

J.S. Botes

Boerekas Reseptie



EEN MINUUT-SLAAISOUS

- 1/ 5 koppie kondensmelk
- 1/ 2 teelepel sout
- 1/ 5 koppie asyn
- 1 eiergeel, geklits
- 1 teelepel droë mosterd
- 1/ 4 teelepel peper
- 1/ 5 koppie gesmelte botter

Meng droë bestanddele en voeg dit by die kondensmelk. Voeg die eiergeel en die olie of botter by. Voeg die asyn by, roer goed en laat `n paar minute in `n koel plek staan om te stol



RYSSLAAI

- 3 k Gaar rys
- 1 Blikkie ertjies
- 1 klein blikkie pynappel
- 1 k Mayonaise
- ½ k Pitlose Rosyne of Sultanas
- 2 E Gerasperde ui

METODE:

Dreineer ertjies en pynappelstukkies. Sny pynappel stukkies nog bietjie kleiner. Meng al die bestanddele en bedien koud met of sonder slaaiblare.



SOET EN SUUR SLAISOUS

3 E Mayonaise
1 t Paprika
2 t Suiker
3 Druppels Tobasco sous
1 E Chilli Sous
 $\frac{1}{2}$ t Sout
 $\frac{1}{3}$ k Asyn
1 k Olie
1 Huisie knoffel gekneus
 $\frac{1}{3}$ k Fyngekte soet rissie

METODE:

Meng alle bestanddele behalwe rissie wat net voor bediening bygegooi word. Hierdie slaaisous kan lank voor die gemaak word.



HEERLIKE AARTAPPELSLAAI

750 g klein aartappeltjies
soutwater
180 g spekvleis (6 repe)

sout en vars gemaalde swartpeper
150 ml mayonnaise
25 ml joghurt
6 grasuie, gekap

METODE:

1. Skrop die aartappeltjies skoon. Kook die aartappeltjies in soutwater totdat dit sag is, maar nie stukkend nie.
2. Haal die aartappeltjies van die plaat af, gooi die water af en laat dit effens afkoel. Trek die skilletjies af.
3. Sny die swoerd van die spekvleis af.
4. Rooster die spekvleis 5 minute lank onder `n warm oondrooster. Laat dit afkoel en verkrummel dit.
5. Sny die aartappeltjies in skyfies en pak dit in lae in `n mooi glasbak. Strooi spekvleiskrummels oor elke laag en geur dit met sout en peper.
6. Vermeng die mayonnaise en joghurt en gooi dit oor die slaai.
7. Vermeng die slaai liggies met twee vurke.
8. Strooi die gekapte grasuie oor.
9. Bedek die slaai en verkoel dit totdat dit benodig word.



KERRIEKOOL

2 kg kool, fyn gesny
1 kg uie, fyn gesny
18,5 ml sout (1 1/2 E)
25 ml mielieblom (2 E)
625 ml asyn (2 1/2 k)
25 ml kerrie (2 E)
750 ml suiker (3 k)
750 ml water

METODE

Kook kool en uie in water tot gaar.
Meng mielieblom, kerrie en suiker. Voeg asyn by.
Roer by kool in en kook totdat dit verdik.
Bottel warm.



KOPERPENNIEWORTELSLAAI

1 kg geelwortels geskil en in skywe gesny (ringe)
2 middelslag soetrissies gehalveer, ontpit en repe gesny
2 uie geskil en in ringe gesny
1 pk tamatiesoppoeier (81 g)
250 ml water
125 ml kookolie
10 ml worcestersous
Sout en peper na smaak
200 ml witasyn
200 g suiker
7 ml aangemaakte mosterd

METODE

Kook wortels tot halfgaar, gooi in vergietes, spoel af met koue water en dreineer.
Rangskik wortels, soet-rissierepe en uieringe in lae in `n groot glasbak met deksel, tot alles op is en eindig met `n laag wortels. Meng res van bestanddele, verhit tot kookpunt, roer aanhoudend en kook vir 2 minute. Gooi warm oor slaai en laat dit met behulp van `n mes in die middel en langs die kante in die slaai inloop. Laat afkoel, dit deksel op en marineer 2 dae in die koelkas voor gebruik. Dit kan redelik lank, +- 7 dae goed hou in die yskas.



PIESANGLAAI

Gesnyde piesangs. Gooi sap van suurlemoen oor piesangs sodat dit nie verkleur nie. 1 k Sultanas, 1 k gesoute Grondbone, mayonaise. Meng alles saam en bedien.

GEVORMDE BEETSLAAI

1½ k Gaar beet (gerasper)

2 E Asyn

1 t Sout

1½k Seldery dun gekerf

1 t Gerasperde ui

2½E Gelatien

½ k Koue Water

3 k Kookwater

¾ k Suiker

METODE:

Los gelatien op en voeg suiker en sout by. Roer goed, gooi beet by en laat stol. Keer om op slaablare en versier.



SPEKROLLETJIES

2½ k Meelblom
1 t Sout
Bietjie Koue melk
400 g Botter of Margarien

METODE:

Sif meel sout en vryf botter in. Meng met bietjie koue melk tot stywe deeg. Rol uit en sny in vierkante.

Maal of snipper 454 g. Spek (bacon) en voeg 1 koppie gerasperde kaas ook by. Meng goed. Skep teelepels-vol op gesnyde vierkante. Vou teenoorgestelde hoeke na mekaar en druk vas met vurk. Verf met geklopte eierwit. Bak in warm oond tot ligbruin.



GEURIGE SKONS

205 ml Meelblom
5 ml Sout
15 ml Bakpoeier
60ml Melkpoeier en
'n knippie rooipeper

METODE:

Sny 205 gram gerasperde Cheddarkaas en 250ml water met 'n slaplemmes in ander bestanddele in totdat u 'n slap beslag het. Voeg gekapte gaar ontbytspeck of weense worsies na smaak by. Skep lepelsvol beslag in gesmeerde kolwyntjiepannetjies. Bak 10-1 minute in 'n warm oond. Dien warm op.



ROSYNTJIEBROOD

110 gm rosyntjies
250 ml (1 k) melk
19 ml (1 1/2 e) botter of vet
19 ml (1 1/2 e) suiker
7,5 ml (1 1/2 t) sout
62 ml (1/4 k) lou water
1 1/2 koekies saamgeperste gis of
15 ml (3 t) droë aktiewe gis
1 l (4 k) meelblom

Was en droog die rosyntjies. Moenie ontpit nie.

Kook die melk en voeg die smeer, suiker en sout by. Laat afkoel tot loutwarm.

Los die gis in die lou water op en voeg dit by die melk.

Roer helfte van die gesifte meel in. Roer baie goed om strepe in die deeg te voorkom. Voeg die rosyntjies by en roer aanhoudend meel by tot dit `n sagte deeg vorm. Maak dit toe en laat 5 tot 10 minute lank staan.

Knie baie goed tot die deeg glad en elasties is.

Sit dit in `n gesmeerde bak en laat rys op `n warm plek tot dubbel sy grootte (omtrent 1 uur lank).

Knie dit liggies en sit in `n gesmeerde pan 20 cm x 10 cm en 9 cm hoog. Laat weer omtrent 30 minute lank rys.

Bak 45 min. lank in `n warm oond by 200 C (400 F).



ROSYNTJIE BROOD

1 Eier
1 koekie gis
2 E Suiker
½ k Meelblom
½ k Warm water

Suur met bogenoemde bestanddele in as volg:
Klits eier goed. Klits suiker by, voeg gis by. Maak aan tot slap deeg met die meel. Sit op warm plek en laat goed rys. Voeg dan volgende bestanddele by: -

1 k Melk
½ k Suiker
3 E Botter
2 t Sout
1 t Kaneel
½ t Gemengde speserye
1½ k Vrugte (Rosyne, Sultanas en Korente)
Kook saam en laat afkoel tot lout

Maak aan tot stywe deeg met 4-5 koppies meelblom. Laat goed rys. Knie af en sit in panne. Sodra weer gerys het bak in matige oond vir 1 uur. Smeer 1 t suiker gemeng met 1 E melk oor.



PIESANGBROOD

125 ml Sagte Botter
175 ml Suiker
2 Eiers
450 ml Meelblom
1 ml Koeksoda
12,5 ml Bakpoeier
3 ml Sout
50 ml Melk
250 ml Piesangmoes – (sowat 4 ryp piesangs)
125 ml gekapte Okkerneute
5 ml Vanieljegeursel

METODE:

Klop botter en suiker saam tot romerig. Klop die eiers een vir een by. Sif die droë bestanddele saam en roer dit om die beut met die melk en piesangmoes by die bottermengsel. Roer die neute en vanieljegeursel. Roer die neute en vanieljegeursel by. Voer en smeer 'n broodpannetjie van sowat 20cm x 80cm. Skep beslag daarin. Bak 1 uur lank by 180°C.



KAASBROOD

500 ml Meelblom
15 ml Bakpoeier
3 ml Sout
'n Knippie rooipeper
1 ml Mostertpoeier
75 ml Botter
250 ml Gerasperde
1 Eier
Cheddarkaas
125 ml Melk

METHODE:

Sif die droë bestanddele saam. Vryf die botter daarin. Voeg die kaas by. Klits die eier en melk saam. Maak die droë bestanddele daarmee aan tot 'n stywe mengsel wat nog effens klonterig is. Bak 30 tot 40 minute lank by 185°C totdat die broodjie gaar en bruin is. Laat in die pan afkoel. Dien op met botter.



BRUISMEEL

½ kg meelblom
2 t koeksoda
4 t kremetart

Sif die mengsel vier keer saam.



SOETMELKBESKUIT

2 kg bruismeel
250 g botter of margarien
2 t kremetart
2 t sout
3 k lou melk
1 & 1/2 k suiker
2 tot 3 eiers (opsioneel)
3 e olie

1. Sny botter in klein stukkies en voeg dit by die lou melk.
2. Voeg die suiker en sout ook by die melk en roer oor stadige hitte tot die botter gesmelt is. Voeg die olie en die geklitste eiers by.
3. Sif die bruismeel en kremetart saam. Roer die melkmengsel wat loutwarm moet wees, daarin.
4. Meng en knie dit omtrent 10 minute lank tot die deeg glad is.
5. Maak bolletjies en sit hulle styf teenmekaar in gesmeerde broodpanne.
6. Bak dit 45 minute of 1 uur lank in `n matige worm oond by 190C (375F).
7. Breek dit warm op in stukkies en droog dit dadelik uit in `n lout oond by 120C (250F).

Moet dit nie met 'n mes sny nie. Indien dit in 'n elektriese oond uitgedroog word, moet die deur van die oond op 'n skrefie oopgelaat word sodat die stoom kan ontsnap.
L.W. - Die reseps maak 4 dosyn bolletjies



GRONDBOONTJIEBOTTERBROOD

2 k gesifte meel
 $\frac{3}{4}$ k grondboontjebotter
 $\frac{1}{2}$ k suiker
1 eier, goed geklits
2 t bakpoeier
 $\frac{3}{4}$ tot 1 k melk
1 t sout

1. Sif die droë bestanddele en die suiker saam.
2. Werk die grondboontjebotter met 'n vurk daarin.
3. Voeg die eier by en meng dit verder met 'n vurk.
4. Voeg die melk by, meng dit goed en gooi dit in 'n gesmeerde broodpannetjie.
5. Bak dit 50 tot 60 minute lank in 'n matige oond by 180°C (350°F).
6. Dien op met botter gesmeer.



BOERBESKUIT

5kg gesifte meel

1 & 1/2 k gekookte melk
1 tot 1 & 1/2 kg botter, kunsbotter of botter en varkvet gemeng
1 & 1/2 k gekookte water
1 e sout
4 k soetsuurdeeg

1. Smelt die botter en voeg die warm melk en water by.
2. Sit die meel in `n knieskottel, maak `n holte in die middel en gooi die suurdeeg, sout en bottermengsel daarin.
3. Meng alles goed om `n stywe deeg te vorm. Voeg meer meel by as dit nodig is. Knie baie goed.
4. Maak goed toe en laat dit oornag op `n warm plek staan.
5. Knie dit die volgende dag af en vorm die deeg in klein bolletjies. Pak dit in gesmeerde panne en laat weer tot dubbel die oorspronklike grootte rys.
6. Smeer `n mengsel van die geel van eier en melk bo-oor en bak in `n warm oond 200C tot 230C (400F tot 450F).
7. Breek die beskuit in stukke as dit koud is, en droog dit uit in `n baie koel oond by 100C (200F) sodat die stukke `n mooi goudgeel kleur het. Moet nie die beskuit sny om dit uit te droog nie.



SOETSUURDEEG

1. Gebruik `n emalje (enemmel) emmertjie wat 1-751 hou en `n digpassende deksel het en gooi 850 ml kokende water, 1 t suiker en 2 t sout daarin. Strooi omtrent 4 k growwe meel versigtig bo-op.
2. Maak die emmertjie warm toe en laat dit oornag op `n warm plek of in `n hooikis staan.
3. Roer die volgende oggend 1 k byna kokende water daarin en maak dit weer toe. Laat dit 1 uur lank staan.
4. Hou dit op `n warm plek tot die mengsel goed gerys is. Dit sal skuimerig lyk en `n kenmerkende reuk hê.
5. Gebruik die suurdeeg dadelik. Die resep sal genoeg wees vir 3 kg meel (3 tot 4brode)



GROWWE BESKUIT

2 kg bruismeel
3 ml sout
750 g margarien
600 g suiker (750 ml)
375 g All-Bran (550 ml)
3 eiers
750 ml karringmelk

METODE:

1. Vermeng die bruismeel en sout.
2. Vryf die margarien in.
- 3 Roer die suiker en All-Brran by die meelmengsel.
4. Klits die eiers en karringmelk saam en voeg dit by die meelmengsel. Vermeng dit goed.
5. Roll die deeg in worsies en pak dit in `n gesmeerde beskuitpan.
6. Bak dit 40 tot 45 minute lank in n voorverhitte oond by 180C (350F).



MOSBOLLETJIES

500 gm rosyne van goeie gehalte
5 kg meelblom
500 gm botter, kunsbotter of 1/ 2 botter en 1/ 2 varkvet
1 l (4 k) suiker
25 ml (2e) anyssaad
1,5 l (6 k) lou water
1/ 2 koekie gis (droog of saamgepers) of
5 ml aktiewe droë gis
12,5 ml (1 e) sout

Stamp die rosyne stukkend en moenie die pitte verwyder nie. Kook dit 10 minute lank in 1,5 l (6 k) water en laat dit afkoel tot dit lou is.

Sit dit in `n vererde kan of emmertjie en voeg 125 ml (1/ 2 k) lou water, gemeng met die giskoek daarby. Roer goed om en laat dit op `n warm plek staan ot die rosyntjies bo drywe. Dit sal 24 tot 36 uur duur.

Syg die vloeistof van die rosyne deur `n klam kaasdoekie en gebruik dit vir die suurdeeg.

Roer 1l (4 k) meelblom by die vloeistof tot dit glad is en laat dit sowat 3 tot 4 uur lank of tot die suurdeeg goed gerys het, op `n warm plek staan.

Smelt die botter (of botter en vet) en voeg `n bietjie gekookte water of melk daarby.

Meng die meelblom, suiker, sout, anysaad, suurdeeg, botter en genoeg warm water om `n stywe deeg te vorm.

Knie die deeg baie eeglik, minstens 1 uur lank, tot dit egalige klein lugblasies daarin versprei het. (Sny `n stukkie van die deeg met `n mes om dit vas te stel.)

Maak dit goed toe en hou dit oornag op `n warm plek.

Die volgende oggend sal die deeg dubbel die oorspronklike grootte wees. Moet dit nie afknie nie, maar vorm bolletjies van die deeg en sit hulle teen mekaar op gesmeerde panne.

Laat die bolletjies op `n warm plek rys tot hulle in grootte verdubbel het en smeer die geklitste geel van `n eier, gemeng met `n bietjie suiker en melk bo-oor, en bak omtrent 1 uur lank in `n warm oond by 200 C (400 F).



ROOSTERKOEK

500 ml bruismeel (2 k)
2.5 ml sout (1/ 2 t)
25 ml suiker (2 E)
25 ml margarien of olie (2 E)
200 ml water (4/ 5 k)

METODE

Sif die droë bestanddele saam.

Meng die margarien of olie daarby.

Voeg die water daarby om `n taamlik stywe deeg te vorm.

Vorm die roosterkoekies met die hand – gebruik meel indien dit aan die hande vassit.

Braai dit op `n rooster oor die braaivleisvuur. Onthou om dit dikwels om te draai.



MIELIEBROOD

500 g gemaalde mielies
30 ml gesmelte botter (2 E + 1 t)
2 eiers, goed geklits
5 ml bakpoeier
30 ml mielieblom (2 E + 1 t)
190 ml suiker (3/ 4 k)
2.5 ml sout (1/ 2 t)

METODE

Meng die bestanddele goed. Gooi in broodpan.

Bak 1 uur by 190 C (375 F)



KNOFFELKAASBROOD

500 g bruismeel (1 klein pakkie)
5 ml sout (1 t)
60 ml margarien, by kamertemperatuur (1/ 4 k)
125 ml Cheddarkaas, gerasper (1/ 2 k)
3 knoffelhuisies, gerasper
400 ml karringmelk (1 3/ 4 k)
25 ml pietersielie (2 E)
Paprika

METODE

Smeer of bespuit een middelmatige broodpannetjie met kleefwerende kossproei.
Verhit oond tot 180 C.

Sif die bruismeel en sout saam. Vryf die botter daarin tot goed gemeng. Voeg die kaas, knoffel, pietersielie en karringmelk by en meng tot `n sagte deeg.

Skep die deeg in die pannetjie en strooi `n bietjie paprika bo-oor.

Bak vir ongeveer 45 minute.

Die deeg kan ook in `n plastiese houer met `n interessante fatsoen vir 7 minute op volle krag in `n mikrogolf oond gebak word.

Laat dan 10 minute staantyd toe.



BIERBROOD

2 1/2 kg fyn meel
3 t suiker
6 t sonneblomolie
750 ml bier
2 t sout

METODE

Maak meel met loutwarm bier en ander bestandele aan. Laat dit rys. Bak vir ongeveer `n uur in matige kole.

Bier kan met `n liter sodawater vervang word maar dan moet sonneblomolie met 1 koppie botter of varkvet vervang word.



VRUGTEBROOD

500 g vrugtekoekmengsel (1/2 kg)
2 eiers
500 ml koekmeel (2 k)
250 ml water (1 k)
250 ml suiker (1 k)
125 g margarien (1/2 k)
10 ml kakao (2 t)
5 ml koeksoda (1 t)

5 ml bakpoeier (1 t)

METODE

Kook die vrugte, suiker, water en margarien vir 10 minute saam.

Gooi die koeksoda in en laat dit effens afkoel.

Klits die eiers en voeg dit by.

Sif die meelblom, bakpoeier en sout saam.

Roer die meelblom in die vrugtemengsel.

Gooi in `n gesmeerde pannetjie en bak vir 1 uur in `n oond van 180 C (350 F).



NUTTY WHEAT (GESONDHEIDSBESKUIT)

1 kg Nuttywheat (8 k)

5 ml sout (1 t)

375 g margarien (1 1/2 k)

440 ml suiker (1 2/4 k)

15 ml bakpoeier 9 (3 t) (gelyk geskraap)

500 ml karringmelk of suurmilk (2 k)

5 ml koeksoda (1 t)

125 ml pitlose rosyne (1/2 k)

250 ml All Bran ontbytvlökkies (1 k)

METODE

Meng Nuttywheat, sout, suiker en bakpoeier.

Vryf margarien in meelmengsel, dan rosyne en ontbytvlökkies.

Meng koeksoda goed in karringmelk, en voeg by meelmengsel.

Meng tot sagte, hanteerbare deeg.

Smeer panne goed met margarien.

Verdeel deeg in drie gelyke dele. Smeer olie op tafelblad en rol deeg goed in olie.

Druk in panne, ongeveer 4 cm hoog. Bak in oond by 180 C (350 F) tot strooikleur.

Laat afkoel en sny in repe.

Droog uit in lou oond oornag of in gewone oond op 100 C (220 F).



HEERLIKE WORTELBROD

1 L geelwortels, geskil en gerasper
(4 k 250 g pitlose rosyne (1 pak)
250 g ontpitte dadels, fyn gesny (1 pak
100 g glanskersies, gehalveer (1 pak)
500 ml suiker (2 k)
250 ml water (1 k)
250 ml kookolie (1 k)
Gerasperde skil en sap van 1 lemoen
900 ml koekmeelblom (3 3/ 8) (meet ongesif af)
10 ml bakpoeier (2 t)
10 ml koeksoda (2 t)
5 ml sout (1 t)
25 ml kaneel (2 E)
2 ml gemaalde naeltjes (1/ 2 t)
2 ml gemaalde gemmer (1/ 2 t)
2 ml gemaalde neutmuskaat (1/ 2 t)
6 eiers, geklits

METODE

Voorverhit die oond tot 180 C (350 F).
Klits die eiers en die suiker saam.
Klits die water, olie en lemoensap saam.
Sif meel, bakpoeier, koeksoda, sout en seserye saam.
Voeg die meelmengsel om die neurt met die vloeistofmengsel by die eiermengsel.
Voeg die wortels by en meng.
Voeg die rosyne, dadels en glanskersies by en meng.
Skep die beslag in `n gesmeerde broodpan.
Bak vir ongeveer `n uur of tot gaar.



BROOBBLOKKIES VIR SOP

Verhit olie saam met `n gekneusde knoffelhuisie. Sny korsies van brood af en sny elke sny in 9 blokkies. Verwyder knoffel en braai broodblokkies tot goudbruin. Die knoffel kan natuurlik weggelaat word as u nie daarvan hou nie. Strooi gerasperde kaas oor warm broodblokkies vir ekstra geur.



MIELIEMEELBROOD

375 ml melk
300g mielie-meel (500 ml)
5 g sout (5 ml)
50 ml olie
8 g bakpoeier (10 ml)
3 eiers

METODE

Verhit 500 ml melk tot goed warm. Meng res van melk met die mielie-meel en sout. Voeg olie by warm melk. Voeg mengsel by mielie-meelmengsel en meng goed. Strooi bakpoeier oor mengsel. Klits eiers baie goed en roer in mengsel. Skep in `n gesmeerde pannetjie en bak 40 min lank by 180 C.



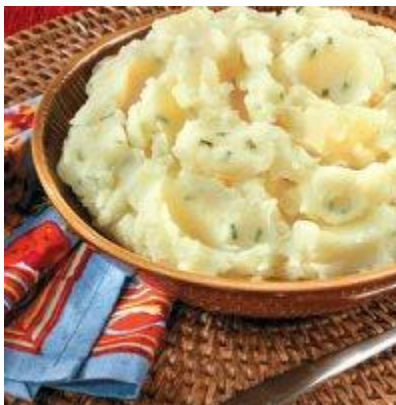
MIELIEMEEL-BRAAIVLEISKOEKIES

150 g mielie-meel (250 ml)
130 g broodmeel (250 ml)

3 g sout (3 ml)
16 g bakpoeier (20 ml)
20 g suiker (25 ml)
25 g gerasperde kaas (60 ml)
1 eier
250 ml melk of joghurt of karringmelk

METODE

Sif droë bestanddele en voeg suiker en kaas by. Klits eier en klits melk by. Meng eiermengsel baie liggies met droë mengsel. Skep in gesmeerde kollewyntjiepannetjies. Bak 25 min lank by 200 C. Sit warm met botter voor.



SNEEU-AARTAPPELS MET PIETERSIELIE

1. Kook 6 aartappels .
2. Druk die aartappels fyn met 'n vurk as hulle sag is en voeg by;
1 e botter
2 e gekapte pieterselie
 $\frac{1}{2}$ t sout
 $\frac{1}{2}$ k tot 1 k warm melk

3. Meng alles goed saam en dien dit warm op.

L.W. – Gaar aartappels sal lelik verkleur as hulle in 'n aluminium kastrol gelaat word nadat hulle klaar gekook het. Indien hulle in 'n aluminium kastrol gekook het, maak hulle in 'n porselein of vererde bak fyn. Die pieterselie kan weggelaat word.



SWITSERSE AARTAPPELSKOTTEL

6-8 groot geskilde aartappels
11 g sout (10 ml)
3 reepe gesnipperde spek
2 gekapte uie
3 eiers
250 ml melk
125 ml room
Neut
200 g gerasperde kaas (500 ml)

METODE

Kook aartappels in min water met sout slegs 10 min lank. Braai gesnipperde spek bros. Haal uit. Soteer uie tot sag en haal uit. Klits eiers, melk, room en neut. Rasper aartappels. Pak nou lae aartappels, uie, spek en kaas in `n gesmeerde skottel. Giet eiermengsel bo-oor. Bak 45 min lank by 180 C. Maak seker dat mengsel heeltemal gestol is.



TAMATIEBREDIE

1 tot 1½ kg skaapribbetjies, in stukke gekap, of 1 kg skaapbors in stukke gesny
1 kg tamaties (8 middelmatiges)
2 middelmatige uie
6 peperkorrels
1 e botter
1 e meelblom
Sout en peper na smaak (omtrent 2 t sout)
2 t suiker

4 aartappels

1. Vee die vleis skoon af met 'n klam doek.
 2. Skil die tamaties en uie en sny hulle stukkend. Om die tamaties te skil, gooi kokende water oor die tamaties en laat hulle 1 tot 2 minute lank daarin lê. Haal hulle uit en domel in 'n bak koue water. Trek die skilletjies af met behulp van 'n mes.
 3. Braai die uieskywe bruin in warm vet of olie in 'n swaar kastrol.
 4. Voeg die vleis daarby en gooi 1 koppie warm water by.
 5. Sit die deksel op en laat dit 2 uur lank of tot dit sag is, stadig stowe.
Voeg die tamaties, aartappels, peperkorrels, suiker, sout en peper by nadat dit 1 uur lank gestowe het.
 6. Verdik die sous met die meel en gesmelte botter wat saam gemeng is.
 7. Dien op saam met gekookte rys.
- L.W. – Beesvleis kan op dieselfde manier voorberei word. Gebruik skenkelstuk, Borsstuk, dunlies of stertstuk, in klein stukkies gesny. In plaas van vars tamaties kan 'n blikkie tamatiepasta, verdun met water, gebruik word.



GESTOOFDE BEESSTERT

- 1 beesstert (omtrent 1½ kg)
- 4 peperkorrels
- 1 klein ui, in skywe gesny
- 1½ e meelblom
- 1 wortel, in skywe gesny
- 1 e botter
- ½ raap, indien verkies
- Sout en peper na smaak
- 4 kruienaeltjies
- 1 lourierblaar

1. Sny die stert in die litte af en was deeglik.
2. Sit die vleis in 'n swaar kastrol, voeg die speserye en 1 tot 2 k kokende water by.
3. Laat dit 3 tot 4 uur lank stadig stowe, vul die vloeistof met kook-water aan indien nodig en voeg die groente, sout en peper by na dit 2 uur lank gestowe het.
4. Verwyder die speserye en skep die vet sover moontlik af.

5. Smelt die botter in 'n pan, voeg die meelblom by en laat dit bruin braai. Voeg dit by die vleissous en vleis in die kastrol en roer tot dit dik word. Stowe dit 'n verdere 15 minute lank.

6. Dien dit op met gekookte ertjies en sneeu-aartappels

L.W. – Die vleis kan 1 uur lank onder hoë druk in 'n stoom-drukkoker gestowe word. Gebruik dan 1 k water in plaas van 2 k.



BOBOTIE

1 kg gemaalde skaap- of beesvleis (of oorblyfse van koue, gebraaide vleis)

2 t sout, ½ t peper

½ e borrie

2 e asyn of die sap van 1 suurlemoen

2 uie

1 sny brood

6 amandels, in kwarte verdeel

1 k ontpitte rosyne

2 eiers

4 suurlemoen- of lourierblare of die gerasperde geel skil van 1 suurlemoen

1 e kerriepoeier

1½ e suiker

3 e blatjang

1. Dop die buitenste droë skilletjies van die uie af, sny die uie dan in dun skyfies en kerf dit fyn. Braai dit effens bruin in warm vet en indien rou vleis gebruik word, braai dit saam met die uie tot dit net effens gaar en los is.

2. Week die brood in die melk en druk weer die melk uit. Maak die brood fyn.

3. Meng al die bestanddele, behalwe 1 eier, ½ k melk en die suurlemoenblare.

4. Sit die mengsel in 'n gesmeerde, vuurvaste bakskottel, rol die blare op en steek hulle in die mengsel sodat hulle regop staan.

5. Bak dit 1½ uur lank in 'n matige oond by 180°C (350°F) as rou vleis gebruik word en 45 minute lank as gaar vleis gebruik word.

6. Klop die orige eier en ½ k melk en gooi dit oor die vleis 'n halfuur voordat dit uit die oond gehaal word.

7. Dien dit op met gekookte rys en blatjang.



SOSATIES

1 skaapboud of 1½ kg beeshaas
2 k asyn (as dit sterk is, verdun met water)
1 kg varkveis
2 groot uie
½ k gestoofde, droë appelkose of appelkoos-blatjang
1 e kerriepoeier
½ e borrie
'n Paar gekneusde suurlemoen-blare
2 e suiker
1 e mielieblom
Sout en peper

1. Sny die vleis van die been en sny dit in klein stukkies.
 2. Sny die uie in skywe en bedek dit met 'n klein hoeveelheid water in 'n kastrol. Laat dit omtrent 5 minute lank kook of tot dit uitgedry en glaserig is maar nog stewig. Gooi die orige bietjie water af, voeg 2 e vet by die uie en laat hulle effens bruin braai in die vet.
 3. Voeg 1 k water daarby en laat dit stowe tot hulle sag is.
 4. Meng die kerriepoeier, borrie, mielieblom, suiker, 1 t sout en asyn en voeg dit by die uie. Roer die appelkose ook daarby.
 5. Kook dit 3 minute lank en laat dit dan staan om af te koel.
 6. Voeg die gekneusde suurlemoenblare by die sous en as dit koud is, gooi die sous oor die vleis sodat dit goed bedek is. Laat dit 2 tot 3 dae lank in dieselfde sous lê en roer dit elke dag om. Strooi sout en peper oor die vleis (omtrek 2 t sout vir elke 500 g vleis).
 7. Ryg die stukkies vleis op hout- of draadvleispennetjies, omtrent 6 stukkies vleis op elke pen, en wissel maer vleis met vet varkveis af.
 8. Rooster die vleis op 'n rooster oor gloeiende kole of in 'n pan.
 9. Maak die sous warm, laat dit 2 minute lank kook en dien dit op saam met die sosaties. Dien ook blatjang saam met die sosaties op.
- L.W. – 1. Spaakkotelette kan 2 tot 3 dae lank in die sous lê en dan in 'n pan of kastrol gebraai word.



KERRIEHOENDER

1 hoender, in stukke gesny
1 e meelblom
2 uie
2 e appelkoosjam of appelkoosblatjang
2 e vet of botter
'n Stukkie rooirissie, fyngekap
2 e asyn (1 e indien appelkoosblatjang gebruik word)
Sout en peper
Gerasperde geel skil van 1 suurlemoen
1 e kerriepoeier
1 e suiker
½ k melk

1. Sny die hoender in stukke
2. Verwarm die botter of vet in 'n swaar kastrol
3. Sny die uie in skywe en braai hulle bruin in die botter of vet.
4. Voeg die stukke vleis daarby en 2 k tot 3 k kookwater. Laat dit baie stadig stowe tot die vleis sag is (2 tot 3 uur lank).
5. Meng die kerriepoeier, suiker, meelblom, appelkoosjam, rissie en asyn en voeg ½ t sout by vir elke pond gewig hoender. Gooi dit oor die vleis in die kastrol en laat dit nog 10 minute lank stowe.
6. Roer die melk by net voor dit opgedien word.
7. Dien op met blatjang en gekookte rys



HERDERSPASTEI

500 g gemaalde beesvleis
500 g gemaalde varkvlies, sonder vet
120 g sagte broodkruummels (500 ml)
250 ml melk (1 k)
1 eier, geklits
1 medium ui, gekap
1 knoffelhuisie, gekap
10 ml sout (2 t)
1 ml peper
25 ml Worcestersous (2 E)
50 ml blatjang (4 E)
4 medium aartappels

METODE:

Meng al die bestanddele, uitgesonderd die blatjang en aartappels.

Druk liggies in `n gesmeerde oondskottel.

Bak 1 1/2 uur lank in `n koel oond (160 C / 325 F).

Kook intussen die aartappels gaar, maak dit fyn en voeg sout, `n stukkie botter of margarien en `n bietjie melk by soos vir kapokaartappels.

Smeer die blatjang oor en skep die kapokaartappels bo-op die vleis en maak met `n growwe oppervlak. Bak in `n warm oond totdat die aartappelpuntjies ligbruin is.



PAELLA

1 hoender (1 kg)
115 g spek
2 uie, gekap
2 knoffelhuisies, gekap
2 soetrissies, gekap
1 klein pakkie bevrore ertjies
125 g rou rys
3 ml paprika (1/2 t)
Sout en peper na smaak
2 geskilde tamaties in blokkies gesny
115 g afgedopte garnale
750 ml hoenderaftreksel (3 k)

METODE:

Sny hoender in ewe groot porsies.
Sny spek en braai saam met uie.
Verhit olie en braai hoender, knoffel, tamaties, spek, uie en rou rys en braai vir 2 minute.
Voeg hoender, aftreksel en soetriaaie by.
Laat opkook en prut vir 15 minute.
Voeg die ertjies en garnale laaste by en prut tot gaar. Dien op.



SPEKVLEIS EN AARTAPPELGEREG

227 g Spekvleis (vel af)
1 Eier
1 Tamatie
1 k Gerasperde Kaas
4 Aartappels (gekook en fyngedruk met bietjie melk)

METODE:

Kook die spekvleis in 1 bietjie kookwater. Klop die eier goed en voeg dit by die aartappels. Pak die spekvleis en aartappels in lae en strooi die kaas oor elke laag. Sit gesnyde tamatieskyfies bo-op. Sit 1 paar stukkies botter bo-op en strooi kaas oor. Bak 1 warm oond. Strooi gekrummelde "Post Toasties" of broodkrummels oor en dan gerasperde kaas. Klits eier met 1 bietjie melk en sout en gooi dit dan oor die mengsel.

Sit stukkies botter op en bak in 'n warm oond totdat dit 'n lekker bros kors gevorm het.
Dit is baie ekonomies.



AANDGEREG (VAN OORSKIETKOS)

2 k Meelblom
4 t Bakpoeier
½ t Sout
½ k Melk
4 E Botter of Margarien

METODE:

Sif die droë bestanddele saam. Vryf smeer in droë bestanddele in. Maak liggies aan met melk soos booterbodjies. Rol uit sodat dit langwerpig is.

Smeer volgende vulsel op :-

1 k Gemaalde gaar vleis
1 t Mosterd

Meng goed. Smeer op deeg en rol op. Sny snye soos rolkoek. Bak in matige oond op 'n bakplaat of in bakskottel. Bedien met 'n sous gemaak van gebraaide ui en gesmoorde tamatie



GEREG VIR AANDETE

6 Snye brood (korsies afgesny Botter en Marmite)
1 k Gerasperde Kaas
2 Eiers
Sout en Peper
Skyfies tamatie, indien verkies

METODE:

Smeer die snye brood met botter en marmite. Klits eiers in die melk en gooi bietjie sout en peper by. Smeer n vuurvaste bak. Sny die brood in halwes.
Pak n lagie onder in die bak, strooi kaas bo-oor en pak so in tot al die brood in is. Gooi die eier-mengsel bo-oor en bak dit. Die skyfies tamaties kan ook tussenin gesit word.



HAASTIGE HUISVROU PASTEI

6 Snye brood
1 Blik Vianas
2 Eiers
2 E Gerasperde ui
2 k Melk
1 k Gerasperde kaas
1 t Aangemaakte mosterd
Knippie neut
Sout en peper

METODE:

Smeer skottel met margarien. Rangskik brood met botterkant bo. Druk vianas fyn, meng met uie en mosterd. Skep oor brood. Klits eiers met melk en geursel. Giet oor. Sprinkel kaas oor. Laat 1 uur staan. Bak in matige oond vir ½ uur.



WARM KAASTERT

1 ½ k Meelblom
85 g Botter
2 t Bakpoeier
1 Eier
½ k Suiker
1 k Melk
½ k Gerasperde Kaas
Sout

METODE:

Room botter en suiker, klits melk en eier tot skuimerig. Meng droë bestanddele by asook kaas. Bak 40 minutes in matige oond. As dit gaar is smeer marmite dun oor en gooi ½ koppie gesmelte botter oor. Sit in oond voor bediening om warm te word en strooi dan ½ koppie kaas oor.



GRONDRESEP VIR ROYAL BAKING-MIX

7 Koppies meelblom
3 E Bakpoeier
2 t Sout
1½ k Suiwer Kookvet (Holsum) (moenie botter of margarien gebruik nie)

METODE:

Sif meelblom, bakpoeier en sout in groot bak. Rasper vet daarin en vryf met vingerpunte todat die mengsel soos fyn meliemeel lyk. Bewaar in 'n blik met styfpassende deksel op spensrak en gebruik wanneer nodig.



ROYAL SE WEENSE KRULLE

12 Weense worsies

3-4 E geurige vulsel, soos byvoorbeeld

Mayonaise-toebroodjiesmeer

Vrugtebladjang

Mayonaise en gerasperde kaas

Vorbereide mosterd en gerasperde kaas

DEEG:

1½ k Royal Baking-mix

⅓ k Melk, nagenoeg

4 t Vorbereide mosterd

METODE:

Plaas die weense worsies in kokende water en laat 10 minute daarin bly. Meet die baking-mix in 'n mengbak af. Meng die voorbereide mosterd met melk en voeg dit geleidelik by die baking-mix om 'n stywe deeg te vorm. Rol uit in 'n langwerpige vorm. Sny in strokies. Sny die worsies in die lengte deur tot omtrent halfpad middeldeur. Plaas van die verlangde geurige vulsel in. Draai strokies deeg in 'n spiraal om elke worsie, maak die punte klam om dit in posisie te hou. Plaas op gesmeerde bakplaat. Smeer met gesmelte botter of bietjie melk. Bak in baie warm oond vir 10 tot 12 minute of tot die deeg en gaar is.



VLEISVIERKANTJIES

2 k Royal Baking Mix
¼ k Mayonaise
½ k Melk
¾ k Gerasperde kaas
283 g Blikkie "Lunch meat Loaf"
¼ t Droë Mosterd
2 E Fyn gekapte pietersielie
¼ t Worcestersous

METODE:

Meet baking-mix in mengbak af, voeg melk by en klop saam. Voeg mayonaise by en meng goed. (Die deeg sal baie sag wees). Plaas die helfte van die deeg in 'n goedgesmeerde pan van so 16cm in die vierkant.

Sny die vleisbrood in dun skywe en bedek die deeg in die pan met 'n lagie vleis. Meng kaas, sous, mosterd en pietersielie en sprinkel oor die vleis. Sit res van die deeg met die vingers oor die mengsel; maak liggies glad met 'n mes wat in water gedoop is. Die deeg sal verder gelyk bak. Vir 'n korsterige glaseersel stryk geklopte eiergeel oor. Bak in 'n matige warm oond, vir 30 tot 35 minute lank. Sny in vierkante en dis warm op as 'n ligte maal of sny in dun strokies en dis koud op as 'n snoepgeregie.



HAM-EN-AARTAPPELTERT

Kors
20 g botter of margarien (25 ml)
sout en peper na smaak

METODE:

Kors

1. Voeg die botter of margarien, sout en peper by die kapokaartappel terwyl dit nog warm is.
2. Laat dit effens afkoel en voeg dan die eier en bakpoeier by. Vermeng dit goed.
3. Smeer die aartappelmengsel op die boom en langs die kante van `n gesmeerde tertbord of oondskottel. Hou `n bietjie van die mengsel eenkant vir garnering.

Vulsel

4. Maak die mielieblom aan met `n bietjie van die 500 ml melk.
5. Verhit die res van die melk en die botter of margarien tot kookpunt.
6. Roer `n bietjie van die warm melk by die mielieblompasta, gooi dit by die warm melk in die kastrol en verhit totdat dit begin verdik. Roer dit aanhoudend.
7. Laat dit effens afkoel, voeg die res van die bestanddele by en vermeng alles goed.
8. Gooi die vulsel in die aartappelkors, skep van die aartappelmengsel wat eenkant gehou is in `n spuutsak en vorm aartappelrosies al op die kante langs.
9. Bak die tert 45 tot 60 minute lank in `n voorverhitte oond by 180C (350F) totdat dit goudbruin en gestol is.



OUTYDSE HOENDERPASTEI

1 hoender (1.5 kg)
12.5 ml koekmeelblom (1 E)
5 ml sout (1 t)
3 ml peper (1/ 2 t)
25 ml botter of vet (2 E)
5 naeltjies
5 pimentkorrels

4 peperkorrels
35 g sago (50 ml) (4 E)
2 hardgekookte eiers in skywe gesny
1 eiergeel, geklits
25 ml asyn (2 E)
Skilferdeeg

METODE:

Sny die hoender in stukke en rol elke stuk in die meelblom gemeng met die sout en peper.

Gebruik `n dikboomkasstrol en braai bruin in die botter of vet.

Voeg die speserye, in kaasdoek gebind, en die sago by.

Bedek met water en kook stadig totdat die vleis baie sag is.

Haal die speserye uit.

Gooi die sous af, haal die bene uit en meng die vleis met hardgekookte eier.

Sit `n omgekeerde koppie of pasteitregter in die middel van `n pasteiskottel en skep die vleis in.

Verhit sous en verdik met koekmeelblom. Voeg die asyn by die sous en gooi oor vleis.



PANNEKOEK

250 ml meelblom (1 k)
Knippie sout
1 eier
190 ml melk (3/ 4 k)
12.5 ml olie (1 E)
5 ml bakpoeier (1 t)

METODE

Sif die meel en sout in `n bak.

Maak `n holte – breek die eier daarin.

Voeg die helfte van die melk en olie by en meng van binne na buite baie goed om baie

lug in te vorm.
Voeg die res van die melk by.
Maak toe met `n klam doek en laat staan 1 uur lank.
Bak in rokende warm olie.
Pak op mekaar en maak styf toe met bladaluimium.
Hou in koelkas tot benodig.
Omtrent 20 minute voor bediening vou pakkie oop en pak op groot vel bladaluimium.
Verseël liggies. Plaas in oond by 180 C (350 F). Skakel oond af. Verwarm 20 minute lank en bedien met `n vulsel of kaneelsuiker.



MACARONIGEREG

1 1/2 L melk (6 k)
125 g gerookte spekvleis
1 blik Weense worsies
500 ml kaas, gerasper (2 k)
1 ui, gesnipper en gebraai
70 ml margarien (1/4 k + 2 t)
500 ml macaroni (2 k)
Sout en peper na smaak
125 ml meelblom (1/2 k)
2 ml mosterd
Tamatiesous

METODE

Kook macaroni in soutwater en olie tot sag.
Spoel af in koue water en hou eenkant.
Maak witsous van melk, meel en margarien.
Gooi genoeg tamatiesous by om sous pienk te maak.
Snipper spekvleis en braai liggies.
Voeg res van bestanddele by witsous, maar net 375 ml (1 1/2 k) kaas.

Meng alles. Gooi in gesmeerde skottel en strooi orige kaas bo-oor.
Bak by 180 C (350 F) tot gaar



LASAGNE

125 g noedels
Sout na smaak
25 ml botter
1 ui, fyn gesny
1 wortel, fyn gesny
1 selderystingel, fyn gesny
375 g gemaalde beesvleis
125 g varkvleis, grof gemaal
125 ml witasyn (1/2 k) 12.5 ml tamatiesous (1 E)
250 ml vleisekstrak (1 k)
250 g sampioene (1 k)
25 ml botter (2 E)
Neut
2 eiergele

WITSOUS

25 ml botter (2 E)
25 ml meelblom (2 E)
500 ml melk (2 k)
Sout en peper na smaak
Kaas, gerasper

METHOD

Kook noedels in soutwater tot gaar en dreineer.
Soteer ui, wortel en selderystingel in botter. Voeg vleis by en braai.
Voeg asyn, tamatiesous en vleisaftreksel by en kook vir 20 minute.

Braai sampioene in botter en geur met neut.
Voeg eiergele by, roer goed en plaas eenkant.

WITSOUS

Maak witsous van al die bestanddele.
Skep lae noedels, vleis, sampioene en witsous in `n gesmeerde vuurvaste bakskottel.
Sprinkel gerasperde kaas oor en bak vir 30 minute by 180 C (350 F)



MAALVLEIS-PIZZA

250 g ontbytspek, gesnipper
1 groot ui, gekap
300-500 g gemaalde beesvleis
25 ml blatjang (2 E)
50 ml kookolie (4 E)
1 eier
150 ml melk
2.5 ml sout (1/ 2 t)
500 ml bruismeel (2 k)
2-3 tamaties, geskil en in skyfies gesny
Sout en peper na smaak
60 ml botter of margarien (1/ 4 k)
60 ml koekmeelblom (1/ 4 k)
500 ml melk (2 k)
125 ml Cheddarkaas, gerasper (1/ 2 k)

METODE

Braai spek en ui saam in `n groot pan tot goudbruin.
Voeg maalvleis by, roer los met `n vurk en braai tot gaar.

Dit moet steeds sappig wees.
Voeg blatjang by en meng. Laat afkoel.

Gooi kookolie en eier in `n maatbeker en vul dit met melk aan tot 250 ml (1 k).
Voeg sout by en klits oliemengsel.
Sny bruismeel in tot `n sagte deeg.
Smeer `n langwerpige koekpan van 35 x 20 x 3 cm of bespuit dit met kleefwerende middel. Smeer deeg ewe dik op bodem van pan.
Voorverhit oond tot 220 C (425 F). Skep vleismengsel op deeg.
Rangskik tamatieskyfies bo-op en geur met sout en peper.
Roer kaas by.
Skep witsous oor tamatiesskywe. Strooi `n ekstra bietjie kaas bo-oor.
Bak pizza 25 to 30 minute tot goudbruin op die middelste oondrak.
Laat dit effens afkoel, sny in vierkante en sit warm voor.



MINI-PIZZAS

6 volkoringbroodrolle
50 ml ui, fyngekap (4 E)
150 g kaas, grof gerasper (1/2 k + 2 E)
Tamatiesous
75 ml soetrissie, fyn gekap (6 E)

METODE

Halveer die broodrolle en rooster die gesnyde kante.
Smeer tamatiesous oor en strooi die helfte van die kaas en die spetrissie en ui daaroor.
Strooi die oorblywende kaas bo-oor.
Rooster die pizzas 15 to 20 cm van die boonste element totdat die kaas gesmelt het en begin borrel. Sit warm voor.



PIZZA

270 g koekmeelblom (280 ml) (1 k + 6 t)
5 ml bakpoeier (1 t)
100 ml melk (8 E)
90 g margarien (1/3 k + 2 t)
1 ml sout

VULSEL

450 g sampioene, gesnipper
1 ui, gekap
1 soetrissie, gekap
3 ryp tamaties
4 reepe spek
250 ml kaas, gerasper (1 k)
Swartpeper na smaak

METODE

Verhit die oond tot 200 C (400 F)
Sit die meel, sout en bakpoeier saam. Vryf die margarien by die droë bestanddele in.
Voeg die melk by en maak aan tot `n deeg.
Verdeel die deeg in 4 dele.
Rol elke deel dun (ongeveer 3 mm) uit.
Smeer 4 pizzapanne of borde.

VULSEL

Maak vulsel aan en smeer bo-oor die deeg. Strooi gerasperde kaas bo-oor.
Bak in `n voorverhitte oond by 180 C (350 F) vir 10 minute.



KOUE SAGOPOEDING

1 Pakkie Pynappeljellie
3 E Sago
1½ k Koud Water
2 k Melk
2 Eiers
3 E Suiker
Sout

METODE

Week jellie in ½ koppie koue water. Week sago in ½ koppie koue water vir 10 minute.

Bring melk tot kookpunt saam met ander ½ koppie water. Sodra dit kook, word geweekte sago bygevoeg. Kook tot deurskynend. Klop eiergele goed en voeg sout en suiker by. Gooi bietjie van die kokende sago hieroor, terwyl aanhoudend geroer word. Gooi terug in kastrol. Kook net op. Verwyder van hitte en voeg jelliewater by. Roer tot opgelos is. Koel af tot kamerhitte en voeg eierwitte, styfgeklop, by. Laat koud word.

Bedien met vla of lemoensous.



WARM MALVAPOEDING

2 k Meelblom
2 E Botter
1 k Melk
2 E Appelkooskonfyt
1 k Suiker
2 E Wyn of Asyn
2 t Koeksoda
2 Eiers
Sout

METODE:

Meng suiker en botter tot room. Voeg eiers by dan wyn of asyn en ook konfyt. Klop goed. Voeg koeksoda by melk en voeg om die beurt met meel en sout by mengsel. Bak ongeveer 1 uur in 150°C oond. Gooi volgende sous warm oor warm poeding.

SOUS:

Smelt 1 k Room of (Idealmelk)

1 k Suiker

½ k Water

Laat opkook en gooi oor warm poeding. Bedien met vla.



WARM SJOKOLADEPOEDING MET SJOKOLADESOUS

1 k Meelblom

½ t Sout

½ E Kakao

¾ k Suiker

3 t Bakpoeier

½ - ¾ k Melk

½ t Vanieljegeursel

¼ k Botter

METODE:

Klits botter en suiker tot room en voeg die goedgeklitste eier by. Sif die droë bestanddele en roer dit om die beurt met die melk by die bottermengsel, voeg die geursel by.

Maak die sjokoladesous deur 1 koppie water, 'n koppie suiker en 1 Desertlepel kakao on 'n kastrol te meng en te roer tot dit kook. Gooi sjokoladepoe-ding-mengsel in 'n gesmeerde vuurvaste skottel.

Gooi die sous daaroor en bak vir ongeveer 35 minute in 'n matige oond.



MAKLIKE SOUSKLUITJIES

2 k Meelblom
½ k Room
2 Eiers
4 t Bakpoeier
4 t Hoogvol Suiker
Sout

METODE:

Klits eiers goed. Voeg room by. Meng meel by. Voeg lou water by indien nodig. Deeg moenie baie styf wees nie. Skep in klein bolletjies in kookwater – min water in kastrol. Omtrent 3 Koppies. Maak kastrol toe en kook 15 minute. Bedien met sous van botter, kaneel, suiker, water en meelblom.



SJOKOLADEMOUSSE

410 g yskoue ingedampte melk (1 blik)
100 g melksjokolade, gerasper
20 ml suiker
18 malvalekkers
knippie sout
sjokoladekrulle en room vir versiering

METODE:

1. Verhit `n kwart van die ingedampde melk, die gerasperde sjokolade, suiker, malvalekkers en sout oor kookwater in die boonste deel van `n dubbelkastrol totdat die sjokolade en malvalekkers gesmelt is. Laat dit afkoel.
2. Klits die res van die ingedampde melk totdat dit dik en romerig is.
3. Vou die sjokolade in by die ingedampde melk en gooi dit in `n glasbak.
4. Verkoel dit in die yskas totdat dit gestol het.
5. Versier dit met sjokoladekrulle en styf geklitste room.



KAROOPOEDING

- 1 kop suiker
- 1 kop melk
- 1 kop meel
- 1/2 kop botter of margarien
- 1 tl koeksoda (opgelos in 1 eetl asyn)
- 1 desert l appelkoos of pruimkonfyt
- 1 eier

METODE

Klits suiker en botter tot room. Voeg eiers by, dan melk, koeksoda oplossing en laaste konfyt. Bak 1 1/4 uur @ 180 C met deksel op. Indien in bak sonder deksel gebak word is 1 uur @ 190 C genoeg.

SOUS

- 1 kop room (of Idealmelk)
- 1 tl vanilla
- 1 desertl margarien.
- 1/2 kop melk
- 1/2 kop suiker

Smelt alles saam en gooi oor poeding as dit gaar is en uit die oond gehaal word.



BESONDERSE BRUINPOEDING

250 ml meel
250 ml suiker (200 g)
15 ml margarien
15 ml appelkooskonfyt
1 eier
5 ml koeksoda
250 ml melk
5 ml asyn
1 ml sout

METODE

Meng meel, sout en suiker. Vryf botter en appelkooskonfyt in. Meng koeksoda, melk en asyn. Voeg die eiers by en meng met meelmengsel. Bak 40 min @ 180 C. Gooi die volgende stroop oor, as dit uit die oond kom.

STROOP

1 blik Idealmelk
125 ml suiker
60 ml kookwater
2 ml geursel
125 g botter

Kook alles saam.



GEBAKTE VLA

4 eiers
2 e suiker (of meer indien verlang)
2 k melk
1 t vanieljegeursel

1. Klop die eiers, die suiker en $\frac{1}{4}$ t sout saam.
2. Gooi die lou melk daarop en voeg die geursel by. Meng.
3. Gooi die mengsel in 'n gesmeerde, vuurvaste bakskottel en plaas dit in 'n pan met warm water.
4. Bak dit in 'n matige oond by 150°C tot 180°C (300°F tot 350°F) totdat dit geset is, d.i. omtrent 45 minute lank. Steek 'n mes in die vla. As dit skoon uitkom, is die vla gaar.



BOTTERSOU

1 k suiker
1 k room of romerige melk
 $\frac{1}{2}$ k botter
2 e water

1. Braai die suiker, die botter en die water in 'n pan tot dit ligbruin is en roer aanhoudend. Dit sal maklik brand.

2. Neem dit weg van die vuur en roer die room of die melk by.
3. Kook weer 'n paar minute lank.



ROOMSOUS

- 1 k suiker
- 1 k geklopte room
- ½ k water
- 1 t vanieljegeursel
- 2 eiers
- ¼ t sout

1. Kook die water en die suiker saam tot die stroop 'n sagte bal tussen die vingers vorm as 'n druppel daarvan in 'n koppie koue water gedrup word.
2. Klits die geel van die eiers met die sout tot dit lig is.
3. Klits die warm stroop in die geel van die eiers.
4. Hou aan met klits tot die mengsel dik en lig is.
5. Voeg die vanieljegeursel by en dan die wit van die eiers nadat dit styfgeklits is , en vou laastens die geklitste room by. L.W. – Die room kan weggelaat word.

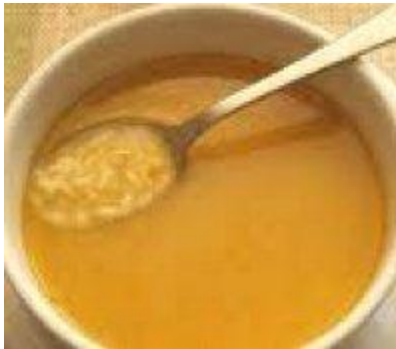


RYK KARAMELSOUS

- 2 e botter
- 1 k melk

1 k suiker
1 t vanieljegeursel
2 eiers

1. Smelt die suiker en die botter in n pan oor stadige hitte. Roer aanhoudend en laat dit mooi bruin braai.
2. Klits die eiers en voeg die melk by.
3. Roer die melk en eier stadig by die suikermengsel.
4. Dit vorm n harde tamentejie, maar hou aan met roer tot dit gesmelt is.
5. Haal van die vuur af en voeg die geursel by.



SUURLEMOENSOU

3 e botter
¼ k water
1 k suiker
½ k suurlemoensap
1 eier

1. Smelt die botter in n kastrol oor kokende water.
 2. Roer die suiker daarby.
 3. Klits die eier effens en voeg dit by.
 4. Gooi die suurlemoensap en water stadig by en roer aanhoudend tot dit dik word.
- L.W. – Die suurlemoensap kan met water vervang word. Geur dan met vanieljegeursel.



VRUGTESOUS

6 e konfyt (framboos, aarbei of appelkoos)
½ k soetwyn
1 e botter
¼ k water

1. Smelt die konfyt in die warm water en voeg die wyn by.
2. Verwarm versigtig en roer aanhoudend tot dit glad is.
3. Gooi dit deur n sif om die vessels van die konfyt te verwyder.
4. Roer die botter by en roer tot dit gesmelt is.
5. Dien dit warm op.



BRANDEWYNSOUS

2 k water
1 e mielieblom
4 e brandewyn
2 stukke gemmer
4 kruienaeltjies
2 stukke pypkaneel
1 k suiker

1. Kook die water, die kruienaeltjies, die gemmer en die kaneel omtrent 10 minute lank

- saam tot die water goed gegeur is.
2. Verwyder die speserye en voeg die suiker by.
 3. Meng die mielieblom met n bietjie koue water en voeg dit by.
 4. Kook dit tot die sous deurskynend is en roer aanhoudend.
 5. Verwyder van die vuur en voeg die brandewyn by net voor die sous opgedien word.



KOFFIEROOMSOUS

Geel van 3 eiers
1 k sterk, swart koffie
4 e suiker
½ k slagroom, styf geklits

1. Klits die geel van die eiers effens en voeg die suiker en die sout by.
2. Voeg die koffie geleidelik by.
3. Kook in die boonste deel van n dubbelkastrol oor kookwater tot dit begin dik word en roer gedurig.
4. Laat dit afkoel en vou die geklopte room in.



SJOKOLADESOUS VIR ROOMYS

1 k suiker
4 e kakao
1/2 k water
1 e botter
`n Knippie kremetart
1/2 t vanieljegeursel

1. Kook die suiker, die water, die kakao en die kremetart 5 minute lank saam.
2. Roer die botter in en laat dit effens afkoel.
3. Voeg die geursel by.
4. Dien dit worm op saam met roomys.



VRUGTESOUS VIR ROOMYS

250 g koekmengsel
2 ml fyn naeltjies
100 ml brandewyn (1/ 3 k + 4 t)
2 stokkies kaneel
12,5 ml mielieblom (1 E)
Sout en neutte na smaak
10 ml bruinsuiker (2 t)
15 ml botter (3 t)
500 ml water (2 k)
60 g kersies, in kwarte gesny (1/ 4 k + 1 E)

METODE

Week vrugtemengsel oornag in water.
Kook met sout, suiker, kaneel en naeltjies vir 30 minute.
Voeg botter en kersies by.

Meng mielieblom met bietjie water en voeg by.
Kook tot verdik. Verwyder van hitte en voeg brandewyn en neute by.



LEKKER WAFELSOUS

50 ml suiker (4 E)
45 ml vlapoeier (3 E + 1/ 2 t)
2 ml sout
62 ml lemoensap (1/ 4 k)
500 g botter of margarien (2 k)
1 L water

METODE

Kook water, lemoensap en botter saam.
Voeg vlapoeier, wat aangemaak is met `n bietjie koue water, by en kook vir 2 minute.
Laat effens afkoel en dien wafels op met sous en skeppie roomys.



KARAMELSOUS

80 ml room (1/ 3 k)
275 ml bruinsuiker (300 g) (1 1/ 2 k)
37.5 ml botter (30 g) (3 E)

5 ml vanieljegeursel (1 t)

METODE

Meng die room, bruinsuiker en botter saam en kook vir 5 minute op 100% krag. Roer elke 2 minute.

Voeg geursel by en bedien.



Gemmerkoekies

185 ml (170 g) sagte botter
335 ml (200 g) klam bruinsuiker ("treacle")
1 groot eier
65 ml (80 g) melasse
10 ml koeksoda
5 ml fyn gemmer
5 ml fyn gemengde speserye
500 ml (275 g) koekmeel

1 Klop die botter, suiker, eier en melasse saam tot romerig. Voeg die koeksoda, speserye en 'n knippie sout by. Roer dit tot gemeng. Roer die meel by totdat dit net-net deurgemeng is. Sit die bak met deeg vir minstens een uur in die yskas.

2 Rol die deeg in bolletjies met 'n deursnee van 2 cm. Pak dit op gevoerde bakplate en bak dit dan vir agt tot 10 minute in 'n verhitte oond. Die koekies sal nog sag voel as dit uit die oond kom, maar word harder sodra dit afkoel.

3 Laat die koekies vir 'n paar minute op die bakplate staan en skep dit dan op 'n draadrakkie. Sodra dit afgekoel het, kan jy dit in 'n lugdigte houer bêre.

Konfytblokkies

270 ml (250 g) botter
400 ml (350 g) strooisuiker
2 groot eiers

10 ml vanieljegeursel
1 000 ml (545 g) koekmeel
20 ml bakpoeier
250 ml aarbei- of appelkooskonfyt

- 1** Klop die botter en suiker saam. Voeg die eier en vanieljegeursel by en klop die mengsel goed. Vou die gesifte meel, bakpoeier en 'n knypie sout by.
- 2** Draai die bol deeg met 'n stuk kleefplastiek toe en sit dit vir minstens 'n halfuur in die yskas.
- 3** Druk driekwart van die deeg in 'n gesmeerde oondpan van 24 x 34 cm of twee vierkantige panne van 22 cm. Smeer 'n laag konfyt bo-oor en rasper dan die res van die deeg oor die konfyt. Bak dit in 'n verhitte oond vir 20 minute of tot goudbruin. Sny die koek in blokkies terwyl dit nog warm is, maar los dit dan in die pan totdat dit heeltemal afgekoel het. Skep dit versigtig uit en bêre dit in 'n lugdigte houer.



Grondboontjie-en dadelkoekies

5 ml gerasperde lemoenskil
80 ml (60 g) sultanas
80 ml (60 g) pitlose dadels, grofgekap
140 ml (60 g) grondboontjies, grofgekap
135 ml (125 g) botter
100 ml (90 g) strooisuiker
1 groot eier
230 ml (125 g) bruismeel
250 ml graanvlokkies, fyngedruk

- 1** Meng die lemoenskil, vrugte en neute in 'n mengbak saam.
- 2** Klop die botter en suiker in 'n aparte bak saam tot romerig. Voeg die eier by en klop goed. Vou die meel in en roer dan die vrugte-en-neutemengsel by. Sit die bak vir 30 minute in die yskas.
- 3** Rol die mengsel in klein bolletjies en rol elkeen dan in die fyngedrukte graanvlokkies. Pak die koekies op gesmeerde bakplate en bak dit vir 12 tot 15 minute of tot goudbruin.

Maklike Rice Crispie-koekies

300 ml (275 g) sagte botter
500 ml (425 g) suiker
10 ml vanieljegeursel
2 groot eiers, liggies geklits
625 ml (340 g) koekmeel
500 ml (155 g) droë klapper
500 ml (200 g) hawermout
5 ml fyn kaneel
5 ml bakpoeier
3 ml sout
500 ml Rice Crispies, effens fyngedruk
kleurstrooisels, sjokolade-vermicelli en glanskersies vir versiering

- 1 Klop die botter, suiker en vanieljegeursel saam tot romerig.
- 2 Roer die res van die bestanddele, behalwe die Rice Crispies en versierings, by. Roer die Rice Crispies versigtig deur. Rol die deeg in klein bolletjies en pak dit op gesmeerde bakplate. Druk dit met 'n vurk plat. Sprinkel verskillende versierings bo-oor. Bak die koekies vir 12 tot 15 minute in 'n verhitte oond. Laat dit vir 'n paar minute op die bakplate afkoel voordat jy die koekies op draadrakkies pak om heeltemal af te koel.

Gesondheidsbeskuit

500 g (545 ml) botter
300 g (350 ml) bruinsuiker
2 groot eiers, liggies geklits
500 ml karringmelk
1 kg bruismeel
10 ml bakpoeier
200 g All Bran-ontbytkos
500 ml (135 g) semels
150 ml (115 g) rosyntjies
100 ml sonneblomsaad
30 ml sesamsaad
30 ml lynsaad

- 1 Smelt die botter en suiker saam in 'n kastrol. Laat dit eenkant afkoel. Gooi die eiers en karringmelk by.
- 2 Sif die meel, bakpoeier en 5 ml sout saam. Voeg die All Bran, semels, rosyne en sade by. Roer die eiermengsel by. Vorm bolletjies en pak dit langs mekaar in 'n gesmeerde oondpan. Bak dit vir 45 tot 50 minute in 'n verhitte oond.

3 Keer die gaar deeg op 'n draadrakkie uit en laat dit effens afkoel voordat jy dit in beskuite breek. Pak dit op draadrakkies en sit dit op bakplate. Draai die oondtemperatuur tot baie laag en sit die beskuit terug in die oond. Laat dit vir agt tot 10 uur uitdroog.

Karringmelkbeskuit

2 750 ml (1,5 kg) bruismeel
500 ml (420 g) suiker
410 ml (375 g) botter
4 groot eiers
500 ml karringmelk

- 1** Meng die meel, suiker en 'n knippie sout saam in 'n groot mengbak. Vryf die botter in die meelmengsel in. Klits die eiers en karringmelk saam en gooi dit by die meelmengsel. Meng dit totdat dit 'n ferm deeg vorm.
- 2** Druk die deeg in twee gesmeerde beskuitpanne. Anders kan jy die deeg in drie groot of vier middelslag-brood broodpanne druk. Bak dit vir 50 minute indien jy beskuitpanne gebruik, of 1¼ uur as jy dit in broodpanne bak.
- 3** Haal die beskuit uit die oond en keer dit uit die panne. Laat dit effens afkoel en sny dit dan met 'n getande mes in vingers. Pak die beskuite op draadrakkies en sit dit op bakplate.
- 4** Draai die oondtemperatuur tot baie laag en sit die beskuit terug in die oond. Laat dit vir ses tot agt uur of oornag uitdroog. Bêre dit in lugdigte houers.



Makrolletjies in sjokolade gedoop

165 ml (90 g) koekmeel
1 600 ml (500 g) droë klapper
1 blik kondensmelk
10 ml vanieljegeursel
200 g donkersjokolade, gesmelt (opsioneel)

- 1 Roer die meel, klapper en 'n knippie sout saam. Gooi die kondensmelk en vanieljegeursel by en roer die mengsel.
- 2 Skep teelepels vol van die mengsel op gesmeerde en gevoerde bakplate. Bak dit vir 12 tot 15 minute in 'n verhitte oond. Laat die koekies op 'n draadrakke afkoel. Eet dit net so óf doop elkeen in gesmelte sjokolade - laat dit dan afkoel totdat die sjokolade hard is.

Paaskoekies

270 ml (250 g) sagte botter
250 ml (130 g) versiersuiker, gesif
625 ml (340 g) koekmeel
3 ml bakpoeier
'n knippie sout
10 ml fyn gemengde speserye
125 ml (100 g) gemengde rosyntjies en sultanas, grofgekap
50 g witsjokolade, gesmelt

- 1 Klop die botter en versiersuiker saam tot romerig. Roer die droë bestanddele en dan die rosyntjies en sultanas by.
- 2 Rol die mengsel in twee lang worsse en bedek dit met kleefplastiek. Sit dit vir 'n paar uur in die yskas totdat dit ferm is.
- 3 Sny die rolletjies in skywe van 1 cm en pak dit op gesmeerde bakplate. Bak dit in 'n verhitte oond vir 12 tot 15 minute of tot ligbruin. Skep dit van die bakplaat af en laat dit heeltemal afkoel op 'n draadrakke.
- 4 Skep die gesmelte witsjokolade in 'n verseëlbare plastieksak of papierspuitsak. Sny een van die sakkie se hoeke af en spuit 'n sjokoladekruis op elke koekie. Laat dit heeltemal droog word voordat jy die koekies tussen lae waspapier in 'n blik pak.



Sjokoladeverrassings

135 ml (125 g) sagte botter
250 ml (295 g) suiker
1 groot eier
375 ml (205 g) koekmeel
10 ml bakpoeier

100 g pekanneute, gekap
250 g M&M- of Mini Astrosjokoladebolletjies

- 1 Klop die botter en suiker saam. Klits dan die eier by.
- 2 Sif die droë bestanddele saam en meng dit by die geklopte mengsel in. Roer die neute en daarna die sjokoladebolletjies by.
- 3 Skep teelepels vol van die mengsel op gesmeerde en gevoerde bakplate. Bak dit vir 10 tot 12 minute in 'n verhitte oond. Laat die koekies op die bakplate afkoel voordat jy dit vandie papier afhaal en in 'n blik bêre.



Kaasbeskuitjies met gerookte paprika

410 ml (225 g) koekmeel
3-5 ml gerookte paprika
195 ml (180 g) botter
560 ml (225 g) beleë cheddarkaas, gerasper

- 1 Voeg die paprika en 'n knippie sout by die meel. Vryf die botter in en roer dan die gerasperde kaas by. Knie die mengsel totdat dit 'n sagte deeg vorm.
- 2 Rol die deeg dun uit op 'n oppervlak wat liggies met meel bestrooi is. Gebruik 'n koekiedrukker om vorms uit te druk. Bak dit in 'n verhitte oond vir 10 minute of tot goudbruin. Laat die beskuitjies vir 'n paar minute op die bakplate afkoel voor jy dit op 'n draadrakke pak om heeltemal af te koel.



Suurlemoen-en-grenadellaaqkoekies

250 ml (230 g) botter
125 ml (65 g) versiersuiker
15 ml gerasperde suurlemoenskil
5 ml vanieljegeursel
335 ml (180 g) koekmeel
165 ml (95 g) mielieblom bruinsuiker om oor te strooi

VULSEL

30 ml grenadellapulp
65 ml (60 g) sagte botter
200 ml (105 g) versiersuiker, gesif

- 1** Klop die botter en versiersuiker saam tot lig. Klop die suurlemoenskil en vanieljegeursel by. Roer die meel en 'n knippie sout by tot 'n sagte deeg vorm.
- 2** Gooi die bruinsuiker in 'n mengbak. Rol die deeg in klein bolletjies en laat val elkeen in die suiker - draai dit sodat dit oraloor bedek is. Pak die bolletjies op 'n gesmeerde en gevoerde bakplaat, met genoeg spasie tussenin.
- 3** Bak dit in 'n verhitte oond vir omtrent 10 tot 12 minute of totdat dit 'n liggoue kleur kry. Laat dit op 'n draadrakke heeltemal afkoel.
- 4** Druk die grenadellapulp deur 'n sif om van die pitjies ontslae te raak. Klop al die bestanddele saam tot goed gemeng. Gebruik 'n spuutsak en spuit van die vulsel op die plat kant van die helfte van die koekies. Druk die res van die koekies bo-op vas. Sit dit in die yskas totdat dit geëet word.



Amandeldriehoekies

300 ml (165 g) koekmeel
65 ml (55 g) strooisuiker
135 ml (125 g) koue botter
1 ml amandelgeursel
125 ml (50 g) gemaalde amandels
1 groot eiergeel

VERSIERSEL

250 ml (130 g) versiersuiker, gesif koskleursel in die kleure van jou keuse

- 1 Meng die meel en suiker saam in 'n mengbak of voedselverwerker. Voeg die botter by en vryf of pols dit totdat die mengsel soos droë broodkruummels lyk. Meng die amandelgeursel, fyn amandels en eiergeel by.
- 2 Maak 'n bol met die mengsel en bedek dit met kleefplastiek. Sit dit vir 30 minute in die yskas.
- 3 Rol die deeg tussen twee velle waspapier uit tot 'n dikte van 5 mm. Gebruik 'n ravioli-snyer of messie en sny die deeg in driehoekies. Lig die vormpies versigtig en pak dit op 'n gesmeerde en gevoerde bakplaat. Bak dit in 'n verhitte oond vir 10 tot 12 minute of tot goudbruin.
- 4 Versiersel Meng 'n bietjie warm water in die versiersuiker en maak 'n glansversiersel. Verdeel dit in twee of drie verskillende bakkies en kleur dit met die koskleursel. Versier die driehoekies met die versiersel.



KLAPPERKOEKIES

4 k Meelblom
 4 Eiers
 1½ k Klapper
 1 t Koeksoda
 1 k Botter
 2 t Kremetart
 2 k Suiker
 Bietjie sout
 Lemon geursel

METODE:

Meng koeksoda en kremetart droog in meel. Voeg helfte van klapper by. Meng botter en suiker. Voeg eiers by en klits goed. Voeg droë bestanddele by. Rol in klein balletjies druk effens plat, rol in ander helfte van klapper. Plaas op gesmeerde bakplaat met stukkie kersie op elkeen. Bak in matige oond. Nie te lank nie.



GEMMERKOEKIES

3 k Meelblom
2 t Koeksoda
1½ k Suiker
2 E Appelkooskonfyt
1 k Klapper
1 Eier
¾ k Botter
3 t Gemmer
½ t Sout

METODE:

Meng al die droë bestanddele en vryf botter daarby in. Voeg dan die geklitste eier en appelkooskonfyt by. Knie die mengsel baie goed en rol in balletjies. Druk plat met vurk. Bak in matige oond - 180° F.



HERTZOGKOEKIES

2 k Meelblom
2 E Suiker
3 Eiers (Geskei)
2 t Bakpoeier
½ k Botter
½ t Sout

METODE:

Sif droë bestanddele saam en vryf botter daarin.
Maak mengsel aan met geklitste geel van eiers.
Laat mengsel afkoel vir 'n rukkie, rol dan uit en druk af. Plaas in kolwyntjie panne. Plaas konfyt op en dan klapper vulsel.

VULSEL

$\frac{3}{4}$ k Suiker
2 k Klapper
Styfgeklopte wit van 3 eiers

Meng en plaas op konfyt.



KLAPPER VRUGTERKOEKIES

1½ Meelblom
3 t Bakpoeier
Knippie Sout
 $\frac{3}{4}$ k Klapper
1 k Botter
 $\frac{3}{4}$ k Strooisuiker
1 Eier
1 E Melk
1 k Sultanas
2 E Gemengde Skil
Ekstra Suiker

METODE:

Sif droë bestanddele saam in bak. Vryf botter in tot mengsel soos fyn broodkrummels lyk. Voeg suiker, sultanas en gemengde skil by. Klits eiers en meng met melk. Meng met droë bestanddele om 'n stywe deeg te vorm. Skep lepelsvol op gesmeerde bakplaat 4cm van mekaar. Strooi ekstra suiker liggies oor. Bak ± 12 minute in oond van 200° F. Laat afkoel voor uit pan gehaal word.



ROMANY CREAMS

1 lb Botter of Margarien
4 E Stroop
5 Groot koppies meelblom
4 E Kookwater
5 Groot koppies Hawermout
1 Pakkie Koeksoda
3 k Klapper
4 Eiers
4 k Suiker
4 E Kakao

METODE:

Meng meelblom, klapper, hawermout en suiker. Vryf botter daarin. Voeg geklitste eier by. Los koeksoda op in kookwater, stroop en kakao en voeg by deeg.

VULSEL:

1 lb Versiersuiker
½ lb Margarien
1 Eiergeel
1 t Gliserien
Sout en geursel

METODE:

Klop versiersuiker bietjie vir bietjie by margarien.
Dan goedgeklitste geel van eier en dan res van bestandele.



KOFFIEKOEKIES

6 k Meelblom
1 Eier
1 k Suiker
1 k Goue stroop
1 k Botter of margarien
1 t Vanieljie
2 E Koffie-ekstrak
 $\frac{3}{4}$ Pakkie Koeksoda

METODE:

Klop botter en suiker tot room. Voeg vanielje, stroop en koffie-ekstrak by, en bietjie sout. Maak soda met bietjie melk aan. Werk meel in mengsel. Sit deur meule of koekiemaker. Bak in matige oond.

VULSEL:

2 E Botter
1 D Koffie-essens
1 t Vanieljie

Voeg genoeg versiersuiker by om maklik te smeer.



OUTYDSE SOETKOEKIES

10 k Meelblom
5 k Suiker
2 E Bakpoeier
1½ lb Margarien
12 Eiers
Sout

1 E Gemengde Kruie

METODE:

Meng meel, sout, kruie en bakpoeier. Meng eiers, suiker en margarien tot room. Gooi by droë bestanddele en werk goed deur. Rol uit en druk af. Bak in matige oond



SJOKOLADEKOEK

2 k Meelblom
1½ k suiker
1 t Bakpoeier
1½ t Koeksoda
1 t Sout
½ k Kakao
½ k Kookolie
1½ k Suurmelk
½ t Vanieljegeursel
3 Eiers

METODE:

Sif die droë bestanddele saam in 'n groot mengbak. Roer die kookolie, suurmelk en geursel geleidelik by die droë bestanddele en klop vir 2 minute. Klop die eiers een by en meng dit goed. Giet die mengsel in 2 laagkoekpanne en bak by 340-350°F vir 30 minute.



BAIE LEKKER VRUGTEKOEK

Kook 15 minute lank saam:-

4 k Water

1 lb Botter

1 lb elk van rosyne (ontpit), korente, versuikerde skil en dadels.

Laat afkoel en voeg nog by:

4 Geklitste eiers

8 k Meel

4 k Suiker

½ t Sout

METODE:

Meng 4 teelepels koeksoda met 'n bietjie melk en voeg dit laaste by. Roer 6 eetlepels brandewyn by. Voer die koekpanne uit met 'n dik laag papier. Gooi die deeg in die panne en plaas vir 3 uur in 350°F oond.



VINNIGE LIGTE SPONSKOEK

3 Eiers

¾ k Suiker

1 t Suurlemoengeursel
2 E Botter
2 E Melk
2 E Water
1 k Meelblom
¼ k Mielieblom
¼ t Sout
2 t Bakpoeier

METODE:

Klop die eiers en suiker saam tot dit baie lig en romerig is. Voeg die geursel by. Smelt die botter in die melk en water. Sif die meelblom, mielieblom, bakpoeier en sout saam.

Voeg dit by die eiermengsel en meng. Voeg nou die gesmelte mengsel by en meng vinnig. Gooi in 2 gesmeerde laagkoekpanne en bak vir 15 minute in 375-400° F oond.

Hanteer baie liggies met die uitgooi, dit is 'n baie ligte koek. Stapel opmekaar met geklopte geurende room as dit koud is.

Smeer ook bo-oor die koek.



MELKTERT

KORS:

2 k Meelblom
2 t Bakpoeier
½ k Margarien
2 Eiers
½ k Suiker
1 t Vanilla
Sout
Bietjie melk of water

METODE:

Meng botter en suiker goed, voeg eiers by en dan vanilla. Sif droë bestanddele saam.
Voeg by die bottermengsel. Meng goed. Rol uit en plaas in tertborde.

VULSEL:

4 k Melk

1 D Botter

6 E Suiker

3 Eiers

3 E Meelblom

Sout

3 E Maizena (mielieblom)

METODE:

Kook helfte van suiker met 3 koppies melk en botter.

Meng res van melk met res van suiker, meel en mielieblom, asook sout en geklitste eiergele. Klits goed. Roer eiermengsel in melk. Roer tot gaar. Verwyder van stoof. Vou styfgeklopte eierwitte in mengsel in. Skep in tertborde. Strooi kaneel oor en bak in matige oond tot gaar. (20 minutes)



SOUTTERT

¼ lb Spekvlis

¼ lb Polonie

1 k Kaas

2 Geklitste Eiers

1 k Melk

Sout, Peper en Mostert

METODE:

Sny spekvlis en polonie in stukkies. Braai spekvlis en voeg polonie en kaas by. Klits die eiers in die melk en voeg by. Voeg sout, peper en mostert na smaak by. Gooi in kors en bak in matige oond.



PEPPERMINT CRISP TERT

- 1 Blikkie Ingedampte melk (oornag in yskas geplaas)
- 1 Pakkie Suurlemoenjellie opgelos in 1 koppie water
- 1 Blikkie gekondenseerde melk (2½ uur gekook)
- 2 Peppermint crisps fyn gerasper

METODE:

Klits jellie en gekondenseerde melk saam. Klits ingedampte melk tot dik. Voeg mengsels bymekaar asook peppermint crisps. Laat effens stol en sit in marieneskuitjie kors. Rasper bietjie sjokolade bo-oor.



TERTKORS

- 2 K Meelblom
 - ½ k Margarien
 - 1 Geklitste Eier
 - ¼ t Sout
 - 2 E Strooisuiker
 - 2 E Olie (of meer)
 - 2 t Bakpoeier
- Hoe meer olie hoe brosser

METODE:

Meng botter en suiker. Voeg olie by, dan die eier. Sif die meel, bakpoeier en sout by.
Meng goed. Druk vas in gesmeerde panne en bak in matige oond tot ligbruin.
Vir souttert laat net suiker weg.



SPEK EN KAASTERTJIES

85 g Gerasperde Kaas
1 Klein blikkie Carnation
2 Eiers
Melk
¼ t Droë Mostert
2 t Gekapte Pietersielie
85 g Fyn Spek (Bacon)

METODE:

Voer kolwyntjiepanne uit met kremetart kors. Prik goed met 'n vurk. Klits eiers en voeg res van bestandele by. Gooi in kolwyntjiepanne en bak in warm oond vir 15 minute.



KREMETART KORS

454 g Meelblom
1 E Asyn
4 E Yswater

½ t Kremetart
170 g Margarien
1 Eiergeel
½ t Sout

METODE:

Vryf smeer in meelblom, sout en kremetart. Maak aan met geklitste eiergeel, asyn en yswater. Rol uit en gebruik dadelik of bere tot 3 weke in yskas.



HAMBALLETJIES

2 k Gemaalde gaar ham
2 T aangemaakte mostert
½ k Geasperde Cheddar kaas
Gekapte Pietersielie
1 t Sout
1 t Peper
½ k Mayonaise

METODE:

Meng alles behalwe pietersielie met mayonaise om mengsel te bind. Vorm balletjies en rol in pietersielie. Bedien koud



BILTONG BALLEJTJES

227 g roomkaas
3 Hardgekookte eiergele
3-4 E Biltong (fyn)

METODE:

Klits kaas, voeg by eiergele en klits goed. Maak klein balletjies, rol in fyn biltong. Plaas in yskas.



LEKKER MANIER OM WEENSE WORSIES TE BEDIEN

Gebruik een blik weense worsies of gewone weense worsies. Spleet die worsies en vul dit met die volgende: Meng gerasperde kaas met bladjang, voeg fyngekapt ui by. Rol elke worsie in 'n stukkie spek (bacon) en steek dit vas met 'n uiestokkie. Braai dit in 'n pan. Meng sout, suiker en mosterd saam en voeg tamatiesous by. As spek goed bruin is, gooi die vet af en gooi tamariesous oor. Laat stowe vir 'n rukkie en bedien.



OUMEID ONDER DIE KOMBERS

1 Blik weense Worsies

BESLAG:

2 Eiers

¼ k Melk

Sout

1 t Bakpoeier en

meel of 'n slap deeg te maak

METODE:

Klop eiers goed. Voeg melk en sout by. Klop weer. Sit meel en bakpoeier by en doop halwe worsies daarin sodat deeg halwe worsies bedek. Braai in die warm vet en bedien. Kan ook met slaaie bedien word.



HAWERMOUT-EN-KLAPPERKOEKIES

250 g botter of margarien (270 ml)

400 g suiker (500 ml)

2 eiers, geklits

5 ml vanielje-essens

7 ml koeksoda

water

350 g koekmeelblom (625 ml)

2 ml sout

10 ml bakpoeier

10 g klapper (250 ml)

160 g hawermout (500 ml)

75 g pofrys (Rice Krispies) (500 ml)

kersies of neutte vir versiering

Metode:

1. Room die botter of margarien en suiker.

2. Voeg die eiers en vanielje-essens by.
3. Maak die koeksoda met 'n bietjie water aan en roer dit by die eier-mengsel.
 4. Sif die koekmeelblom, sout en bakpoeier saam.
 5. Voeg die klapper en hawermout by die gesifte droë bestanddele.
 6. Voeg die droë bestanddele by die eiermengsel en vermeng dit goed.
 7. Vou die pofrys liggies in.
8. Vorm klein balletjies van die deeg en plaas dit op 'n gesmeerde bakplaat.
 9. Plaas 'n halwe kersie of stukkie neut op elke koekie.
10. Bak dit 15 tot 20 minute lank in 'n voorverhitte oond by 180°C (350°F) totdat dit ligbruin is.
Lewer 5 dosyn koekies



BOTTERKOEKIES

250 g sagte botter (270 ml)
 130 g versiersuiker (250 ml)
 280 g koekmeelblom (500 ml)
 5 ml sout

METODE:

1. Klop die botter totdat dit lig en romerig is.
2. Sif die droë bestanddele saam.
3. Voeg die droë bestanddele by die botter en klop dit totdat dit glad en romerig is. Voeg nog 'n bietjie koekmeelblom by indien die deeg te slap is.
4. Vorm met 'n koekiemaker sterkoekies en plaas op 'n gesmeerde bakplaat.
5. Bak dit 15 minute lank in 'n voorverhitte oond by 180°C (350°F).

Wenk:

Die een punt van die koekie kan in gesmelte sjokolade gedoop word of met 'n glanskersie versier word.



SJOKOLADE-POFRYSLEKKERS

250 g Holsum
310 g versiersuiker (600 ml)
80 g klapper (250 ml)
160 g pofrys (Rice Krispies) (4 x 250 ml)
90 ml kakao

METODE:

1. Smelt die Holsum.
2. Vermeng al die droë bestanddele en voeg dit by die Holsum. Vermeng dit goed.
3. Skep teelepelsvol van die mengsel op 'n gesmeerde bakplaat.

Porsies: 100



KAASPATEE

460 g botter (500 ml)
500 ml Fetakaas, gekrummel
250 g roomkaas (250 ml)
skyfies Pumpernickel-brood
62,5 ml swart peperkorrels, gekraak

METODE:

1. Verwerk die botter en kaas in 'n voedselverwerker tot glad.
2. Skep 'n bietjie patee op skyfies Pumpernickel-brood.

3. Strooi gekraakte peperkorrels bo-oor elke snytjie.
Porsies: 8



GRENADELLASTROOP

8 koppies grenadellasap
1 1/2 kg suiker

METODE:

Plaas mengsel in emalje pot of beker in `n groot kastrol water op `n baie warm plaat. Die water in die onderste kastrol moet vir geruime tyd vinnig kook, en die stroop moet byna kookpunt bereik. Gooi in gesteriliseerde flesse en verkoel dadelik. Bedien met water of spuitwater.

Dit kan ook gebruik word as sous vir ys.



EGTE OUTYDSE GEMMERBIER

Kook
18 bottels water
2 eetlepels fyn gemmer
1,8 kg geelsuiker, saam (moet net begin kook). Laat afkoel.

Voeg 1/2 pakkie wynsteensuur
1/2 pakkie kremetart
en `n handvol deurgesnyde rosyne by

Laat verder afkoel, tot net loutwarm.

Voeg nou 2 eetlepels suurdeeg by wat `n hele paar uur vooraf aangemaak is.
(saamgeperste suurdeeg aangemaak met `n lepel meel, `n bietjie ou suurdeeg en `n
bietjie water)

Laat staan oornag, syg die volgende dag deur en bottel. Dit is gewoonlik die derde dag
goed vir gebruik en moet binne `n paar dae opgebruik word.



GEURIGE SOUTTERT

Kors:

6 hoogvol eetlepels meelblom
2 eetlepels botter
1/ 2 teelepel sout
4 eetlepels bakpoeier
2 eiergele

Klein bietjie water indien nodig. Sif die meel, bakpoeier en sout saam.
Meng die geel van eiers. Knie al die barsies uit. Voer dan `n tertpan daarmee uit.

Vulsel:

1 koppie fyngekapte ham
2 hardgekookte eiers(fyngekap)
`n Middelgrootté ui, fyngekap
1 teelepel mostert
1 koppie gerasperde cheddar kaas
1 koppie warm melk
2 rou eiers
1 teelepel worcestersous

Meng alles deurmekaar, skep in tert kors en bak in matige oond tot ligbruin.



CREAM CRACKER-VERRASSING

1 pak Cream Crackers, fyn gerol
Klapper
1 blik gekookte kondensmelk

METODE

Meng beskuitjies met kondensmelk. Vorm balletjies en roll in klapper.



VLAKOEKIES

(100 Koekies)

250 g sagte botter of margarien (250 ml) (1 k)

200 g suiker (250 ml) (1 k)

5 ml vanieljegeursel (1 t)

2 eiers

300 g koekmeelblom (625 ml) (2 1/2 k)

60 g mielieblom (125 ml) (1/2 k)

100 g vlapoeier (200 ml) (3/4 k + 2 t)

10 ml bakpoeier (2 t)

5 ml sout (1 t)

Melk of water, indien nodig

METODE

Klits die botter, suiker, vanieljegeursel en eiers lig en romerig.

Sif die droë bestanddele saam en voeg by. Meng tot `n gladde deeg; voeg `n bietjie melk of water by, indien nodig.

Vorm met `n koekiespuit en bak ligbruin in `n matige warm oond (190 C / 375 F



GEMMERKOEKIES

(120 koekies)
250 g gouestroop (350 g) (1 k)
2 eiers
750 g koekmeelblom (6 k + 6 t)
400 g suiker (500 ml) (2 k)
30 ml gemmer (6 t)
10 ml koeksoda (2 t)
5 ml sout (1 t)
75 ml melk (1/ 3 k)

METODE

Smelt die botter en roer die gouestroop by. Laat afkoel. Klits die eiers een vir een by.
Sif die droë bestanddele saam en roer dit afwisselend met die melk in die stroopmengsel. Verkoel die deeg in die koelkas tot dit styf genoeg is om te vorm.
Rol uit en druk af of vorm klein balletjies en sit 70 mm uitmakaar op `n gesmeerde bakplaat.

Bak ongeveer 10 minute lank in `n matig warm oond (190 C / 375 F)