

Boeliebief Resepte.

Pan gebraaide Boeliebief

Lewer: 4 porsies.

300 g (1 blik) soutvleis
250 ml fyn gekapte uie
2.5 ml Tabascosous
25 ml margarien

450 g gaar aartappels, in blokkies
125 ml vleisaftreksel
12.5 ml blatjang
12.5 ml gekapte, pietersielie

Metode:

1. Meng die vleis, aartappel, uie, aftreksel, Tabascosous en blatjang.
2. Verhit die margarien in 'n groot braaipan.
3. Skep die mengsel in die pan en spreid egalig in die pan.
4. Verlaag die hitte en braai stadig bruin aan die onderkant.
5. Moenie roer nie. Vou soos 'n omelet en strooi die pietersielie oor.
6. Bedien dadelik.

Boeliebief met kaassous

2 blikkies Boeliebief
1 ui
1 pakkie sampioene
500 g kaassous

4 groot aartappels, sag gekook
2 tamaties
1 pakkie spek
1 koppie gerasperde kaas

Metode:

1. Braai ui, tamaties, spek en sampioene saam.
2. Voeg Boeliebief by.
3. Maak aartappels fyn, sit boeliebief bo-op en bedek met kaassous en gerasperde kaas.
4. Bak oop in oond teen 180 grade vir 'n halfuur.

Boeliebief Konkoksie

Lewer: 4 porsies

125 g spekvleis in stukkies gesny
2 ertappels, geskil en in blokkies gesny
1 blik bief in blokkies gesny
sout en peper
250 ml hoenderaftreksel of een hoenderblokkie, of hoendersop

2 knoffelhuisies, fyngedruk
2 groot ryp tamaties, ontvel en fyngedruk
2 ml gemengde kruie

Metode:

1. 4 snye roosterbrood met botter gesmeer en in vingers gesny.
2. Braai die spekvleis tot gaar, maar nie bros nie.
3. Voeg knoffel en ertappels by en roerbraai ongeveer 1 minuut lank.
4. Voeg die tamaties en aftreksel by.
5. Verlaag die hitte en prut tot ertappels gaar is,
6. Voeg die res van die bestanddele by behalwe die roosterbrood.
7. Prut saam vir 5 minute.
8. Dien op met die gesmeerde roosterbrood.

Kool en Boeliebief

Lewer: 6 porsies

2 uie in ringe gesny
Olie
5 aartappels
1 blik boelie
sout en peper

3 knoffelhuisies, fyngedruk.
700 g kool in dun repies gesny
5 ml karwysaad
1 k vleisaftreksel of oxo
knypie neutmuskaat

Metode:

1. Soteer die uie en knoffel in bietjie olie tot sag.
2. Voeg kool en karwysaad by en roerbraai tot glansend.
3. Skep uit en hou eenkant.
4. Braai biefblokkies bruin in dieselfde pan en skep uit.
5. Voeg meer olie by indien nodig, en braai aartappelblokkies effens.
6. Voeg aftreksel by, bedek en prut tot sag.
7. Voeg kool en bief by en meng deeglik.
8. Geur na smaak en dien warm op.

Macaroni En Kaas En Boeliebief Gebak

Lewer: 6 tot 8 porsies.

500 g macaroni (1 pak)	2 groot uie, geskil en gekap
3 eetlepels hoogvol koekmeel	2 koppies melk
2 groot tamaties, geskil/en gekap	300-g-blik soutbeesvleis, losgebreek
2 eetlepels vars pietersielie, gekap	4 eetlepels sterk blatjang
2 teelepels gemengde, groen, droë kruie	sout en peper na smaak
1 koppie gerasperde cheddarkaas	

Metode:

1. Kook macaroni soos op pak aangedui, dreineer.
2. Braai die uie in die botter tot gaar.
3. Voeg die meel by en roer, voeg die melk by en roer totdat die mengsel dik word en kook.
4. Voeg al die oorblywende bestanddele by, behalwe die kaas.
5. Bring tot kookpunt, laat prut en roer sodat die mengsel nie brand nie.
6. Meng nou die sous van die macaroni en skep in 'n oondvaste bak wat gesmeer is.
7. Strooi laaste die kaas oor, en bak by 180°C vir 20 minute tot gaar.

phantocomp