapte, gevulde olywe; gekapte neutte; gekapte pietersielie; gerasperde pynappel; gekapte rosyne; fyngekapte ham of hoendervleis; gekapte gemmerkonfy.

Maaskaasvulsel

Gebruik maaskaas net soos roomkaas.

Blaarslaaivulsel

Fyngekapte blaarslaai en gerasperde cheddarkaas.

Grondboontjebottervulsel

Maak grondboontjebotter klam met slaaisous en meng dit met gekapte dadels, rosyne of droë vye.

Geelwortelvusel

Gerasperde, rou geelwortels gemeng met slaaisous op slaaiblare.

Komkommervusel

Gekapte komkommer gemeng met slaaisous, sout en peper. Geur met dille-kruie.

Tamatievusel

Dun skyfies tamatie wat gedreineer en met knoffelsout en peper besprinkel is.

Geurige Vusel

| | |
|---|---|
| 1 klein blikkie sardientjies (pilchards) | 10 ml (2 teelepels) fyng gekapte pietersielie |
| 10 ml (2 teelepels) fyng gekapte kruisement | 12,5 ml (1 eetlepel) fyng gekapte tamatie |
| 5 tot 10 ml (1 tot 2 teelepels) Worcestersous | sout na smaak |

'n knippie rooipeper

Metode:

- 1.) Meng al die bestandele goed saam.
- 2.) Gebruik van die sous waarin die sardientjies ingemaak is, om die mengsel klam te maak.
- 3.) Meng goed tot egalige tekstuur wat maklik en eweredig sal smeer.

Eenvoudige Toebroodjies

- 1.) Sny dun snytjies brood en smeer hulle met geklopte botter sodat die snye twee-twee op mekaar pas.
- 2.) Smeer die vulsel of toebroodjebotter op die een sny en plak die twee snye op mekaar. Druk dit liggies vas met die hand.
- 3.) Sny dit in enige fatsoen soos vierkante, vingertjies, driehoeke of enige ander vorm.
- 4.) Dien dit op op 'n bord wat met gesnipperde slaaiblare, pietersielietakkies, kappertjieblare of bronkors versier is.

Gerolde Toebroodjies

- 1.) Smeer vars witbrood dun met botter en sny die snytjie so dun moontlik af.
- 2.) Smeer gladde toebroodjebotter of -vusel egalig oor die sny brood en rol dit op. Bind vas of steek met 'n stokkie vas sodat dit nie afrol nie. Plaas vir 1 uur lamk in die yskas.
- 3.) Verwyder die stokkies of toutjies as dit koud is en aan mekaar vaskleef en versier dit aan elke ent van die rolletjie met 'n takkie pietersielie voor dit opgedien word.

Aspersierolletjies

Gebruik aspersies in plaas van toebroodjievusel om aspersierolletjies te maak soos gerolde toebroodjies.

Reënboogtoebroodjies

- 1.) Sny 5 snye brood, elk omtrent 5 mm (1/4 duim) dik. Sny die korsies rondom af.
- 2.) Smeer die eerste sny met toebroodjebotter, soos bv. kaasbotter.
- 3.) Sit die tweede sny daarop en smeer dit weer met 'n ander kleur toebroodjebotter, soos bv. pietersieliebotter.
- 4.) Sit die derde sny bo-op en smeer 'n ander kleur toebroodjebotter, soos bv. marmite-botter daarop.
- 5.) Sit die vierde sny weer bo-op en smeer dan 'n laaste soort toebroodjievusel, soos bv. ham- of eierbotter daarop. Druk die laaste sny brood daarop en draai dit in 'n klam doek toe. Sit 'n gewig, soos 'n bord, bo-op en laat dit op 'n koel plek staan.
- 6.) Sny die brood nou in skyfies van 5 mm (1/4 duim) dik sodat die lagies brood en die verskillende kleure bottersmeersels soos 'n reënboog lyk.

L.W. - Snytjies wit- en bruinbrood kan in hierdie broodjie afgewissel word.

Gerolde Reënboogtoebroodjies

- 1.) Sny dun snye brood in die lengte van die brood af.
- 2.) Smeer dit liggies met geklopte botter. Smeer nou 1/3 van die sny brood met 'n toebroodjebotter.

- 3.) Smeer die volgende derde met 'n ander kleur toebroodjebotter en die laaste derde met nog 'n ander kleur botter.
- 4.) Rol die sny nou soos 'n jamrol op, draai dit styf toe eers in 'n droë doek en dan in 'n klam een wat bo-oor kom. Laat dit 1 uur of langer op 'n koel plek staan.
- 5.) Sny dit in dun skyfies voor dit opgedien word.

Blokkiestoebroodjies

- 1.) Sny 3 snye witbrood en 3 snye bruinbrood elk 1 cm (1/2 duim) dik.
- 2.) Smeer geklopte botter op een sny witbrood en sit 'n sny bruinbrood daarop. Smeer dit dan met botter en sit 'n sny witbrood bo-op sodat die bruinbrood in die middel van twee snye witbrood is.
- 3.) Herhaal hierdie proses en begin met 'n sny bruinbrood sodat 'n sny witbrood tussen twee snye bruinbrood is.
- 4.) Laat albei stapels op 'n koel plek staan met 'n gewig op tot die botter heeltemal hard is.
- 5.) Sny elke stuk mooi gelyk rondom en sny dan elkeen in snye van 1 cm (1/2 duim) elk.
- 6.) Smeer elke stuk met botter aan die een kant en sit hulle op mekaar sodat 'n wit blok met 'n bruin blok afwissel en die geheel soos 'n dambord lyk.
- 7.) Sit dit weer op 'n koel plek onder 'n ligte gewig en sny dit in dun skyfies wanneer die botter heeltemal hard geword het.

Geroosterde Toebroodjies

- 1.) Rooster twee snye wit- of bruinbrood aan die een kant.
- 2.) Smeer botter op die ongeroosterde kant van albei snye.
- 3.) Sit 'n skyfie kaas, koue vleis of koue hoendervleis op die een gesmeerde sny en druk die ander met die gesmeerde kant na onder daarop vas.

L.W. - Die toebroodjie kan ook gerooster word nadat dit gesmeer en die kaas of vleis tussenin gesit is.

Kaas- en Tamatievingertjies

- 1.) Sny witbrood in dun skywe.
- 2.) Smeer liggies met botter.
- 3.) Meng fyn gerasperde kaas met genoeg tamatiesous om 'n smeersel te vorm.
- 4.) Voeg 'n paar druppels uiesap by indien verkies word.
- 5.) Smeer die snye brood met 'n dik laag van die mengsel en sny dit in vingertjies. Sit op 'n plat bakplaat.
- 6.) Bak dit 5 tot 10 minute lank in 'n warm oond by 200°C (400°F) en dien dit warm op.

Kaas met Spekvleisbroodjies

- 1.) Smeer snye brood dun met botter en sny in enige fatsoen soos vierkante, driehoeke, ens.
- 2.) Sit 'n skyfie skerpgegeurde kaas op elkeen of 'n dik laag gerasperde kaas. Sny die velletjies van repies spekvleis, amper so groot soos die broodjie, met 'n skêr af en sit dit bo-op die kaas.
- 3.) Bak die broodjie in 'n warm oond by 200°C (400°F) wat bo goed warm is tot die spekvleis gaar en bros en die kaas gesmelt is (10 tot 15 minute).
- 4.) Dien dit warm op.

Smaaklike Broodjies

- 1.) Maal 4 repies spekvleis en meng dit goed met 250 g (1/2 pond) fyngerasperde cheddarkaas.
- 2.) Rooster 8 snye brood, smeer dun met botter en 'n dik laag van die kaasmengsel daarop.
- 3.) Sny die brood in repies of enige vorm soos verkies, en braai dit in 'n matige oond wat bo goed warm is, tot dit mooi bruin is.

Oopbroodjies

- 1.) Sny die brood in enige gewenste vorm soos verkies.
- 2.) Rooster dit aan die een kant.
- 3.) Smeer botter op die ongeroosterde kant.
- 4.) Smeer enige soort toebroodjievulsel dik daarop en versier dit met skyfies hardgekookte eier of die geel van 'n hardgekookte eier wat deur 'n sif gevryf is, skyfies gevulde olywe, soet roo-rissie, takkies pietersielie of enige ander versiersel, soos verkies.

L.W. - Indien verkies hoof die brood glad nie gerooster te word nie. In plaas van brood kan soutbeskuitjies gebruik word, of snytjies Franse brood.

Ansjoisvingers

- 1.) Rooster twee snye brood en sny elk in vier vingertjies.
- 2.) Smeer botter op elke stukkie en sit 'n stukkie ansjovis daarop.
- 3.) Strooi gerasperde kaas met 'n skerp geur bo-oor. Voeg sout en peper by soos nodig.
- 4.) Sit in 'n warm oond tot die kaas gesmelt is, versier elkeen met pietersielie en dien warm op.

Geneem uit Kook en Geniet deur S.J.A. De Villiers.