



[www.afrikaans.org.au](http://www.afrikaans.org.au)

---

## Ouderwetse Lampastei

### Bestanddele:

4 pond Lamsvleis (rugstring is heerlik)  
1 glas Wit Wyn  
2 wit Uie (in ringe gesny)  
1 eetlepel Sago  
1 blaartjie Foelie  
    2 hardgekookte eiers en 1 rou eier  
2 onse Botter  
‘n Paar skyfies Ham  
Sap van 1 Suurlemoen  
‘n Bietjie Wonderpeper  
Sout en Peper na smaak

### Metode:

Sny vleis in netjiese stukkie, smoor die uie in die botter, voeg nou al die bestanddele by, behalwe die eiers, sago en suurlemoensap. Stowe nou die vleis tot dit heerlik sag is. Voeg nou 1 eetlepel sago en ‘n goeie klont botter by; roer tot die sago gaar is. Klits geel van eiers goed op, klits bietjie water by en dan die suurlemoensap, voeg by die vleis. Gooi nou die mengsel in ‘n pasteiskottel. Sny hardgekookte eiers in skyfies en sit op die mengsel. Gebruik skilferkors vir die kors van die pastei en smeer oor met wit van eier. Bak.

Let Wel - 1. Lamsvleis en hoender kan saam gebruik word.  
2. Hoender kan ook alleen vir die pastei gebruik word.