



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

---

# ONTHOU JY NOG ?



n Versameling resepte saamgestel deur Anna Eksteen  
Kom wandel saam deur “Memory Lane” en herontdek  
herinneringe van kindwees saam met Oupa en Ouma.



## INHOUDS OPGAWE

### BESKUIT **4**

Anys beskuit  
Neut en saad beskuit  
Boere beskuit  
Gesondheids beskuit  
Karringmelk beskuit  
Maltabella beskuit  
Skurwe Abrahams  
Kondensmelk beskuit

### BRODE **6**

Gemmerbrood  
Dadelbrood  
Lemoen en rosynebrood  
Witbrood  
Bruinbrood  
Koringroerbrood  
Piesangbrood  
Polenta brood

### KLEIN KOEKIES **8**

Repelsteeltjies  
Hertzog koekies  
Kookmelk koekies  
Koffie koekies  
Gemmerkoekies  
Generaalkoekies  
Outydse soetkoekies  
Outydse speserykoekies  
Ma se hawermoutkoekies  
Miljoeners brood

### KOEKE **10**

Wortelkoek  
Karringmelk sjokolade koek  
Boomkoek  
Lemoen sponskoek  
Rooi fluweelkoek  
Klassieke vrugtekoek

### HAPPIES **12**

Plaatkoekies  
Brownies  
Pannekoek  
Ystervarkies  
Tamboesies  
Crunchies  
Smulstafies  
Strooppoffertjies  
Ouma Nanna se oliebolletjies  
Koeksisters

### BLATJANG **15**

Groentamatie blatjang van ouma Hanna  
Warm mango blatjang  
Kweper blatjang  
Pampoer blatjang  
Perske blatjang  
Pruimedant blatjang  
Beet blatjang  
Appel blatjang  
Piesang blatjang

### TUISGEMAAK **18**

Tuisgemaakte kaassmeer  
Tuisgemaakte kondensmelk  
Tuisgemaakte mayonnaise  
Tuisgemaakte mosterd  
Tuisgemaakte toebroodjiesmeer  
Tuisgemaakte gouestroop

### KONFYT **19**

Appelkooskonfyt  
Appelliefiekonfyt  
Geelperske konfyt  
Alwyn konfyt  
Waatlemoen konfyt  
Turksvy konfyt  
Vyekonfyt  
Drie sitrus marmelade  
Uie marmelade  
Uie konfyt  
Groen soetrissie konfyt



**PIEKELS** **22**

Ingelegde kool  
Plaas kerrieboontjies  
Gemmer lemoenwortels  
Komkommer piekels  
Knoffelasyn  
Rooi slaphakskeentjies  
Piekel eiers  
Heel gepiekelde perskes  
Groen piekel brandrissie  
Groente atjar

**DRANKIES** **24**

Koringbier  
Rabarberbier  
Aartappelwyn  
Gemmerbier  
Lemoen en suurlemoenstroop  
Maroela bier  
Pynappelbier  
Brandewyn lemoen likeur  
Fluweel likeur  
Ystee  
Limonade

**BREDIES** **26**

Kluitjies vir bredies  
Beestertbredie met sjerrie  
Ryk hoenderbredie  
Waterblommetjiebredie  
Beetblaarbredie  
Blindevink bredie  
Kerrie groentebredie  
Niertjiebredie  
Tamatiebredie

**PASTEIE** **29**

Pampoenpastei  
Hoenderpastei  
Kaas en uiepastei  
Drie vleispastei  
Maalvleispastei met ryskors  
Vissersmans pastei  
Ouma Dinie se herderspastei

**BRAAISTUKKE** **32**

Kersham  
Varkboud met appels  
Lamsboud met karringmelk marinade  
Heuning geroosterde varkboud  
Beesvleis braaistuk  
Ouma Gerry se skaapboud  
Ouma Nanna se beesvleis potbraad  
Ouma Corrie se skaapboud  
Tant Frika se skenkels  
Appelkoos gegeurde varknek  
Gebraaide speenvark

**ANDER VLEIS DISSE** **35**

Kwartels in deegkombers  
Skaapafval  
Eend met lemoen  
Geroosterde piepkuikens  
Lewerkoekies  
Kerriebotter hoender  
Ma se lekker hoender  
Bobotie  
Kool frikkadelle  
Pens in witsous  
Denningvleis  
Wildsvleis kasserol met droëvrugte

**BYGEREGTE** **39**

Lepelbrood  
Stywepap  
Tamatie en uiesmoor  
Tamatie stampmielies  
Bros gebraaide aartappels  
Geelrys met rosyne  
Gegeurde krummelpap  
Krummelpap  
Sousboontjies

**GROENTE** **40**

Gestoofde patats  
Gestoofde wortels  
Soet patats  
Ouma Nakkie se groenboontjies  
Skorsiemoes  
Geroomde spinasie  
Botterbeetjies  
Gebakte kool  
Beet en pampoenmoes  
Geurige kool van ouma Frieda



**SOP** **42**

Spek en lensiesop  
Bonesop met spekblokkies  
Dik groentesop  
Aartappelsop  
Romerige botterskorsiesop  
Tamatiesop

**LEKKERNYE** **44**

Noga  
Turkse lekkers  
Fudge  
Malvalekkers  
Suurlemoenjellie lekkers  
Klapperys  
Tant Nan se roomys  
Sherbet  
Toffie  
Borssuiker klontjies  
Botter karamel  
Mebos

**POEDINGS** **47**

Doekpoeding  
Gebakte ryspoeding  
Malva poeding  
Boeber  
Koekstruif  
Goue brood en botterpoeding  
Sago poeding  
Asynpoeding  
Boerejongens  
Vye in port

**TERTE** **49**

Brandewyntert  
Jode tert  
Korslose melktert  
Pynappelyskastert  
Grenadella yskastert  
Oumie Patrys se vlatert  
Piesangtert

**ALLERLEI** **52**

Paasbolletjies  
Skons  
Mosbolletjies  
Vetkoek  
Melkkos  
Boere Croissants  
Biltong  
Kerriesult  
Kerrie eiers  
Aartappelsuurdeeg  
Worsrolletjies  
Songedroogde tamaties

**'n BIETJIE HIERVAN &  
'n BIETJIE DAARVAN** **55**

Skottelgoedseep  
Vloeibare meubelpolitoer  
Wasmengsel vir komberse  
Souspoeier bêre mengsel



## **BESKUIT**

### **ANYSBESKUIT: ( Een, twee, drie)**

375g botter of margarien  
4 groot eiers  
15ml anys  
2.5ml kremetart

470ml suiker  
4x500g bruismeel  
10ml sout  
1 liter kookmelk

Smelt margarien of botter en suiker, laat afkoel en klop eiers by. Sif droë bestanddele saam en voeg saam met die kookmelk by eiermengsel. Voeg anys by en maak aan tot 'n deeg. Laat 5 minute staan. Rol in balletjies en pak teenmekaar in 2 gesmeerde broodpanne van 220x120mm. Bak vir sowat 1 uur in voorverhitte oond by 180C tot gaar. Laat afkoel en droog beskuit uit.

### **NEUT EN SAAD BESKUIT:**

550g bruismeel  
250g Nutty Wheat  
50g gekapte pekanneute  
100ml sonneblomsade  
500g koue botter, in klein blokkies gesny  
500ml karringmelk  
10ml asyn

15ml bakpoeier  
500ml geroosterde muesli  
50g gekapte okkerneute  
50ml sesamsade  
100ml pampoensade  
380g suiker  
2 groot eiers

Sif die bruismeel en bakpoeier saam. Voeg die Nutty wheat, neute en sade by. Voeg die botter by en vryf dit met jou vingerpunte in tot dit goed gemeng is. Klop die karringmelk, asyn en eiers saam. Voeg dit by die meelmengsel en roer tot al die bestanddele goed gemeng is. Verdeel die mengsel tussen twee broodpanne van 29x12cm. Bak 50-60 minute lank in vooraf verhitte oond van 180C, of totdat mespunt skoon uitkom. Haal die beskuit uit die panne en sny dit in stukke. Verlaag dan die temperatuur tot 100C en bak dan die beskuit tot dit heeltmaal uitgedroog is.

### **BOERE BESKUIT:**

750 ml melk  
500 g botter of margarien  
3,75 kg koekmeelblom  
1 liter water

750 ml suiker  
25 ml sout  
3 pakkies kitsgis  
3 eiers, geklits

Meng meelblom, kitsgis en sout saam. Kook melk, suiker, botter en water saam (oppas vir oor kook). Laat afkoel tot lout. Voeg eiers by. Voeg melkmengsel by meel en meng. Knie goed deur. (Indien 'n bietjie styf, voeg nog melk by.) Maak warm toe en laat rys vir ongeveer 1½-2 uur of tot dubbel die grootte. Vorm balletjies, sonder om af te knie, en sit in gesmeerde panne. Laat rys op 'n warm plek tot dit in grootte verdubbel het. Bak vir 1 uur in 'n warm oond (180 C). Net voor dit uitgehaal word, word glasuursel opgesmeer. (Klits 10ml suiker met 12.5ml melk en smeer bo-oor.) Sit terug in die oond tot dit blink en goudbruin is. Keer uit op afkoelrakke. Sodra dit koud is, breek in stukke en droog uit in lout oond, 100 C vir ongeveer 5 tot 6 uur.

### **GESONDHEIDS BESKUIT:**

1 kg volkoringmeel  
250 ml klapper  
200 ml pitlose rosyne  
55 ml bakpoeier  
500 ml suiker  
250 ml sonneblomolie

500 ml koekmeel  
500 ml fyngedrukte graanvlokkies  
125 ml sonneblomsaad  
10 ml sout  
250 g margarien, gesmelt  
1 liter kookwater



Stel die oond op 180C. Meng al die droë bestanddele, behalwe suiker saam. Giet die gesmelte margarien in 'n ander mengbak en voeg die suiker, olie en kookwater by. Meng. Voeg by die droë bestanddele en meng goed. Skep deeg in 2 gesmeerde broodpanne. Doop 'n mes in warm water en sny die deeg in blokkies. Bak sowat 1 uur, of tot gaar, in die voorverhitte oond. Laat effens afkoel in die panne. Keer uit, breek in stukke en droog uit.

### **KARRINGMELK BESKUIT:**

9x250ml volkoringmeel  
45ml vlapoeier  
15ml kremetart  
500ml suiker  
500ml olie

4x250ml koekmeelblom  
25ml koeksoda  
20ml sout  
6x250ml (1.5liter) karringmelk  
60ml druiwe asyn

Voorverhit die oond tot 180C. Spuit twee groot broodpanne van 34x11x7cm met kleefwerende kossproei of smeer goed met botter of margarien. Sprinkel 'n bietjie volkoringmeel op die boom en teen die kante van die pan. Sif die volkoringmeel, koekmeelblom, vlapoeier, koeksoda, kremetart en sout saam in 'n groot mengbak. Voeg die semels wat in die sif agtergebly het, weer by. Voeg die suiker by meelmengsel en meng goed. Meng die karringmelk, olie en druiweasyn en voeg by. Meng goed deur met houtlepel. Skep in voorbereide panne en maak gelyk bo-op. Bak 1 uur lank of tot gaar en ligbruin van bo en totdat 'n toetspen skoon uit die middel van die beskuit kom. Laat effens afkoel en keer uit of draadraske om heeltemal af te koel. Sny in stukke en droog uit by 100C. Lewer ongeveer 110 stukke.

### **MALABELLA BESKUIT:**

500ml Maltabella meel  
500ml semels  
2ml sout  
10ml kremetart  
250g margarien

750ml koekmeelblom  
500ml suiker  
10ml bakpoeier  
10ml koeksoda  
750ml karringmelk

Voorverhit die oond tot 180C. Smeer twee panne met margarien. Meng al die droë bestanddele, insluitende die rysmiddels, in 'n groot mengbak goed saam. Smelt die margarien. Laat effens afkoel en voeg die karringmelk by. Voeg by die droë bestanddele en meng deeglik deur. Skep in die voorbereide panne en bak sowat 60 minute lank of totdat die toetspen skoon uit die beskuit kom. Keer uit, en laat heeltemal afkoel. Sny in vingers en plaas op bakplate. Droog uit by 100C.

### **SKURWE ABRAHAMS**

650 g koekmeelblom  
12,5 ml sout  
250 g botter, by kamertemperatuur,  
10 ml koeksoda

15 ml kremetart  
400 g suiker  
250 ml karringmelk  
1 eier

Voorverhit oond tot 200C. Smeer 'n rolkoekpan van 45x30x2cm of bespuit dit met kleefwerende middel. Sif die koekmeelblom, kremetart en sout saam. Voeg die suiker by en meng. Vryf die botter met die vingertoppe in die meelmengsel in totdat dit fyn gekrummel is. Meng 25 ml van die karringmelk met die koeksoda. Voeg dit by die meelmengsel. Klits die res van die karringmelk en die eier saam. Hou 25 ml van die mengsel om oor die beskuit te verf en voeg die res by die meelmengsel. Meng goed tot 'n deeg. Verdeel die deeg in 8 ewe groot stukke. Fatsoeneer elke stuk op 'n meelbestrooide deegplank om 'n wors van 28 cm en druk dit effens plat. Sny elke wors in 4 ewe lang stukke. Plaas die stukke effens uitmekaar in die pan. Verf die oorblywende 25 ml karringmelk-en-eiermengsel oor die beskuite. Bak hulle sowat 30 minute of tot gaar op die middelste oondrak. Laat die beskuite effens afkoel, breek hulle oop en droog in 'n koel oond uit.



### **KONDENSMELK BESKUIT:**

1kg bruismeel  
500ml semels  
150ml sesamsaad  
15ml bakpoeier  
2 eiers, geklits  
397g kondensmelk

125ml suiker  
250ml volkoringmeelblom  
150ml sonneblomsaad  
5ml sout  
500ml karringmelk  
450ml botter gesmelt

Plaas droë bestanddele in 'n mengbak en meng goed. Voorverhit oond tot 180C. Maak 'n holte in die middel en voeg die eiers, karringmelk, kondensmelk en botter by en meng goed. Smeer 3 middelslag broodpanne met botter. Verdeel mengsel tussen panne en maak gelyk bo-op. Bak sowat 45 minute lank by 180C of tot goudbruin en deurgaar. Laat vir 5 minute in panne afkoel, keer versigtig uit en laat heel temal afkoel. Sny beskuit in vingers en pak effens uitmekaar op bakplate. Laat oornag in 'n koel oond (60-70C) uitdroog. Plaas 'n lepel in die oondeur sodat die vog kan ontsnap.

## **BRODE**

### **GEMMERBROOD:**

250ml olie  
250ml gouestroop  
5ml koeksoda opgelos in 60ml loutwarm water  
knippie sout  
15ml fyn gemmer  
250ml suiker

3 eiers  
250ml loutwarm water  
750ml koekmeelblom  
5ml bakpoeier  
10ml gemengde speserye

Voorverhit die oond tot 180C. Smeer twee broodpannetjies met margarien. Klits die olie, eiers, gouestroop en water saam in 'n mengbak tot goed gemeng. Sif die droë bestanddele een vir een oor en voeg dan die suiker by. Klits tot goed gemeng, sowat 5 minute. Giet in voorbereide panne. Bak sowat 45 minute lank of totdat 'n mespunt skoon uit die middel van die brood kom. Laat effens afkoel en keer op 'n draadrak uit. Laat heeltemal afkoel en bedien met botter.

### **DADELBROODJIE:**

375g fyn gekerfde dadels  
125g margarien in klein blokkies gesny  
190ml suiker  
5ml vanilla essens  
5ml bakpoeier

5ml koeksoda  
250ml kookwater  
1 eier, geklits  
500ml meelblom  
125ml gekapte neutte

Plaas die dadels, margarien en koeksoda in 'n mengbak. Gooi kookwater bo-oor. Roer en laat staan om koud te word. Klits eier, suiker en vanilla essens goed en gooi by die dadelmengsel. Sif meelblom en bakpoeier saam en vou by die dadelmengsel in. Gooi neutte by en meng goed. Bak 1 uur lank in 'n voorverhitte oond van 180C in 'n gesmeerde broodpannetjie.

### **BRUINBROOD:**

600ml witbroodmeel  
600ml bruinbroodmeel  
sout na smaak

560ml volkoringmeel  
1x10g kitsgis  
500-750ml warm water

Meng die meel, gis en sout in 'n groot mengbak. Maak 'n holte in die meel en voeg 500ml van die water by. Meng met 'n lepel tot 'n stywe deeg vorm. As die deeg te styf is, kan nog water



bygevoeg word. Knie deeg op 'n houtplank wat liggies met meel bestrooi is, tot glad en elasties. Vorm die deeg in twee gesmeerde broodpanne, bedek en laat rys tot dubbel die volume. Bak 40-60 minute in 'n voorverhitte oond by 200C. Laat op 'n draadrak afkoel.

### **LEMOEN EN ROSYNTJIE BROOD:**

|                          |                           |
|--------------------------|---------------------------|
| Sap en skil van 1 lemoen | 250ml rosyne              |
| 1 eier, effens geklits   | 30ml botter, gesmelt      |
| 500ml koekmeelblom       | 5ml bakpoeier             |
| 2ml koeksoda             | 2ml sout                  |
| 125ml suiker             | 100g pekanneute, fyngekap |

Voorverhit die oond tot 180C. Smeer 'n broodpan van 23x13x7 cm met margarien. Vul die lemoensap aan met water tot 250ml. Voeg die gerasperde lemoenskil asook die rosyne by. Meng die eier en botter en voeg by. Meng goed. Sif die koekmeelblom, bakpoeier, koeksoda en sout saam. Voeg die suiker en gekapte pekanneute by en meng deur. Voeg die lemoensap mengsel by die droë bestanddele en meng deeglik. Skep in voorbereide pan en bak 1 uur lank of tot gaar. Laat effens afkoel en keer uit op ' draadrak. Laat heeltemal koud word voordat dit gesny word. Dien op saam met botter.

### **WITBROOD:**

|                  |                           |
|------------------|---------------------------|
| 1kg witbroodmeel | 15ml sout                 |
| 10ml suiker      | 1x10g Anchor kits droëgis |
| 20g botter       | 625ml lou water           |

Sif die meel, sout, suiker en gis saam. Vryf botter by droë bestanddele in. Voeg lou water by en meng tot 'n sagte deeg. As die deeg te droog is, kan nog bietjie water bygevoeg word. Knie deeg tot sag en elasties. Plaas in 'n olie gesmeerde mengbak, bedek en laat 20 minute lank rus. Nadat deeg gerys het, knie af en verdeel in 2 ewe groot dele, vorm en plaas in gesmeerde broodpanne. Bedek en laat rys op 'n warm plek, 35-40 minute lank of tot dubbel die hoeveelheid deeg. Bestryk met water en bak in voorverhitte oond by 200C, vir 35 minute of tot gaar.

### **KORINGROERBROOD:**

|                               |                           |
|-------------------------------|---------------------------|
| 5 x 250 ml gaar koringkorrels | 6 x 250 ml bruinbroodmeel |
| 2 x 10 g kitssuurdeeg         | 25 ml sout                |
| 60 ml bruinsuiker             | 125 ml kookolie           |
| 1 liter loutwarm water        |                           |

Meng die koringkorrels, bruinbroodmeel, suurdeeg en sout in 'n mengbak. Plaas die suiker, olie en water in 'n ander mengbak en roer tot goed gemeng. Voeg dié mengsel by die droë bestanddele en roer goed deur. Skep die deeg in twee gesmeerde broodpannetjies. Laat op 'n warm plek rys tot gelyk met die borand van pan. (Dit duur sowat 'n halfuur; die brood rys ook terwyl dit bak.) Stel intussen die oond op 200C. Wanneer die deeg gereed is, bak sowat een uur tot gaar in die voorverhitte oond. Die brood is gaar as 'n mens 'n hol klank kry wanneer jy dit onder met die kneukels klop.

### **PIESANG BROOD:**

|                                |                            |
|--------------------------------|----------------------------|
| 125g botter                    | 250g strooisuiker          |
| 2 ekstra-groot eiers           | 30ml joghurt of suurmilk   |
| 5ml vanieljegeursel            | 6 ryp, fyngekapte piesangs |
| 60ml gekapte neute (opsioneel) | 250g koekmeel              |
| 5ml koeksoda                   | 1,5ml sout                 |



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

---

Room die botter en strooisuiker saam tot lig en donsig. Klits die eiers liggies met 'n vurk en voeg dit saam met die joghurt en vanieljegeursel geleidelik by die bottermengsel. Vou die piesangs en neute in. Sif die koekmeel, koeksoda en sout twee maal saam. Vou dit in die piesangmengsel tot goed gemeng. Smeer en voer 'n broodpannetjie met botterpapier uit. Giet die beslag daarin. Bak dit 50-60 minute in 'n voorverhitte oond by 180 C tot goudbruin en stewig. Laat heeltemal afkoel.

### **POLENTA BROODJIE:**

500ml polenta

2.5ml sout

2 eiers, geklits

50ml heuning

papawersaad om oor te sprinkel

250ml koekmeelblom

5ml bakpoeier

125g botter, gesmelt

250ml karringmelk

Voorverhit die oond tot 200C. Voer 'n broodpan uit met papier en smeer. Meng die droë bestanddele. Voeg eiers, botter, heuning en karringmelk by en roer tot gemeng. Skep in broodpan en sprinkel papawersaad oor. Bak vir 35 minute. Keer uit en laat afkoel.



## KLEIN KOEKIES

### REPELSTEELJIES:

250g botter  
2.5ml sout  
650ml gerasperde Cheddarkaas

500ml koekmeelblom  
2.5ml bakpoeier  
appelkooskonfyt

Verroom botter en voeg meel, sout en bakpoeier by. Meng goed. Voeg kaas by en meng tot 'n deeg. Rol deeg in balletjies en plaas op 'n gesmeerde bakplaat. Druk 'n gaatjies met 'n houtlepel in die middel van elke koekie, maar moenie dwarsdeur druk nie. Skep 'n mespuntjie konfyt in die middel. (As jy te veel konfyt insit, sal dit oorkook tydens die bakproses). Bak sowat 10-15 minute in 'n voorverhitte oond by 180C. Lewer sowat 5 dosyn koekies.

### HERTZOG KOEKIES:

#### KORS:

450ml koekmeel(ongesif afgemeet)  
10ml bakpoeier  
125g margarien by kamer temperatuur  
3 gele van ekstra groot eiers

35ml strooisuiker  
1ml sout  
15ml koue water

#### VULSEL:

50-75ml fyn appelkooskonfyt  
300ml suiker

3 eierwitte van ekstra groot eiers  
500ml klapper

#### KORS:

Sif die koekmeel, strooisuiker, bakpoeier en sout saam. Vryf die margarien liggies met vinger punte in tot goed gemeng. Klits die eiergele en water effens, voeg by die meelmengsel en meng tot 'n sagte, hanteerbare deeg. Voeg nog 'n bietjie water by as die deeg te styf is. Knie die deeg goed. Bedek en laat eenkant staan. Voorverhit die oond tot 180C. Smeer die holtes van kolwyntjiepannetjies. Rol die deeg dun uit op 'n meelbestrooide werkoppervlak. Druk groot sirkels met 'n koekiedrukker uit en voer die panne en holtes daarmee uit.

#### VULSEL:

Skep 'n teelepel appelkooskonfyt in die middel van elke korsie. Klits die eierwitte tot styf. Klits die suiker geleidelik in. Roer die klapper in. Skep lepelsvol van die vulsel op die appelkooskonfyt op die korsies. Bak die koekies 20-25 minute op die middelste oondrak. Laat hulle effens in die panne afkoel. Lewer 12-15 porsies.

### GEMMERKOEKIES:

125 ml botter  
1 eier  
250 ml suiker  
5 ml koeksoda  
35 ml melk

125 ml gouestroop  
750 ml koekmeelblom  
15 ml gemmer  
2 ml sout

Voorverhit die oond tot 180C en smeer 'n bakplaat. Smelt die botter en roer die gouestroop by. Laat afkoel. Klits die eier by. Sif die droë bestanddele saam en roer dit afwisselend met die melk in die stroop-mengsel. Verkoel deeglik in die yskas tot dit styf genoeg is om te vorm. Maak balletjies en sit dit op die bakplaat. Druk dit effens plat met 'n vurk. Bak vir ongeveer 10 minute tot lig-bruin.



## **KOOKMELK KOEKIES**

|                                       |               |
|---------------------------------------|---------------|
| 6x250ml ongesif afgemeet koekmeelblom | 1ml sout      |
| 500g margarien                        | 500ml suiker  |
| 125ml melk                            | 10ml koeksoda |

Meng koekmeelblom en sout. Vryf margarien met vingers daarin tot goed gemeng. Verhit suiker, melk en koeksoda saam oor matige hitte in 'n groot kastrol tot kookpunt. Roer af en toe en pasop vir oorkook, want mengsel begin skuim wanneer dit begin kook. Gooi warm kookmelkmengsel oor meelmengsel en meng goed. Plaas in 'n houër met 'n deksel, maak toe en verkoel oornag. Maak koekies en plaas 'n entjie uitmekaar op 'n bakplaat. As die deeg in balletjies gerol word, druk hulle met 'n vurk platter. Bak in 'n voorverhitte oond by 200C vir 10-12 minute. Laat effens afkoel en plaas dan op 'n draadrak om heeltemal koud te word. Hierdie deeg kan ook deur 'n vleismeul koekiemaker gedruk word met verskillende vorms. Lewer sowat 12 dosyn koekies.

## **KOFFIE KOEKIES**

|                  |                     |
|------------------|---------------------|
| 750ml botter     | 250ml suiker        |
| 25ml stroop      | 25ml koffie ekstrak |
| 5ml vanilla      | 60ml melk           |
| 5ml koeksoda     | 5 koppies koekmeel  |
| ½ teelepels sout |                     |

Klop botter en suiker goed. Meng melk en koeksoda. Meng alles met koekmeel en knie. Gebruik vleismeule of koekiedrukker en sny koekies. Bak ± 20 minute by 180C.

### **VULSEL:**

|              |             |
|--------------|-------------|
| 250ml suiker | 125ml melk  |
| 250ml botter | 5ml vanilla |

Kook alles saam vir 5 minute. Klop tot koud en styf. Skep in gaar koekies en sit op mekaar.

## **GENERAAL KOEKIES:**

|                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| 135ml botter of margarien     | 125ml bruinsuiker       |
| 1 groot eier                  | 250ml bruismeel         |
| 3ml koeksoda                  | 125ml hawermout         |
| 125ml klapper                 | 125ml gesoute grondbone |
| 85ml graanvlokkies, fyngedruk |                         |

Room die botter of margarien en bruinsuiker. Voeg die eier by en klits dit goed. Sif die bruismeel en koeksoda by en vou dit by die eiermengsel in. Voeg die hawermout, klapper, grondbone en graanvlokkies by en meng goed. Skep lepelsvol van die deeg effens uitmekaar op 'n liggies gesmeerde bakplaat. Bak dit 10-12 minute lank in 'n voorverhitte oond by 180C, tot goudbruin.

## **MA SE HAWERMOUTKOEKIES:**

|                 |                   |
|-----------------|-------------------|
| 500ml hawermout | 250ml suiker      |
| 250ml meelblom  | 250ml fyn klapper |
| 12.5ml stroop   | 250ml botter      |
| 5ml koeksoda    |                   |

Smelt botter en stroop en roer die koeksoda in. Dit moenie te warm wees nie, anders gis alles uit, ook nie te koud nie, anders proe alles na koeksoda (jy weet seker..). Voeg die res van die droë



bestandele by. Gooi in lae pannetjies en bak in die oond tot dit bruin is teen 180C. Sny terwyl dit nog warm is.

### **OUTYDSE SOETKOEKIES:**

10 koppies meel  
500g margarien  
10 teelepels bakpoeier  
½ koppie lou water

4 koppies suiker  
6 eiers  
knippie sout

Sif alle droë bestanddele saam. Klits botter en suiker vir ongeveer 10 minute tot room, en voeg eier een vir een by, klits goed. Voeg droë bestanddele by die suiker, margarien en eier mengsel. As deeg 'n bietjie styf is voeg 'n kwart tot 'n halwe koppie lou water by en meng deur. Laat deeg vir ongeveer een uur staan. Rol uit op meel bestrooide oppervlakte en druk uit. Pak in gesmeerde bakplate. Bak teen 180°C vir 10 minute of tot ligbruin.

### **OUTYDSE SPESERYKOEKIES:**

425g banketmeelblom  
3ml koeksoda  
3ml fyn naeltjies  
125g botter  
90ml sjerrie of port  
amandelsplinters vir versiering

3ml sout  
5ml fyn kaneel  
200g karamelbruinsuiker  
1 eier (geklits)  
5ml lemoenskil, gerasper

Sif meel, sout, koeksoda, kaneel, naeltjies en suiker saam. Vryf botter in. Voeg eier, sjerrie en skil by. Bedek deeg en laat ongeveer 1 uur lank staan. Rol deeg uit tot 3mm-dikte. Druk ronde koekies uit, druk 'n stukkie amandel in die middel van elke koekie vas. Plaas op 'n gesmeerde bakplaat. Bak ongeveer 15 minute lank in voorverhitte oond by 200C.

### **MILJOENERS BROSbrood:**

250g sagte botter of margarien  
100ml suiker  
125g gepelde amandels, gekap  
25ml brandewyn

5ml vanielje geursel  
800ml koekmeelblom  
1 eiergeel  
versiersuiker

Voorverhit die oond tot 160C en voer 2 bakplate uit met bakpapier. Verroom die botter of margarien en suiker goed saam tot lig en romerig. Klits die eiergeel, brandewyn en vanielje geursel by. Voeg die meel en amandels by en knie tot 'n sagte deeg. Rol in bolletjies, druk effens plat en pak op bakplate. Bak 30 minute tot gaar, maar steeds lig van kleur. Pak warm in 'n bak met versiersuiker en laat dit so afkoel.



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

---

## KOEKE

### WORTELKOEK:

500 ml bruismeel  
10ml bakpoeier  
knippie sout  
125ml pekanneute  
150ml sonneblomolie  
1ml neutmuskaat

2 groot piesangs  
200ml sagte bruinsuiker  
250ml grof gerasperde wortels  
2 groot eiers  
5ml kaneel

Sif bruismeel, bakpoeier en sout saam. Kap neute, skil en verpulp piesangs. Roer pekanneute, piesangmoes, bruinsuiker en gerasperde geelwortel by meelmengsel. Maak 'n holte in die middel en giet eiers en sonneblomolie daarin. Klop alles saam tot gemeng. Skep beslag in pan. Bak 45 minute tot 'n uur tot gaar by 180°C.



### **KARRINGMELK SJOKOLADEKOEK:**

1½ koppie strooisuiker  
125ml kakao  
500ml meelblom  
125ml karringmelk  
5ml kremetart  
¼ teelepel sout

125ml botter  
250ml warm water  
2 eiers  
10ml vanilla  
5ml koeksoda

Meng kakao met warm water. Meng koeksoda met karringmelk. Sif droë bestandele. Klop botter en suiker goed. Klop eiers goed. Voeg eiers by botter. Voeg dit by meel om die beurt met kakao en melk. Gooi vanilla by. Klop met houtlepel. Bak by 180°C vir 25 minute.

### **LEMOEN SPONSKOEK:**

2 eiers  
62,5ml melk  
425ml koekmeelblom  
200ml suiker  
125ml botter of margarien

10ml gerasperde lemoenskil  
62,5 ml lemoensap  
10ml bakpoeier  
1ml sout

Voorverhit oond tot 180C. Sif droë bestanddele en voeg by res. Roer met 'n houtlepel tot bestanddele goed gemeng is of klits 2 minute teen medium spoed met 'n elektrise klitser. Skep in twee gesmeerde koekpanne, 220 mm in deursnee. Bak 30 minute.

### **LEMOENVERSIERSUIKER**

50ml margarien  
25ml suurlemoensap  
versiersuiker

5ml gerasperde lemoenskil  
50ml lemoensap  
knypie sout.

Meng bestanddele saam en versier koek daarmee.

### **ROOI FLUWEELKOEK:**

#### **KOEK:**

100g botter  
2 eiers  
30ml kookwater  
520ml koekmeelblom  
250ml karringmelk  
5ml koeksoda

350g suiker  
75ml kakao  
2 bottels (30ml elk) voedselkleursel  
5ml sout  
5ml vanieljegeursel  
5ml witasyn

#### **VERSIERSEL:**

250ml melk  
275ml suiker  
5ml vanieljegeursel

90ml koekmeelblom  
250ml botter  
sjokolade-vermicelli om bo-oor te strooi

Voorverhit die oond tot 180C. Smeer twee 20cm losboomkoekpanne met margarien. Verroom die botter en suiker saam tot lig en romerig. Voeg die eiers een vir een by en klits na elke byvoeging. Meng die kakao, kookwater en voedselkleursel saam om 'n stywe pasta te vorm. Voeg by die botter mengsel en meng. Sif die koekmeelblom en sout saam. Meng ook die karringmelk en vanieljegeursel saam. Voeg om die beurt met die droë bestanddele by die bottermengsel. Meng laastens die koeksoda en asyn saam en voeg by die mengsel. Meng goed. Verdeel die mengsel in twee gelyke dele en skep in die voorbereide koekpanne. Bak sowat 30 minute lank of totdat pen skoon uit die middel van die koek kom.



**VERSIERSEL:**

Voeg 'n bietjie van die melk by die koekmeelblom en meng tot 'n gladde pasta. Bring die res van die melk saam met die suiker tot kookpunt. Roer gedurig. Voeg 'n bietjie van die warm melk by die meelpasta en meng goed. Voeg by die warm melk en kook oor lae hitte tot gaar en dik. Roer gedurig. Verroom die botter tot sag. Voeg die vanieljegeursel by. Giet die melkmengsel by en klits totdat dit lyk soos styfgeklopte room. Koel af. Smeer 'n bietjie van die versiersel op 1 koeklaag en plaas die ander koeklaag bo-op. Versier die koek met die res van die versiersel. Strooi 'n bietjie sjokolade-vermicelli bo-oor.

**BOOMKOEK:**

275ml botter  
6 ekstra groot eiers, waarvan 4 geskei is  
5ml rum of brandewyn  
200ml mielieblom  
500ml versiersuiker

300ml strooisuiker  
5ml vanielje geursel  
300ml koekmeelblom  
15ml bakpoeier  
ongeveer 100ml water

Voorverhit die oond tot 180C. Voer 'n 23cm koekpan uit met waspapier. Verroom die botter en strooisuiker tot lig en romerig. Voeg die twee heel eiers en vier eiergele een vir een by en klits goed na elke byvoeging. Voeg die vanielje geursel en brandewyn by en meng goed. Sif die droë bestanddele by, behalwe die versiersuiker. Voeg geleidelik by die bottermengsel. Meng goed. Klits die eierwitte styf en vou by die mengsel in. Skep 125ml van die mengsel in die voorbereide pan, maak gelyk en bak 12 minute lank. Skep nog 125ml op die gebakte laag, maak gelyk tot teen die kant, bak nog 10-12 minute lank of totdat die laag gaar is. Herhaal die lae totdat jy ten minste agt lae het. (Sit 'n bakkie met water onder in die oond om te verhoed dat die onderste laag brand.) Laat effens afkoel in die pan en keer danop 'n draadrakke uit om heeltemal koud te word. Sif die versiersuiker en meng met net genoeg water om 'n gladde dik versiersel te maak. Giet oor die koek.

**KLASSIEKE VRUGTEKOEK:**

50g glanskersies  
850g droëvrugte koekmengsel  
225g koekmeelblom  
2ml gemengde speserye  
225g ongesoute botter  
4 ekstra groot eiers  
gerasperde skil van 1 suurlemoen

45ml brandewyn  
50g amandels  
2ml sout  
1ml vars gerasperde neutmuskaat  
225g melassesuiker  
15ml melasse  
gerasperde skil van 1 lemoen

Plaas die glanskersies in 'n vergiettes en spoel die stroop af. Laat die kersies afdroog en sny dit fyn op. Voeg die droëvrugte koekmengsel by en meng goed. Sprinkel die brandewyn oor en roer die mengsel. Bedek die houer en laat die vrugte oornag masereer. Kap die amandels met bruin velletjies en al fyn en sit dit opsy. Smeer 'n diep koekpan met 'n deursnee van 20cm. Voer die boom en want met 'n dubbele laag gesmeerde waspapier uit. Bind 'n dubbele laag dik bruinpapier buite-om die pan vas. Sif die koekmeelblom, sout en speserye die volgende dag saam. Verroom die botter en suiker tot lig en donsig. Klits die eiers saam en klop dan eetlepels vol op 'n keer by die bottermengsel in. Vou af en toe 'n bietjie van die meelmengsel by die bottermengsel in as dit lyk of dit wil skif. Vou die res van die meelmengsel baie liggies by die bottermengsel in. Vou daarna die vrugtemengsel, amandels en die res van die bestanddele in. Skep die beslag in die pan en smeer dit gelyk. Bedek die koek met 'n dubbele laag waspapier met 'n gaatjie in die middel. Plaas die koek op 'n dubbele laag bruinpapier op die onderste oondrak en bak dit ongeveer 4½ uur lank in 'n vooraf verhitte oond by 140C. As 'n toetspen in die middel van die koek ingestek word en skoon daaruit kom, is die koek gaar. Laat die koek 'n halfuur in die pan afkoel. Keer dit op ' draadrak uit en sprinkel 'n bietjie brandewyn of rum oor wanneer dit koud is. Draai



die koek in 'n dubbele laag waspapier toe. Dit kan vir 6 maande op die rak, of tot 'n jaar in die vrieskas gebêre word. Maak dit in die begin 1 keer per week oop en en daarna elke maand. Sprinkel brandewyn oor.

## HAPPIES

### PLAATKOEKIES:

|                |                                 |
|----------------|---------------------------------|
| 2 eiers        | 125ml suiker                    |
| 250ml melk     | 25ml gesmelte margarien of olie |
| 500ml meelblom | 20ml bakpoeier                  |
| 2.5ml sout     |                                 |

Klits die eiers en suiker saam. Voeg 125ml melk en margarien by. Sif die meelblom, bakpoeier en die sout saam en voeg dit by die eiermengsel. Voeg die orige melk geleidelik by om 'n gladde mengsel te vorm. Moet die mengsel nie weer roer nadat alles goed gemeng is nie. Bak in 'n warm pan waarin bietjie olie gedrup is. Bak eers aan die een kant en as dit bo-op lugblasies vorm, draai die koekies om en bak ook aan die anderkant tot goudbruin. Dien op met botter en stroop of heuning.

### "BROWNIES":

|   |                      |
|---|----------------------|
| 100ml botter                                    | 375ml suiker         |
| 100g goeie gehalte bitter sjokolade in blokkies | knippie sout         |
| 5ml vanieljegeursel                             | 3 ekstra groot eiers |
| 250ml koekmeelblom                              | 30ml kakao           |
| 100g okkerneute                                 |                      |
| <u>VERSIERSEL:</u>                              |                      |
| 100g goeie gehalte bittersjokolade in blokkies  | 100ml room           |

Voorverhit oond tot 180C. Smeer 'n vierkantige koekpan of vuurvaste bak. Plaas sjokolade en botter in 'n klein kastrol en roer oor lae hitte totdat alles gesmelt is. Roer suiker en sout by gesmelte botter en sjokolade tot goed gemeng. Voeg vanieljegeursel by. Voeg eiers een-een by en roer deeglik na elke byvoeging om te verseker dat elke eier deeglik ingeroer is, voordat die volgende een bygevoeg word. Verwyder van plaat en klits die sjokolade mengsel met 'n handklitser vir een minuut tot glad en romering. Sif meelblom en kakao saam. Kap okkerneute grof en voeg by. Voeg sjokolademengsel by droë bestanddele en vou in met 'n groot metaallepel. Giet in voorbereide pan en bak vir 30-35 minute. Verwyder uit oond en laat staan vir 15 minute om af te koel.

### BEREI VERSIERSEL:

Plaas room in 'n klein kastrolletjie en verhit tot kookpunt. Verlaag hitte en laat met 'n derde indamp. Verwyder van hitte en roer sjokoladeblokkies by tot gesmelt. Laat staan tot smeerbaar. Maak koek langs kante los en keer versigtig uit. Smeer versiersel oor en sny in blokkies. Lewer 12 blokkies.

### PANNEKOEK:

|                             |                      |
|-----------------------------|----------------------|
| 3 x 250ml gesifte bruismeel | 3 eiers              |
| ½ teelepels sout            | 37.5ml kookolie      |
| 10ml suiker (opsioneel)     | 400 ml melk of water |
| kaneelsuiker                |                      |

Meng die eiers, bruismeel, sout, kookolie, en suiker (opsioneel) saam. Voeg nou 'n bietjie water of melk by die mengsel. Meng nou deeglik tot die mengsel glad en sonder klonte is, die mengsel moet nou 'n egalige tekstuur wees. Voorverhit die braaipan. Voeg 'n teelepels olie in die pan,



skommel die pan sodat die oppervlak bedek is. Gooi nou van die mengsel in die pan. Wag tot die mengsel "droog" raak en draai dan om. Strooi kaneelsuiker bo-oor en rol op. Hou warm deur 'n bord op 'n kastrol met stadig kokende water te plaas en die pannekoek daarin te plaas.

### **YSTERVARKIES:**

#### **LAAGKOEK:**

|                |                    |
|----------------|--------------------|
| 250ml melk     | 25g botter         |
| 4 eiers        | 375ml strooisuiker |
| 5ml vanilla    | 500ml meelblom     |
| 20ml bakpoeier | 12.5ml meelblom    |

Kook melk en botter en laat afkoel. Klits eiers met strooisuiker en vanilla. Sif 375ml meelblom en sout 3 keer saam. Meng bakpoeier met 12.5ml meelblom. Meng eiers met gesifte meelblom. Voeg melk by en roer bakpoeier laaste by. Bak 25 minute by 200C. Sny in blokke.

#### **STROOP:**

|                |              |
|----------------|--------------|
| 500ml suiker   | 20ml kakao   |
| ¾ koppie water | knippie sout |
| klapper        |              |

Kook alles vir 3 minute. Hou warm. Gooi oor stukke koek. Rol in klapper.

### **TAMBOESIES:**

|                      |                             |
|----------------------|-----------------------------|
| 1 rol skilferdeeg    | 1 eier geklits              |
| 500ml vars room      | 50ml strooisuiker           |
| 6ml vanielje geursel | 250ml gesifte versiersuiker |
| 30ml kookwater       | 2ml suurlemoensap           |
| geel voedselkleursel |                             |

Rol die helfte van die deeg uit en sny in 4.5cm vierkantjies. Verf liggies met geklitste eier. Plaas op 'n bakplaat wat met water besproei is en bak in 'n voorverhitte oond by 200C tot goudbruin. Laat afkoel, sny deegvierkante oop tussen die gerysde lagies. Klop room met strooisuiker en vanieljegeursel styf. Spuit room op die onderste een lagie en plaas 'n vierkantjie bo-op. Meng gesifte versiersuiker met kookwater en suurlemoensap en 'n paar druppels voedselkleursel. Skep versiersel drupsgewys oor elke tamboesie.

### **CRUNCHIES:**

|                 |                    |
|-----------------|--------------------|
| 250g botter     | 50ml gouestroop    |
| 10ml koeksoda   | 250ml koekmeelblom |
| 250ml witsuiker | 500ml hawermout    |
| 250ml klapper   | knypie sout        |

Smelt die botter en gouestroop. Voeg die koeksoda by en meng. Meng die droë bestanddele en roer dit in by bottermengsel. Druk dit met 'n spaan in rolkoekpan van ongeveer 40x27cm. Bak dit ongeveer 20 minute tot goudbruin by 160C. Laat dit effens afkoel. Sny in vierkante van 5x5 cm. Lewer ongeveer 40 koekies.



### **SMULSTAFIES (12 stafies)**

|                          |                       |
|--------------------------|-----------------------|
| 125 ml volkoringmeel     | 250 ml hawermout      |
| 1 ml koeksoda            | 125 ml klapper        |
| 125 ml bruin suiker      | 250 ml pitlose rosyne |
| 150 g margarien, gesmelt | 15 ml heuning         |

Voorverhit oond tot 180C. Smeer die bakplaat. Meng die volkoringmeel, hawermout, koeksoda, klapper, bruin suiker en pitlose rosyne saam in 'n groot mengbak. Meng die gesmelte margarien en heuning saam in 'n aparte bak. Roer goed. Voeg margarien-heuningmengsel by die droë bestanddele en meng deeglik met 'n houtlepel. Druk die mengsel eweredig vas op die bakplaat. Bak 20 minute lank tot goudbruin.. Sny in stafies terwyl nog warm.. Laat heeltemal afkoel.

### **STROOP POFFERTJIES:**

#### **STROOP:**

|                      |                  |
|----------------------|------------------|
| 1 liter water        | 1125ml witsuiker |
| sap van 1 suurlemoen |                  |

#### **BESLAG:**

|                                      |                                     |
|--------------------------------------|-------------------------------------|
| 60ml witsuiker                       | 30ml margarien, by kamertemperatuur |
| 2 eiers                              | 500g bruismeel                      |
| 15ml bakpoeier                       | 1ml sout                            |
| fyn gerasperde skil van 1 suurlemoen | 500ml kookwater                     |
| sonneblomolie vir diep braai         |                                     |

Verhit die water en die witsuiker tot kookpunt en roer net totdat die suiker gesmelt het. Kook dit sowat 10-12 minute lank oop. Laat afkoel. Roer die suurlemoensap by en verkoel tot yskoud. Gooi dit in 'n diep houer soos 'n liter-maatbeker. Klits die witsuiker, margarien en eiers goed saam. Sif die bruismeel, bakpoeier en sout bo-oor. Voeg die suurlemoenskil en kookwater by en roer tot gemeng.(Dit is 'n slap beslag) Verhit olie tot matig warm. Skep dessertlepelvol van die beslag in die olie en bak dit eers aan die een kant en dan aan die ander kant tot goudbruin. Skep die gaar puffers vinnig met 'n dreineerspaan uit en dompel dit dadelik in die koue stroop. Skep dit uit en laat die oortollige stroop afdrup. Bewaar dit in die koelkas.

### **OUMA NANNA SE OLIEBOLLETJIES (Mini Doughnuts)**

|                        |                 |
|------------------------|-----------------|
| 4x250ml koekmeelblom   | 250ml suiker    |
| 30ml bakpoeier         | 2 eiers, geklop |
| 250-300ml water        | 125ml rosyne    |
| 750ml (om in te braai) |                 |

#### **OM IN TE ROL:**

Meng 500ml suiker en 30ml fyn kaneel

Meng meel, suiker en bakpoeier in 'n mengbak. Klop eiers en water, voeg by meelmengsel en meng goed. Roer rosyne by. Verhit die olie tot warm en skep elke keer 'n eetlepel van die beslag in die warm olie. Braai bolletjies alkant tot goudbruin. Moenie meer as 4 bolletjies gelyk braai nie. Skep met 'n gaatjieslepel in uit, dreineer oortollige olie en rol in kaneelsuiker. Bedien. Lewer sowat 30 bolletjies. Oliebolletjies moet nie lank gebêre word nie, want dit word gou sag.



## **KOEKSISTERS:**

### **DEEG:**

4 koppies meelblom  
30ml bakpoeier  
1 eier

2.5ml sout  
50ml botter of margarien  
melk of water (250-375ml)

olie om in te bak

### **STROOP:**

4 koppies suiker  
2.5ml kremetart  
2 stukke pypkaneel

375ml water  
2.5ml fyn gemmer  
gliserien

### **DEEG:**

Sif die droë bestanddele saam, en vryf die botte met die punte van die vingers daarin. Klits die eier, voeg die melk of water daarby en maak dit aan tot 'n sagte deeg. Knie dit goed tot dit glad is. Laat dit vir 2 uur of langer staan. Rol die deeg 1cm dik uit, sny in repies en vleg of draai hulle. Bak hulle 1-2 minute lank in warm olie tot ligbruin van kleur. Sit 5-6 koeksisters gelyktydig in die olie. Laat aan die een kant bruin braai en draai om, sodat die ander kant ook kan verkleur. Haal met 'n skuimspaan uit, dreineer hulle 'n oomblik lank op bruinpapier en domper hulle dan 'n paar sekondes lank in die koue stroop. (Wat voor die tyd voorberei is)

### **STROOP:**

Los die suiker in die water op. Voeg die kremetart, gemmer en kaneel by en laat die stroop 5 minute lank kook. Voeg 5-10 ml gliserien by net voordat die stroop van die hitte afgehaal word om mooi blink koeksisters te verkry. Hou die bak stroop in 'n groot skottel met ysblokkies terwyl die koeksisters daarin gedoop word om te voorkom dat die stroop gou warm word. Lewer 5-6 dosyn koeksisters.



## BLATJANG

### GROEN TAMATIE BLATJANG VAN OUMA HANNA:

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| 3kg groen tamaties    | 125 ml sout  |
| 1½ kg fyn gekapte uie | 750ml suiker |
| 1,875 liter asyn      |              |

Verwyder ogies van tamaties, sny in blokkies, sprinkel sout oor en laat staan oornag. Dreineer oortollige vloeistof. Roer gekapte uie, suiker en asyn by. Laat kook 1 uur sonder deksel.

|                |                        |
|----------------|------------------------|
| 90 ml koekmeel | 30 ml kerrie           |
| 30 ml mosterd  | 15 ml rooipeper        |
| 15 ml borrie   | 125 ml appelkooskonfyt |
| 375 ml asyn    |                        |

Meng al die bestanddele baie goed sodat al die klontjies opgelos is. Voeg 250ml van die warm tamatiemengsel by die kerriemengsel en roer. Gooi die kerriemengsel by die kokende tamatie mengsel. Kook 15 minute terwyl u voortdurend roer. Gooi warm mengsel in gesteriliseerde bottels en verseël.

### APPEL BLATJANG:

|                           |                           |
|---------------------------|---------------------------|
| 1 kg groen appels         | 1 groot ui, gerasper      |
| 375ml bruinsuiker         | 375ml asyn                |
| 125ml lemoensap           | 3 brandrissies, fyn gekap |
| 5ml gemaalde gemmer       | sout na smaak             |
| 3 knoffelhuisies, gekneus |                           |

Skil em ontkern appels. Rasper die appels. Meng al die bestanddele goed saam. Laat prut dit ongeveer 40 minute lank totdat die blatjang dik en souserig is. Skep die blatjang in warm gesteriliseerde flesse en maak seker dat daar geen lugblasies vorm nie. Verseël dit. Bewaar die blatjang op 'n koel droë plek.

### PIESANG BLATJANG:

|                                      |                   |
|--------------------------------------|-------------------|
| 12 geskilde piesangs, in ringe gesny | 250 ml sultanas   |
| 2 groot gekapte uie                  | 250 ml suiker     |
| 15 ml kerriepoeier                   | 500 ml wit asyn   |
| 15 ml sout                           | knippie rooipeper |
| 2 stukke pypkaneel                   |                   |

Meng die bestanddele in 'n geskikte kastrol en prut stadig tot dik. Kook sonder 'n deksel en roer gereeld omdat dit baie maklik aanbrand. Die blatjang behoort binne sowat 35 minute dik en geurig te wees. Proe en verwyder die kaneel. Skep in gesteriliseerde flesse.. Bewaar om ryp te word.



### **WARM MANGO BLATJANG:**

1,5kg groen mango's, geskil, gehalveer, ontpit  
2 liter water  
600ml asyn  
'n stuk vars gemmer, geskil en fyngekap  
10 ml rissiepoeier  
125 g pitlose rosyne

70ml sout  
500g suiker (625 ml)  
125 g dadels, ontpit en gekap  
6 knoffelhuisies, gekneus  
1 kaneelstokkie

Kap die mango's in klein stukkies, plaas in 'n mengbak. Sprinkel sout oor en voeg water by. Bedek en laat 24 uur staan. Dreineer die mangostukkies en plaas eenkant. Plaas suiker en asyn in 'n kastrol en verhit tot kookpunt, verminder die hitte en laat prut totdat die suiker opgelos is. Roer voortdurend. Voeg die gemmer, knoffel, rissiepoeier, kaneelstokkie, rosyne, dadels en gedrei neerde mango by. Verhit tot kookpunt, verlaag die hitte en laat 1 tot 2 uur onbedek prut of totdat die blatjang dik is. Roer af en toe. Verwyder die pypkaneel. Skep die blatjang in warm, gesteriliseerde bottels en verseël.

### **KWEPER BLATJANG:**

500g kwepers in baie fyn stukkies gekap  
250g pitlose rosyne  
15ml fyn koljander  
500ml bruin asyn  
15ml fyn gemmer

2 groot uie, gekap  
2 knoffelhuisies, fyngedruk  
15ml growwe sout  
1 skerp rooi rissie, fyn gekap  
375ml bruin suiker

Meng al die bestanddele in 'n groot kastrol. Kook stadig tot mooi dik en donker van kleur -sowat 2 uur lank. Bottel in gesteriliseerde flesse. Bêre op 'n koel donker plek om ryp te word vir minstens 'n maand. Lekker eet!

### **PAMPOEN BLATJANG:**

1kg pampoen geskil, ontpit ,in blokkies gesny  
250g sultanas  
125ml suiker  
20ml sout  
5ml fyn naeltjies

2 groot uie gekap  
1,25 liter asyn  
60g mosterdpoeier  
15ml borrie  
1ml gemengde speserye.

Plaas pampoen, uie, sultanas en asyn in 'n kastrol en kook tot sag. Plaas pampoen, uie, tesame met res van die bestanddele in 'n voedselverwerker of versapper en maak fyn. Indien te styf, voeg bietjie van die asyn waarin die pampoen gekook is, by. Skep in gesteriliseerde bottel en verseël.



### **PERSKE BLATJANG:**

|                                   |                      |
|-----------------------------------|----------------------|
| 500g geelperskes                  | 2 uie, gekap         |
| 10ml sout                         | 3ml koljanderkorrels |
| 2ml piment-of –wonderpeperkorrels | 2ml peperkorrels     |
| 5ml matige kerriepoeier           | 1ml sout             |
| 250ml wit asyn                    | 12.5ml mielieblom    |
| 25ml koue water                   | 100ml kookwater      |
| 100ml suiker                      |                      |

Spoel perskes af om hare te verwyder. Halveer en snipper in dun skyfies. Bedek perskesnippers en gekapte uie met water waarby 10 ml sout gevoeg is. Laat staan vir 'n uur. Kook vir 20 – 30 minute in 'n kastrol, nadat 100ml kookwater bygevoeg is. Kook intussen speserye, sout en asyn vir 3 minute in 'n ander kleiner kastrol. Voeg asynmengsel by gaar perskemengsel. Meng mielieblom en koue water tot glad. Roer kookwater en suiker by mielieblommengsel. Kook vir ongeveer 5 minute of totdat sous verdik. Skep blatjang in warm, skoon, glasbottels en verseël. Bêre op 'n koel donker plek.

### **PRUIMEDANT BLATJANG:**

|  |                             |
|--|-----------------------------|
| 750ml asyn                                       | 5ml gemaalde gemmer         |
| 5ml gemengde speserye                            | 5ml fyn kaneel              |
| 5ml droë mosterd                                 | 2.5ml brandrissie poeier    |
| knypie gemaalde naeltjies                        | knypie gemaalde neutmuskaat |
| 1.5kg ryp pruime, gewas, gehalveer en ontpit     | 500g pitlose rosyne         |
| 600g appels geksil, ontpit en in stukke gesny    | 500g suiker                 |
| 500g wortels, geskil en grof gerasper            | 30ml sout                   |
| 2 groot mango's, geskil, ontpit, gesny in stukke | 600g uie, geskil en gekap   |

Giet die asyn en speserye in 'n groot kastrol en bring tot kookpunt. Voeg al die oorblywende bestanddele by en roer goed. Bring weer tot kookpunt. Draai die hitte af nadat kookpunt bereik is en kook oor 'n lae temperatuur vir 2½ uur. Roer gereeld sodat die mengsel nie aanbrand nie. Kook blatjang tot dik. Wanneer jy 'n lepel deur die mengsel trek en die twee kante stadig na mekaar toe loop is die blatjang reg. Wanneer die blatjang reg is, haal dit van die stoof af en gooi 'n vadoek oor die pot. Laat oornag afkoel. Skep die volgende dag in botteltjies. Die deksels moet met plastiek uitgevoer wees, sodat die asyn nie met die deksel in aanraking kom nie. Bêre op 'n droë plek. Vir beste resultate gebruik eers na 'n maand.

### **BEET BLATJANG:**

|   |                        |
|---|------------------------|
| 750 ml suiker                                   | 500 ml bruin asyn      |
| 6 koppes gaar beet, geskil en in blokkies gesny | 2 groot uie, fyn gekap |
| 15 ml kerriepoeier                              | 5 ml sout              |
| 45 ml mielieblom, aangemaak met bietjie water   |                        |

Meng suiker en asyn in 'n kastrol. Verhit oor lae hitte. Roer tot die suiker opgelos is en begin kook. Verhit tot kookpunt, voeg beet en uie by en kook nog 5 minute. Meng kerrie, sout en mielieblom met 'n bietjie water om 'n lopende pasta te vorm. Voeg by die beet en kook 5 minute deur. Skep warm in gesteriliseerde bottels en verseël.



## TUISGEMAAK:

### TUISGEMAAKTE KAASSMEER:

4 koppies melk  
1 kg cheddar kaas  
Kook alles saam en meng deeglik.

500 g margarine (goeie romerige soort)  
sout en swart peper na smaak

Opsioneel: Meng ongeveer R10 se fyn biltong daarby.  
Bottel warm en bêre in yskas wanneer afgekoel.

### TUISGEMAAKTE KONDENSMEELK:

1.25 liter melk  
500g suiker

2ml koeksoda  
3ml sout

Voeg alle bestanddele bymekaar en roer oor lae hitte totdat die suiker opgelos is. Kook stadig totdat die melk soos dik room begin lyk. Moenie roer nie, tensy melk wil oorkook. Gooi in flesse wat gesteriliseer is en plaas vir 15 minute in voorverhitte oond van 120C. Skroef daarna dadelik toe.

### TUISGEMAAKTE MAYONNAISE:

2 eiergele  
5ml suiker  
knippie witpeper  
250ml olyf of kookolie of 'n mengsel daarvan

2ml mosterdpoer  
2ml sout  
10ml suurlemoensap of asyn

Klits die eiergele, mosterd, suiker, sout, witpeper en suurlemoensap of asyn saam in 'n mengbak. Hou aan met klits en voeg die olie druppel vir druppel by. Sodra die mengsel begin verdik, kan meer olie op 'n slag bygevoeg word. (Gewoonlik na 60-75ml) Hou aan met klits totdat al die olie bygewerk is.

### TUISGEMAAKTE MOSTERD:

397g kondensmelk  
110g mosterdpoer  
200ml asyn

250ml suiker  
200ml mayonnaise

Meng die kondensmelk, suiker en mosterdpoer. Voeg die mayonnaise en asyn by en meng. Klits dit goed met 'n eierklitser. Bewaar dit in die yskas.  
Lewer ongeveer 1 liter.

### TUISGEMAAKTE TOEBROODJIESMEER:

6 geelwortels  
1 rooi soetrissie  
1 Engelse komkommer  
750ml mayonnaise  
sout en peper na smaak

2 groen soetrissies  
3 uie  
750ml wit asyn  
12.5ml suiker

Skraap of skil die geelwortels, verwyder die soetrissies se pitte en skil die uie af. Kap al die groente baie fyn en plaas dit in 'n vlekvrystaalbak. Giet die asyn oor die groente en laat dit oornag staan. Dreineer die groente goed en druk dit droog. Voeg die mayonnaise, suiker en sout



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

---

en peper na smaak by die groentemengsel en meng dit goed. Skep in droë, gesteriliseerde fesse en verseël dadelik. Bêre die toebroodjiesmeer in die yskas.

**TUISGEMAAKTE GOUESTROOP:**

6x250ml suiker  
15ml kremetart

750ml koue water

Meng suiker, kremetart en die helfte van die water in 'n kastrol. Roer oor lae hitte totdat suiker opgelos is. Kook oor matige hitte tot stroop ligbruin van kleur is, sowat 15-20 minute. Voeg die res van die water stadig by. Verwyder van hitte en gooi in, gesteriliseerde fesse. Verseël dadelik.



## KONFYT

### APPELKOOSKONFYT:

1kg appelkose

5x250ml suiker

Was die appelkose, halveer dit en verwyder die pitte. Pak die vrugte in lae met suiker in 'n groot kastrol. Laat dit 12 uur lank staan. Verhit dit stadig oor lae hitte totdat die suiker heeltemal opgelos is. Kook die konfyt ongeveer 30 minute lank vinnig. Skep skuim wat bo-op vorm af. Die konfyt moet helder wees en soos dik lawa lyk. Skep die konfyt in warm, droë, gesteriliseerde flesse en verseël dadelik.

### APPELLIEFIE KONFYT:

1kg appelliefies  
125ml water

750g suiker  
20ml suurlemoensap

Trek die doppies en stingeltjies van die appelliefies af. Spoel vrugte af. Plaas suiker, appelliefies, water en suurlemoensap in 'n groot genoeg kastrol. Kook vrugte oor lae hitte totdat dit soos konfyt begin lyk. Roer af en toe om suiker op te los. Skep oortollige skuim wat gedurende die kooktyd gevorm het, af. Toets die konfyt om te sien of dit styf genoeg is. Skep in warm gesteriliseerde flesse en verseël dit onmiddellik terwyl dit nog warm is.

### GEELPERSKE KONFYT:

2.5kg geelperskes  
7x250ml suiker

750ml water  
5ml wynsteensuur

Ontpit en skil die perskes. Snipper dit. Plaas perskes in 'n kastrol en voeg die water by. Kook die snippers ongeveer 10 minute lank totdat dit sag is. Roer die suiker en wynsteensuur by totdat die suiker heeltemal opgelos is. Stel die plaat op en kook die konfyt oor matige hitte totdat dit soos dik lawa lyk. Toets of stolpunt bereik is. Skep in warm, droë, gesteriliseerde flesse en verseël dadelik.

### UIE KONFYT:

Heerlik saam met alle vleissoorte.

450g uie, in ringe gesny  
50g grasuie, fyngekap  
750ml suiker

100g preie, in ringe gesny  
1 liter water  
5ml gemengde speserye

Kook die ui, prei en grasui in 'n bietjie water tot net sag. Dreineer goed. Voeg die 1 liter water, suiker en speserye by en roer tot die suiker opgelos is. Bring tot kookpunt en prut tot die mengsel verdik en nie meer waterig is nie. Skep in gesteriliseerde flesse terwyl dit nog warm is. Lewer 750ml.



### **AALWYN KONFYT:**

Sny die onderste ou aalwynblare so naby as moontlik teen die stam af waar die blare op hul dikste is. Pak dit regop met die gesnyde kant na onder en laat 'n dag só staan om soveel sap as moontlik te laat uitloop. Sny die kante en die punte af sodat die binneste wit deel wat oorbly, minstens 10 mm dik is, anders is die konfyfstukke te dun.

Sny die wit gedeeltes in stukke van sowat 30 mm vierkantig en skil elkeen af, bo en onder. Nou is die snyery en skillery klaar. Die stukke moet 'n paar uur goed in skoon water geweek en daarna 'n paar keer in lopende water afgespoel word tot daar nie meer 'n teken van die geel, bitter sap is nie. Nou kan dit verwerk word nes waatlemoenkonfyfstukke:

Prik elke stuk goed aan weerskante met 'n vurk met dik tande. Laat lê die stukke oornag in helder kalkwater. Maak genoeg kalkwater aan om die stukke te bedek deur 2 eetlepels kalk in die korrekte hoeveelheid lou water op te los. (Kalk is by apteke te koop.) Roer elke nou en dan tot die water koud is, gooi die helder water bo af en gebruik.

Spoel die stukke in vars water af en dreineer.

Weeg. Vir elke 2,7 kg stukke word 3,2 kg suiker en 2 liter water gebruik. Sowat 4 eetlepels suurlemoen sap sal keer dat die stroop sandsuiker word, terwyl 'n handvol vylote vir 'n heerlike geur sorg. Kook die stukke eers sowat 30 minute in water. Dit sal nie sag word nie, maar absorbeer die stroop dan beter. Dreineer.

Kook intussen die stroop. Voeg die stukke met verdrag by sodat die stroop nie ophou kook nie. Laat kook sowat een en 'n half uur tot die stukke deurskynend is en die stroop begin verdik. Laat oornag staan om goed af te koel. Dit is wanneer die aalwynstukke die stroop absorbeer. Haal die stukke die volgende oggend uit die stroop, verhit die stroop weer tot kookpunt en plaas die stukke terug in die warm stroop. Pak die konfyfstukke warm-warm in gesteriliseerde fesse, maak vol met stroop en verseël.

### **WAATLEMOEN KONFYT:**

1 groot waatlemoen

#### **KALKOPLOSSING:**

12.5ml kalk

water om te week

#### **STROOP:**

500g suiker en 1 liter water vir elke 500g vrugte

knypie sout

3.6 liter water

water om in te kook

sap van 1 suurlemoen

5 stukke (Robertsons ) gemmerstukke

Verwyder groen skil en sagte binneste van waatlemoen. Sny wit skil in stukke. Prik elke stuk baie goed met vurk en weeg die stukke. Plaas oornag in kalkoplossing. Spoel die volgende dag baie goed af en laat in skoon water week vir ten minste 2 uur. Plaas skoon water in groot kastrol en verhit tot kookpunt. Voeg stukke een vir een by terwyl water voortdurend kook. Indien water ophou kook, sal stukke pap word. Kook tot stukke helder is, en 'n tande stokkie maklik daardeur gesteek kan word.

Berei stroop van 500g suiker en 1 liter water vir elke 500g vrugte en verhit tot kookpunt. Suig deur en plaas terug in kastrol. Verhit weer tot kookpunt en voeg res van bestanddele by. Voeg stukke een vir een by kokende stroop en kook tot stukke helder en deurskynend is. Pak in skoon gesteriliseerde bottels en verseël.



### **TURKSVY FYNKONFYT:**

Skil 1kg ryp turksvye dun af en sny dit in klein stukkie op. Voeg 625ml water by, verhit dit tot kookpunt en kook dit 'n kwartier lank met die deksel op. Haal die kastrol van die stoof af. Voeg 375g wit suiker, die sap van 'n halwe suurlemoen, 1 knoets gekneusde, gedroogde gemmerwortel en 'n knippie sout by die warm turksvymoes. Verhit die mengsel stadig tot kookpunt en roer dit aan die begin totdat al die suiker opgelos is. Kook dit oor matige hitte totdat die konfyt helder en dik is. Verwyder die gemmer en gooi dit weg. Skuim die konfyt af, indien nodig. Bottel dit warm en verseël dit wanneer afgekoel.

### **VYE KONFYT:**

2.5kg vye  
2.5kg wit suiker  
500ml druiwe asyn

3 knoetse gedroogde gemmerwortel  
1 liter water

Sny die vye in stukkie op. Kneus die gemmer en bind in 'n stukke moeseliën of kaasdoek toe. Verhit die suiker, water en asyn tot kookpunt en roer dit aan die begin totdat al die suiker opgelos is. Kook dit 10 minute lank. Voeg die vye en gemmersakkie by die stroop en prut die mengsel ongeveer 4 uur lank totdat dit dik is. Verwyder die gemmersakkie en gooi dit weg. Skuim die konfyt af indien nodig, en laat dit 'n paar minute afkoel. Roer die konfyt goed deur, bottel dit warm en verseël dit dadelik.

### **GROEN SOETRISIE KONFYT:**

Die konfyt is heerlik op roosterbrood. Maak net seker jy kap die soetrissies baie fyn.

4 koppies fyn gekapte groen soetrissies  
2ml sout  
2ml gemengde speserye

500ml suiker  
2ml gemmer

Meng alle bestanddele in 'n vlekvrystaalpot en laat staan vir 2½ uur. Kook daarna vir 40 minute oor matige hitte to stroop begin dik word. Verwyder van stoof en bottel warm.

### **DRIE- SITRUS- MARMELADE:**

2 lemoene  
2 suurlemoene  
wit suiker

2 pomelos  
1,5 - 2 liter water

Sny die skil van vrugte in repies en trek versigtig af. Sit in gaasdoekie en bind vas. Sny heel vrugte in wiggies en verwyder die pitte. Verwyder die witgedeeltes. Meet hoeveel pulp en sit in kastrol. Voeg 500ml water vir elke 250 pulpmengsel. Verhit tot kookpunt. Verlaag hitte en kook vir nog 40 minute oor stadige hitte. Giet die mengsel in maatbeker en voeg dan 250g witsuiker by vir elke 250ml pulp. Giet alles- ook skilsakkie- in kastrol. Verhit stadig tot suiker opgelos is. Verhit en kook mengsel vir 25 minute, totdat dit nie meer waterig is nie. Laat afkoel, as dit stewig en nie meer loperig is nie is dit reg. Skep warm marmelade in bottels wat gesteriliseer is. Lewer sowat 2 liter marmelade. 1 gesnyde pynappel kan ook bygevoeg word. Vir iets anders.!



**UIE-MARMELADE:**

150ml olyfolie  
1kg rooi uie, geskil, in dun ringe gesny  
2 vars lourierblare  
150ml rooi wynasyn  
fyngerasperde skil en sap van 2 lemoene

20ml mosterdsaad  
25ml gemmer, vars, gerasper  
100ml bruinsuiker  
100ml rooiwyn

Verhit die olie in 'n groot swaarboomkastrol en soteer die uie stadig oor 'n lae hitte tot dit sagg is (sowat 25 minute) Roer dit af en toe. Voeg die res van die bestanddele by en prut saggies tot die sappe verdik. Geur na smaak met sout en en vars gemaalde peper en laat staan 8 uur sodat die geur goed deurtrek. Skep in droë, skoon en warm flesses en bêre in yskas. Sit voor met gebraaide beesvleis, ham of kaas.



## PIEKELS

### INGELEGDE KOOL:

2kg vars kool, gekerf  
25ml kerriepoeier  
750ml asyn  
25ml sout

1kg uie, gekerf  
12.5ml borrie  
750ml suiker  
30ml mielieblom

Was kool en dreineer goed. Kook kool, uie, suiker, sout en asyn saam tot kool sag is, maar nie pap nie. Maak kerriepoeier, borrie en mielieblom met 'n bietjie asyn aan en voeg by koolmengsel. Laat goed deurkook en bottel terwyl koolmengsel nog warm is. Dit hou baie goed in die yskas.

### PLAAS KERRIE BOONTJIES:

2kg vars groenboontjies  
500ml kokende soutwater  
15ml sout  
30ml kerriepoeier

500g uie, geskil en in skywe gesny  
375ml asyn  
375ml suiker  
30ml koekmeelblom

Kerf boontjies en kook saam met die uie tot sag in die kokende soutwater. Dreineer. Kook asyn, sout en suiker 'n paar minute. Meng kerriepoeier en meel met 'n bietjie water, voeg by asyn mengsel en roer by matige hitte tot dik. Giet oor gedreineerde boontjies en uie en meng goed. Skep ingestiliseerde inmaakflesse en verseël dadelik.

### GEMMER - LEMOENWORTELS:

80g suiker  
10ml mielieblom  
750ml gaar wortels, in blokkies of ringetjies  
10ml gerasperde lemoenskil ( opsioneel)

5ml gemaalde gemmer  
60ml asyn  
15ml olie

Meng suiker, gemmer en mielieblom in 'n kastrol. Voeg asyn geleidelik by en kook by lae hitte tot dik. Voeg geelwortels en olie by en prut 10 minute stadig. Voeg lemoenskil laaste paar minute by. Skep dadelik in gesteriliseerde inmaakflesse en verseël. Bêre in koelkas na oopmaak.

### KOMKOMMER PIEKELS:

12 gewone komkommers(Nie Engelse komkommers)  
500ml druiwe-asyn  
60ml suiker  
16 peperkorrels  
10ml speserye vir suurtjies

1.25liter warm water  
20ml sout  
5 rooi brandrissies ( opsioneel)  
8 lourierblare  
5 knoffelhuisies

Moenie die komkommers skil nie. Krap dit in die lengte met 'n vurk. Sny in kwarte en dan weer in 1cm stukkies. Meng die res van die bestanddele in 'n diep kastrol en verhit. Voeg die komkommer stukke by wanneer die mengsel kook en bring weer tot kookpunt. Verwyder die komkommer stukke met 'n gaatjieslepel en skep uit in gesteriliseerde flesse. Plaas 'n brandrissie in elke bottel. Dreineer die vloeistof in die kastrol deur 'n sif. Skep 'n teelepel van die gedreineerde speserye in elke fles. Maak die flesse goed vol met die gedreineerde vloeistof. Verseël dadelik. Lewer 5 liter.



### **KNOFFELASYN:**

1 middelslag ui  
2 lourierlare  
3 heel kruienaeltjies  
1ml sout

3 medium tot groot knoffelhuisies  
1 takkie dragon  
1ml gemaalde neutmuskaat  
750ml wit wynasyn

Skil die ui en kap dit baie fyn. Skil en kneus die knoffelhuisies. Laat dit saam met die res van die bestanddele 3 weke lank in 'n toe glasfles in die son trek. Skud die fles af en toe. Syg dit daarna deur en bottel en verseël die filtraat.

### **ROOI SLAPHAKSKEENTJIES:**

1.5kg dwerguitjies  
125g wit suiker  
250ml water  
50ml sonneblomolie  
knippie rissiepeper

150g gebleikte sultanas  
250ml wit asyn  
125ml tamatiepasta  
2 ml sout

Skil die uitjies. Voeg die res van die bestanddele by en kook dit, aan die begin met die deksel op, maar later daarsonder, oor matige hitte totdat die uitjies sag en die sous dik is. Bottel die uitjies warm en verseël dit dadelik.

### **PIEKEL EIERS:**

In Engelse kroeë word piekeleiers saam met slaai, brood en kaas geëet. Dis ook heerlik saam met kouevleis of as skemerhappie.

14 hardgekookte eiers, afgedop;  
'n klein stukkie vars gemmerwortel, gekneus;  
5ml sout;

4 rooi brandrissies, gehalveer en ontpit;  
1 liter wit asyn;  
10ml peperkorrels.

Plaas eiers met rissies en gemmer in inmaakflesse. Prut asyn vir 10 minute saam met sout en peperkorrels en laat afkoel. Bedek eiers met asynmengsel en verseël onmiddellik. Gebruik ná 4 weke.

### **HEEL GEPIEKELDE PERSKES:** - kan ook gesnyde perskes wees - verkort net kooktyd

2kg meduim taaitperskes, geskil  
500ml asyn  
450g suiker  
3 stukke steranys

heel naeltjies  
250ml water  
3 heel kaneelstokkies

Plaas 2 naeltjies in elke perske. Plaas onmiddellik in ligte sout en asyn water. Kook 3 minute in KOOKwater. Pak in gesteriliseerde flesse, sodra stroop gereed is.

#### **STROOP:**

Verhit die asyn, water en suiker saam, roer totdat suiker gesmelt is. Laat 5 minute lank kook. Plaas kaneelstok asook steranys saam met perskes in elke fles en gooi kokende stroop tot by die rand van die fles. Perskes moet heeltemal bedek wees. Verseël.. Bedien saam met vleis.



**GROEN PIEKEL BRANDRISSIE:**

600g brandrissie  
5 lourierblare  
5 teelepels sout  
1 liter wit asyn  
1 teelepel borrie

15 swartpeper korrels  
2 eetlepels koljandersade  
6 eetlepels strooisuiker  
1 teelepel paprika

Sny rissies oop en verwyder sade, indien verkies. Gooi kookwater oor rissies en laat 1 minuut staan en dreineer. Plaas rissies, peperkorrels, lourier blare, koljander en geurmiddels in fles. Verhit suiker en asyn tot suiker gesmelt is en terwyl nog warm, nie gekook, gooi dit in fles

**GROENTE ATJAR:**

50ml sout  
1 blomkool in blommetjies gebreek  
2 uie grof gekap  
2 knoffeltoontjies fyngedruk  
80ml atjar masala of gewone masala

2 liter water  
4 wortels geskil en in skyfies gesny  
4 brandrissies - ontpit en fyn gekap  
1 liter olie

Los sout in water op en sit wortels, blomkool en uie daarin. Week vir 24 uur en dreineer en druk droog. Verhit olie saam met rissies, knoffel en masala tot goed warm. Meng groente en oliemengsel en sit in gesteriliseerde bottels. Laat afkoel en verseël.



## DRANKIES

### KORINGBIER

Was 250ml broodkoring deeglik en laat dit 24 uur lank in koue water week. Gooi die water af en voeg 250ml bruinsuiker, 6 gekneusde rosyne,  $\frac{1}{4}$  koekie gis en 1.5 liter lou water daarby. Roer tot die suiker opgelos is en sit die deksel liggies op.

'n Groot vrugte vles of 'n vererde emmertjie 1 en 'n  $\frac{3}{4}$  liter bevat, is 'n geskikte houer.

Laat dit 24 uur lank staan en gooi die vloeistof af. Bottel dit en laat dit 12 tot 24 uur staan voor gebruik. Gooi weer 250ml bruinsuiker by die koring en rosyne, voeg 1.5 liter lou water by, roer dit om en laat dit weer 24 uur lank staan voor dit afgegooi word. Herhaal die proses elke dag en bottel die vloeistof wat afgegooi word. 12-tot 24uur nadat dit gebottel is, sal die bier gereed wees. Dien dit koud op.

L.W Die eeste 2 of 3 keer sal die bier baie flou wees en 'n lang tyd in beslag neem nadat dit gebottel is, om te gis. Dit kan weggegooi word en eers na die derde toevoeging van suiker en water gebottel word. Die proses kan 5 tot 6 weke lank elke dag herhaal word met die gebruik van dieselfde koring. Wanneer die gisting goed aan die gang is moet dit nie langer as 12 uur gelaat word voordat die bier afgegooi word nie, anders sal die koring suur word. Indien 'n paar stukke gekneuste gemmer en/of 'n paar stukke pynappelskil by die koring gevoeg word, sal dit die smaak van die bier verbeter.

### RABARBERBIER:

|  |                               |
|--|-------------------------------|
| 15 stingels rabarber (was net af en moenie skil nie) gesny in blokkies |                               |
| 2,5 kg suiker  | 1 groot eetlepel wynsteensuur |
| 5 liter kookwater  | 25ml suurlemoengeursel        |
| 10g korrelsuurdeeg   |                               |

Meng alles in 'n groot plastiekemmer. Laat afkoel. Voeg 10g korrelsuurdeeg (of 'n halwe koekie suurdeeg), opgelos in 'n bietjie lou water, by sodra die mengsel op liggaamstemperatuur is. Voeg nog 10 liter koue water by. Laat staan oornag. Syg deur, bottel en plaas in die yskas.

### AARTAPPELWYN:

Skil 2 groot aartappels en rasper dit fyn. Voeg daarby 5 liter loutwarm water, 2kg karamelsuiker, 1kg rosyne, 350g koringkorrels, die fyngerasperde skil en sap van 2 groot suurlemoene asook 30g aktiewe droëgis. Bedek die houer met 'n doek en laat die mengsel gis. Roer dit af en toe. Syg die mengsel na 3 weke deur en bottel die filtraat. Die wyn sal na 'n maand helder word. Gooi 'n bietjie witsuiker in elke bottel en kurk toe. Die wyn is nou reg om gedrink te word, maar hoe langer dit verouder, hoe lekkerder smaak dit.

### GEMMERBIER:

|                      |                    |
|----------------------|--------------------|
| 20ml gemaalde gemmer | 10 liter lou water |
| 1.6kg wit suiker     | 150g rosyne        |
| 10g aktiewe droëgis  | 10ml kremetart     |
| 10ml wynsteensuur    |                    |

Voeg die gemmer by die water en suiker en roer tot die suiker opgelos is. Voeg die res van die bestanddele by. Giet die mengsel in 'n plastiekemmer met 'n deksel en laat dit 24 uur lank gis. Syg die bier daarna deur en giet die filtraat in gesteriliseerde bottels. Moenie die bottels te vol maak nie. Plaas 2-3 van die rosyne in elke bottel en draai die proppe lossies vas. Laat die bier 'n dag of twee by kamertemperatuur gis voordat dit in die koelkas bewaar word.



### **LEMOEN-EN-SUURLEMOEN-STROOP:**

8 sappie lemoene  
1.5liter kookwater  
15ml wynsteen of sitroensuur

4 sappige suurlemoene  
1.2kg wit suiker

Rasper net die oranje en geel buiteskil vandie lemoene en suurlemoene dun af. Moet nie die albedo ook rasper nie aangesien dit die stroop bitter sal laat smaak. Druk die sap van die lemoene en suurlemoene uit en voeg dit by die gerasperde skil. Voeg die res van die bestanddele by en roer tot die suiker opgelos is. Verhit die mengsel tot kookpunt en kook dit vir 5 minute lank. Laa die stroop afkoel, syg dit deur en bottel en verseël dit.

#### **OM TE SKINK:**

Skink dit in lang glase, na smaak verdun met soda of yswater, met 'n paar ysblokkies.

### **MAROELABIER:**

1 liter ryp maroelas  
1.6kg wit suiker  
10g aktiewe droëgis  
10ml wynsteensuur

10 liter lou water  
150g rosyne  
10ml kremetart

Sny 'n kruis in elke maroela. Kneus die vruggies liggies en voeg die water en suiker by. Roer dit totdat al die suiker opgelos is. Voeg die res van die bestanddele by. Giet mengsel in 'n plastiek emmer met 'n deksel en laat dit 24 uur lank gis. Syg die bier daarna deur en giet die filtraat in gesteriliseerde bottels. Moenie die bottels te vol maak nie. Net soos met die gemmerbier, plaas 2-3 rosyne in elke bottel en draai die doppe liggies vas. Laat die bier 'n dag of twee by kamer temperatuur gis voordat dit in die koelkas bewaar word.

### **PYNAPPELBIER:**

4 groot pynappels se skille  
1.2kg wit suiker  
10g aktiewe of kitsdroë gis

7 liter warm water  
12 rosyne

Was pynappelstukke goed en plaas dit in 'n groot emmer met 'n deksel. Voeg die water en die suiker by en roer die mengsel totdat al die suiker opgelos is. Voeg die rosyne en gis by, sit die deksel op en laat die mengsel ongeveer 12 uur lank op 'n warm plek gis. Syg die mengsel deur en giet die filtraat in plastiekkanne of bottels. Plaas van die rosyne in elke kan en verseël dit. Bewaar die bier in die yskas.

### **BRANDEWYN-LEMOENLIKEUR:**

3 groot lemoene  
250 g suiker  
2 ml fyn kaneel

250 ml brandewyn  
2 ml fyn koljander

Rasper die lemoene se skille. Druk 250 ml lemoensap uit. Meng alle bestanddele en laat staan vir 2 dae lank. Roer mengsel gereeld. Giet mengsel deur doek en verwyder pulp. Giet vloeistof in gesteriliseerde fles en verseël. Bedien teen kamertemperatuur of verkoel.



### **FLUWEEL LIKEUR:**

1 blik kondensmelk  
10ml vanilla  
200ml whiskey

1 blik Ideal melk  
5ml sterk koffie

Meng kondensmelk, Ideal melk en vanilla saam. Meng koffie met die whiskey en voeg by die melk mengsel. Klits goed en bedien of bottel en bêre in yskas.

### **YSTEE:**

3 rooibostee sakkies  
30-45ml heuning  
ysblokkies

1 liter kookwater  
60ml suurlemoensap  
suurlemoenskyfies

Laat trek teesakkies ongeveer 5 minute in water. Verwyder en laat tee effens afkoel tot loutwarm. Voeg heuning by en roer tot opgelos. Voeg suurlemoensap by en verkoel tot yskoud. Sit voor op ys met ekstra suurlemoenskyfies.

### **LIMONADE:**

500ml suiker  
250ml vars suurlemoensap

250ml water

Meng die suiker en water in 'n kastrol en verhit dit stadig terwyl dit aanhoudend geroer word totdat die suiker opgelos is. Verhit die stroop tot kookpunt en laat dit 5 minute lank kook oor matige hitte sonder om te roer. Laat die stroop afkoel en voeg die suurlemoensap by. Syg die limonade deur 'n moeseliendoek en bêre dit in 'n houër met 'n deksel in die yskas. Bedien die limonade deur 30ml van die suurlemoenstroop by 'n glas yswater te voeg. Lewer ongeveer 600ml onverdunde stroop.



## **BREDIES**

### **KLUITJIES VIR BREDIES:**

250ml koekmeelblom  
5ml sout  
10ml gekapte pietersielie

5ml bakpoeier  
2ml droë of 5ml vars tiemie  
water om te meng.

Sif droë bestanddele saam en voeg genoeg water by om 'n sagte deeg te vorm. Skep lepelsvol kluitjiedeeg in die bredie se vloeistof en sit die deksel op. Prut vir ongeveer 30 minute sonder om te loer, anders val die kluitjies plat. (Kruie kan uitgelaat word indien verkies)

### **BESSTERTBREDIE MET SJERRIE:**

90ml koekmeelblom  
15ml paprika  
50ml braaivet  
300g sampioene, gekerf  
1 knoffelhuisie, gekneus  
2 vleisaftreksel-blokkies  
225ml sjerriewarm, gaar ertjies vir garnering.

5 ml sout  
2 kg beesstert, in porsies gesny  
kookwater  
1 rooi soetrissie, ontpit, in ringe gesny  
2 groot uie, in ringe gesny  
15 ml kerriepoeier

Meng koekmeelblom, sout en paprika en bedek beesstert daarmee (hou oortollige meel mengsel eenkant). Verhit braaivet in 'n swaarboomkastrol. Verbruin beesstert. Voeg genoeg kookwater by om beesstert net-net te bedek. Sit deksel op en stowe vir 1 uur oor matige hitte. Voeg sampioene, soetrissie, knoffel, ui, aftrekselblokkie en kerriepoeier by. Roer goed deur. Plaas deksel op en stowe vir 3 tot 3½ uur tot beesstert sag is. Roer sjerrie by, plaas deksel op en stowe 15 minute. Maak gladde pasta van die orige meelblom en 'n bietjie water. Roer by bredie. Kook vir 5 minute sonder deksel. Geur na smaak. Skep op en garneer met warm, gaar ertjies.

### **RYK HOENDERBREDIE:**

25ml plantolie  
2 groot uie (gesny)  
2 repe streepspek (fyn gekap)  
75ml rooiwyn  
1 kruiesakkie  
6 dwerguie (geskil)  
4 dwergsampioene (dun gesny)  
25ml enkelroom

4 hoenderstukke  
1 wortel (fyn gekerf)  
sout en peper  
300ml kokende hoenderaftreksel  
1 lourierblaar  
40g botter of margarien  
25ml meelblom  
vars gekapte pietersielie (versiering)

Verhit die oond tot 160C. Verhit die olie in 'n groot braaipan, sit die hoenderstukke in en braai teen matige hitte vir ongeveer 5 minute, terwyl die hoender een keer omgedraai word, totdat dit goudbruin is. Haal die hoenderstukke uit en sit dit in 'n vlak kasserol. Sit die uie, wortels en spek in die pan en braai liggies vir 5 minute totdat dit sag is. Plaas dit bo-oor die hoender, sout en peper en voeg 50ml van die wyn by. Sit die aftreksel, kruiesakkie en lourierblaar by. Maak die kasserol toe en kook in die oond vir 1 uur.

Verhit die oorblywende wyn in 'n klein kastrol, sit die uie in en prut liggies vir 10 minute of tot die uie sag is. Verwyder die uie en plaas dit opsy en behou die wyn. Smelt 15g van die margarien in 'n klein braaipan, sit die sampioene in en braai liggies vir 2-3 minute totdat dit sag is. Verwyder die sampioene en plaas opsy. Smelt die oorblywende vet in 'n klein kastrol, sprinkel die meelblom in en kook vir 1-2 minute oor lae hitte terwyl geroer word. Voeg die wyn waarin die uie gekook is en omtrent 6 eetlepels aftreksel vanuit die kasserol by om 'n dun sous te maak. Roer dit in die



kasserol in saam met die sampioene. Kook in die oond vir 'n verdere 15 minute of totdat die hoender sag is.

Verwyder die kruiesakkie en lourierblaar by en voeg sout en peper na smaak by. Roer die room in, sprinkel met pietersielie en bedien dadelik.

Bedien 4 persone.

### **WATERBLOMMETJIEBREDIE:**

1.8kg skaapvleis, in stukke gesny  
50ml botter  
2 knoffelhuisies, gekneus  
250ml witwyn  
10ml sout  
500g waterblommetjies  
25ml suurlemoensap

50ml olie  
4 groot uie, in skywe gesny  
250ml vleisaftreksel  
8 klein aartappels  
vars gemaalde swartpeper  
soutwater

Verbruin vleis aan alle kante in verhitte olie en botter. Voeg uie en knoffel by en soteer vir verdere 3 minute. Voeg aftreksel en wyn by, verhit tot kookpunt, verminder hitte en prut 90 minute. Voeg aartappels, sout en peper by. Voeg waterblommetjies, wat vooraf in soutwater geweek en skoon gewas is, by en prut nog 30 minute. Voeg suurlemoensap by net voor opdiening. Sit warm voor.

### **BEETBLAARBREDIE:**

1.5-2kg beesskenkel  
10ml fyn koljander  
3 uie, in ringe gesny  
1 groen of rooi soetrissie, in ringe gesny  
6 aartappels, in dik skywe gesny  
1 bossie beet se blare in stukke gesny

sout & peper  
olie  
3 knoffelhuisies, fyngedruk  
250ml warm water  
5 wortels, skoon gesny

Sny die vliese van die vleis plek – plek in sodat die vleis nie omkrul tydens die gaarmaakproses nie. Geur die vleis na smaak met sout, peper en koljander. Giet 'n bietjie olie in 'n diep kastrol of drukkoker en braai die vleis bietjie vir bietjie tot goudbruin. Skep uit en hou eenkant. Soteer die uie, knoffel en soetrissie in die olie tot sag. Voeg die vleis, asook die warm water by, bedek, verlaag hitte en prut vir nog sowat 25 minute of totdat die vleis so te sê sag is. Voeg die groente by en prut totdat die groente sag is. Voeg nog water by indien nodig. Geur met sout en peper.



### **BLINDEVINKBREDIE:**

1 ui, fyn gekap  
5ml sout  
5ml gedroogde, gemengde kruie  
12.5ml botter of margarien  
500g kruisskyf, in 6mm dik skywe gesny  
1 groot ui, in skywe gesny  
450ml kookwater  
fyn gekapte pietersielie

75ml vars broodkrummels  
2ml peper  
1 ferm tamatie, geskil en gerasper  
1 eiergeel  
30ml braaivet  
1 vleisekstrablokkie  
12.5ml koekmeelblom

Vermeng die gekapte ui, broodkrummels, sout, peper, gemengde kruie, tamatie, botter en eiergeel tot 'n smeerbare mengsel. Skep van die krummelmengsel op elke vleisskyf, rol die vleisskyf op en bind dit met tou vas. Verhit die braaivet in 'n swaarboomkastrol en verbruin die vleisrolletjies (blindevinkies) rondom. Skep dit uit en hou dit warm. Soteer die ui in dieselfde vet totdat dit ligbruin is. Voeg die blindevinkies by die ui. Los die vleisekstrablokkie op in die kookwater, en gooi dit oor die blindevinkies. Plaas die deksel op en stowe dit 1½-2 uur lank totdat die vleis sag is. Voeg 'n bietjie aftreksel of water by indien die gereg gedurende die gaarmaaktyd droogkook. Skep die blindevinkies uit in 'n warm opskepskottel. Vermeng die koekmeelblom met 'n bietjie van die aftreksel in die kastrol tot glad. Roer dit by die aftreksel totdat dit begin verdik. Proe en voeg nog geurmiddels by na smaak. Gooi die sous oor die blindevinkies en strooi die gekapte pietersielie oor.

### **KERRIE GROENTE BREDIE:**

250g gaar, bruin bone  
25ml olie  
1 knoffelhuisie, gekneus  
5ml koljander, fyngemaal  
2ml matige kerriepoeier  
250 g murgpampoentjies, in skywe gesny  
8 klein aartappeltjies, halfgaar gekook in die skil  
250ml geelwortel, in skywe gesny  
1 klein blomkool, in blommetjies gebreek  
1 blokkie biefaftreksel, opgelos in 350ml kookwater

250g stowe lamsvleis  
2 ui, gekap  
5ml komynsaad  
5ml gemengde kruie  
1 groen soetrissie, gekap  
100g rosyne  
50ml tamatiepuree  
suiker na smaak  
sout en per na smaak

Verhit die olie in 'n pan. Voeg die vleis, uit en knoffel by en soteer tot die vleis bruin is. Voeg die komynsaad, koljander, kruie en kerriepoeier by. Soteer die mengsel vir 'n verdere 2 minute. Voeg die groente en bone by. Giet aftreksel bo-oor en laat die mengsel kook. Meng die tamatiepuree en rosyne by die bonemengsel in. Verlaag die hitte en prut vir 30 minute. Voeg smaakmiddels na smaak by. Die mengsel kan vir potjiekos gebruik word.

### **NIERTJIEBREDIE:**

6 skaapnertjies skoongemaak  
1ml peper  
37.5ml ui, gekap  
25ml tamatiepuree  
1 vleisekstrablokkie  
1ml tiemie

10ml sout  
25ml margarien  
1 groen soetrissie, gekap  
375ml kookwater  
25ml mielieblom  
1ml paprika

Sny die nertjies in blokkies en sprinkel die sout en peper daaroor. Verhit die smeer en soteer die nertjies, ui en soetrissie daarin. Voeg die tamatiepuree by. Meng die vleisekstrak met die kookwater en voeg dit by die nertjies. Sit die deksel op en laat prut 20 minute lank. Meng die



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

mielieblom met 'n bietjie koue water en roer dit by die niertjiemengsel. Roer totdat die sous verdik. Voeg die tiemie en paprika by en laat prut nog vir 5 minute.  
Lewer 4 porsies.

### **TAMATIEBREDIE:**

|                                       |                             |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| 10ml sout                             | 5ml varsgemaalde swartpeper |
| 3ml wonderpeper                       | 5ml fyn neutmuskaat         |
| 2ml borrie                            | 15ml olie                   |
| 1.5kg skaapribtjops of nekskywe       | 2 uie, gekap                |
| 1 kg tamaties, gekap                  | 5ml suiker                  |
| 1 heel brandrissie                    | 5ml droë basiliekruid       |
| 2 aartappels, geskil, in kwarte gesny | 3ml karwysaad               |

Meng sout, peper, wonderpeper, neutmuskaat en borrie en vryf die vleis goed daarmee in. Verhit olie in plat gietysterpot en braai vleis oor matige hitte tot goudbruin. Voeg uie by en braai tot sag en deurskynend, maar nie bruin nie. Voeg sowat 50ml water by, bedek en stowe oor lae hitte vir sowat 30-45 minute. Loer so af en toe om te kyk of dit nie droog kook nie. Voeg tamaties, suiker, brandrissie en basiliekruid by. Bedek weer en verwyder deksel sodra bredie begin kook. Tamaties trek baie water, daarom moet jy wag tot so te sê alle vloeistof weg gekook het voor jy dit bedek. Laat prut sowat 1½-2 uur of tot die vleis sag is. Voeg aartappels en karwysaad by en laat prut nog vir sowat 30 minute.



## PASTEIE

### PAMPOENPASTEI

|   |                        |
|---|------------------------|
| 4x250ml pampoen in blokkies gesny, effens gekook. | 250ml suiker           |
| 2 eiers   | 250ml meel             |
| 10ml bakpoeier                                    | 37.5ml gesmelte botter |
| 250ml melk  |                        |

Klits suiker en eiers baie goed. Voeg meel, bakpoeier en sout by. Voeg gesmelte botter en melk om die beurt by. Plaas pampoen op die boom van 'n gesmeerde vuurvaste skottel. Gooi deeg bo-oor en strooi pypkaneel oor. Bak by 180C vir  $\pm$  45 minute.  
Lewer 10 porsies.

### DRIEVLEIS PASTEI:

|   |                        |
|---|------------------------|
| 1kg beesfilet, in blokkies gesny            | 250ml koekmeelblom     |
| 250g bladspekvleis, in blokkies gesny       | sout en peper na smaak |
| 5-6 skaapnietjies, vlies en pypies verwyder | 1 ui, gekap            |
| 250g knopie sampioene, in skyfies gesny     | botter                 |
| 1-2 rolle bevrore skilferkors ontdooi       | geklitste eiergeel     |

Voorverhit die oond tot 200C. Meng die filet, nietjies en spekvleis saam. Geur liggies met sout en swartpeper en rol in koekmeelblom. Soteer die ui en sampioene in genoeg botter totdat die ui sag is. Skep uit en braai die vleismengsel in nog botter tot die vleis gaar is. Meng met die uimengsel. Rol die skilferkors dunner uit en voer 'n groterige oondbak of 2 kleineres, daarmee uit. Skep die vulsel in. Verf die borand van die bak met water en bedek die vulsel ook met deeg. Druk die kante vas met 'n vurk. Verf die kors met geklitste eiergeel en bak sowat 25-30 minute lank of tot die kors goudbruin is.

### HOENDERPASTEI:

Hierdie romerige kaasdeeg kan ook vir pasteitjies en kleingebak gebruik word. Die deeg kan tot drie maande bevrores word.

|                      |                  |
|----------------------|------------------|
| 250ml koekmeel       | 2ml sout         |
| 5ml mosterdpoeier    | 125g koue botter |
| 125g gladde maaskaas |                  |

Sif droë bestanddele saam. Vryf die botter met die vingerpunte in tot los en krummelrig. Voeg die maaskaas by en meng tot 'n sagte deeg. Draai die deeg in kleef plastiek toe en verkoel 'n paar uur.

### VULSEL

|   |   |
|---|---|
| 675g hoenderborsies, ontvel en ontbeen  | 500 ml hoenderaftreksel                 |
| 60g botter                              | 150ml koekmeel                          |
| 375 ml melk                             | 45ml sjerrie                            |
| suurlemoensap                           | sout en vars gemaalde swartpeper        |
| 30g botter                              | 1 middelslag-ui, gekap                  |
| 3 middelslag-wortels, en in ringe gesny | 2 klein selderystingels, in ringe gesny |
| 125ml bevrore ertjies, ontdooi          | 45ml gekapte vars pietersielie          |

Plaas die vleis en aftreksel in 'n kastrol en laat prut. Verlaag die hitte sodat die vloeistof net borrel. Bedek en laat kook tot gaar. Lig die vleis uit die vloeistof (hou eenkant om vir die witsous



te gebruik) en laat effens afkoel. Sny die vleis in blokkies. Gebruik 'n groter kastrol en smelt die botter oor medium hitte. Voeg die koekmeel by en roer terwyl dit 'n minuut kook. Haal van die stoof af, voeg 500 ml van die hoenderaftreksel by en klop tot glad. Klop die melk in en bring oor medium hitte tot prut-punt terwyl jy aanhoudend klop. Voeg die vleis en sjerrie by en kook een minuut. Voeg die suurle-moensap en sout en peper na smaak by. Stel intussen die oond op 180°C. Verhit die 30g botter. Voeg die ui, wortels en seldery by en roerbraai sowat 5 minute. Roer die groente by die romerige hoendervleis in. Voeg die ertjies en pietersielie by. Skep die hoender-groentemengsel in 'n gesmeerde pasteibak. Rol deeg op 'n meelbestrooide oppervlak uit tot 3 mm dik. Plaas bo-oor die vulsel en bak 25 tot 30 minute in die voorverhitte oond.

### **KAAS & UIEPASTEI:**

#### **KORS:**

25ml margarien  
250ml volkoringmeel  
3ml sout

1 eier, geklits  
5ml bakpoeier

#### **VULSEL:**

12.5ml olie  
500ml gekapte graue  
5ml sout  
knippie rooipeper  
1 eier

2 middelslag uie, gekap  
12.5ml sampioensoppoeier  
varsgemaalde swartpeper na smaak  
375ml gerasperde kaas  
250ml afgeroomde melk

#### **KORS:**

Smelt die margarien en klits dit en die eier saam. Sif die droë bestanddele saam en voeg die eiermengsel daarby. Meng dit tot 'n sagte deeg. Voeg bietjie water daarby indien nodig. Verdeel die deeg in twee dele en voer 'n gesmeerde tertbord met die een helfte van die deeg. Druk dit vas met die vingers. Hou die ander helfte eenkant.

#### **VULSEL:**

Verhit die olie en soteer die uie totdat dit sag en deurskynend is. Verdeel die uie in twee dele. Soteer die grasuie ongeveer 5 minute lank. Meng die een helfte uie, die grasuie en die soppoeier, sout en peper en 250ml van die kaas. Klits die eier en melk saam en voeg by die kaasmengsel. Skep die vulsel in die voorbereide kors. Rol die res van die deeg uit in 'n sirkel met dieselfde deursnee as die tertbord en bedek die vulsel daarmee. Vorm die rande netjies en sny 'n kruis in die middel. Bak die pastei ongeveer 20 minute lank in 'n voorverhitte oond by 190C. Haal uit die oond, versprei die res van die uie egalig bo-op en strooi die res van die kaas oor. Bak dit nog 10-15 minute lank.

Lewer 6 porsies.

### **MAALVLEIS PASTEI MET RYSKORS:**

1 dik sny brood, korsies verwyder  
sout en peper na smaak  
37,5ml asyn  
1 tamatie  
50ml gerasperde kaas

bietjie melk  
5ml koljander  
500g maaltvleis  
3 repies spekvleis

Week brood, in 'n bietjie melk, druk uit en krummel. Voeg geurmiddels by maaltvleis. Voeg brood by en meng. Skil tamatie, kap in blokkies en voeg by. Druk helfte van mengsel liggies in gesmeerde oondskottel. Rangskik spekvleis en kaas bo-op. Plaas res van vleismengsel bo-oor. Skep volgende kors oor vleismengsel.

#### **KORS:**

2 eiers

125ml melk



12,5ml gesmelte botter  
125ml meelblom  
125ml gerasperde kaas

125ml gaar rys  
5ml bakpoeier

Klits die eiers goed en voeg die melk by. Voeg botter en rys by. Sif meelblom en bak poeier by en skep bo-oor vleismengel in oondskottel. Strooi kaas oor en bak vir 1 uur by 180C.

### **OUMA DINIE SE HERDERS PASTEI:**

1 ui, fyngekap  
500g maalvleis  
sout en varsgemaalde swartpeper  
30ml tamatiepasta  
1 sny brood, korsies verwyder en gekrummel.  
4 aartappels, geskil en in stukke gesny  
50ml Cheddarkaas, gerasper

olie  
1 tamatie, ontvel en fyn gekap  
10ml Worcestersous  
1 ekstra groot eier, geklits  
60ml gladde maaskaas  
50ml suurroom  
paprika

Voorverhit die oond tot 180C. Bespuit 'n oondvaste bak met kleefwerende kossproei. Soteer die ui in olie tot sag. Voeg die maalvleis by en roerbraai tot gaar. Voeg die tamatie by en geur met sout en peper. Voeg die Worcestersous en tamatiepasta by en meng deur. Verwyder van die hitte en voeg die broodkrummels en eier by en meng goed.

Kook die aartappels in genoeg soutwater tot sag. Dreineer en druk goed fyn. Voeg die maaskaas en suurroom by en meng deur. Skep lae van die maalvleis en aartappel in die voorbereide oondbak en eindig met aartappel. Strooi kaas en paprika oor en bak 25 minute lank of tot goudbruin bo-op.

### **VISSERMANPASTEI:**

25 ml olie  
2 vet knoffelhuisies, geskil en gekap  
5 ml suiker  
gerasperde skil en sap van een suurlemoen  
25 ml gekapte pietersielie  
50 ml botter  
gerasperde neutmuskaat  
15 ml melk

1 groot ui, geskil en gekap  
1 blik (410 g) gekapte tamaties  
sout en peper  
1 kg skel- of stokvisfilette  
4x250ml fyngemaakte, gaar aartappels  
2 ekstra-groot eiers, geklits  
5 ml aangemaakte Engelse mosterd

Gebruik 'n groot kastrol, skep die olie in en verhit totdat dit matig warm is. Voeg die uie en knoffel by en roerbraai totdat die uie sag is. Voeg die tamaties by en roer deur. Geur met suiker, sout en peper. Roer die suurlemoenskil en -sap by. Rangskik die vis op die sous en bedek die kastrol. Prut oor LAE hitte totdat die vis gaar is. Verwyder die kastrol van die hitte, verwyder die deksel en laat staan totdat die vis effens afgekoel het. Skep die vis uit die kastrol, trek die vel af en verwyder alle grate. Vlok die vis, strooi die pietersielie oor en hou eenkant. Meng die aartappels met die botter en roer die eiers by. Geur met neutmuskaat en mosterd. Proe en voeg sout by soos benodig.

**WAARSKUWING:** Indien jy skelvis gebruik, moet jy nie die aartappels te veel sout nie, anders gaan die "pastei" te sout wees



## **BRAAISTUKKE**

### **KERSHAM:**

Kersham word uit die agterboud of skouer van die vark gesny en dan gepek en gerook. Die ham kan gekook, gebak of oor die kole gaargemaak word.

### **GEKOOK:**

Bedek die ham met water en bring tot kookpunt. Prut vir 30 minute per 500g of totdat vleisvesel maklik afgetrek kan word. Laat effens afkoel en verwyder die swoerd. Plaas die ham terug in die vloeistof en laat afkoel. Sny diamantpatrone in die vet. Verglans. (Sien beskrywing)

### **IN DIE OOND:**

Voorverhit die oond tot 160C. Plaas die ham op die rakkie in die oondpan. Bedek heeltemal met tinfoelie. Bak 15-20 minute per 500g. Verwyder die foelie en sny die swoerd af. Sny die vetlagie in diagonale snye sodat diamantvormige blokkies gevorm word.

### **HOE OM TE VERGLANS:**

Meng appelkooskonfyt met 'n bietjie suurlemoen en voeg mosterdpoeier by. Smeer die mengsel oor die vetlagie van die vleis en bak vir 'n halfuur teen 160C of tot goudbruin.

### **VARKBOUD MET APPELS:**

2-2.3kg varkboud, ontbeen  
vars gekapte salie  
2 rooi appels  
30ml suiker  
300ml droë appelwyn (cider)

1 knoffelhuisie, in skywe gesny  
sout  
30ml botter  
15ml koekmeelblom

Voorverhit die oond tot 220C. Bind vleis in 'n rol en sny kepies in vel. Stop kepies met knoffel en salie en vryf sout oor die boud. Plaas in die oond en rooster 10 minute lank. Verlaag hitte na 190C en bak 20 minute per 450g plus nog 10 minute. Ontkern die appels en sny in skywe. Smelt botter in braaipan en bruin appels tot bruin. Voeg die suiker by terwyl die appels nog braai. Plaas die appels in oondpan rondom die vleis, vir die laaste 30 minute baktyd. Verwyder vleis en appels uit pan en plaas in lou-oond. Giet vet van pansap af, roer meelblom by en verhit tot kookpunt. Voeg die appelwyn by. Dien appelwynsous op saam met die varkvleis.

### **LAMSBOD MET KARRINGMELK MARINADE:**

1 lamsboud, ontbeen en soos 'n vlinder oopgesny  
10ml geurde seesout

125ml karringmelk  
2,5 ml gemaalde swartpeper

### **Bedruipsous:**

100g gesmelte botter  
2,5ml suiker

2 knoffelhuisies, fyn gekap of gedruk  
sap van ½ suurlemoen

Giet die karringmelk in 'n glasbak en plaas die vleis daarin. Draai dit 'n paar keer om sodat die vleis goed bedek word. Laat 24 uur lank in die koelkas marineer. Karringmelk is 'n uitstekende versagter. Dit trek nie die vleissappe uit nie, en sal nie die smaak van die vleis op enige manier verander nie. Haal die vleis die volgende dag uit en droog versigtig met kombuispapier af. Geur met geurde sout en swartpeper. Meng die bestanddele vir die bedruipsous. Voorverhit die oond tot 180C. Bedek met foelie en bak vir 1½ - 2 uur lank. Draai 1 maal om en drup lepelvol bedruipsous oor die boud. Verwyder die foelie en braai 'n verdere 15 minute lank tot mooi bruin.

### **OUMA GERRY SE SKAAPBOUD:**

2½ - 3kg ontbeende skaapboud  
braaivleis spesery (opsioneel)

sout en peper na smaak  
fyn appelkooskonfyt (verdun met asyn)



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

---

½ tot 1 koppie room

Voorverhit die oond tot 180C. Vryf sout, peper en speserye oor boud binne en buite. Smeer konfyt oor boud binne en buite. Bind vas met tou. Plaas op foelie (foelie blink kant na binne), gooi room oor en maak toe sodat room nie uitloop nie. Sit in oondpan en bak vir ongeveer 2 ure toets en sit voor.



### **HEUNING GEROOSTERDE VARKBOUD:**

1.5kg varkboud  
30ml roosmarynblare  
125ml heuning  
410g(1 blik) heel tamaties

60ml rosyne  
vars gemaalde swartpeper na smaak  
sout na smaak  
180ml appelwyn of ligte witwyn

Verwyder die vel van die boud. Maak met 'n mes diep kepies in die vetlagie tot in die vleis. Druk 'n paar rosyne en 'n paar roosmarynblare in elke keep. Geur vleis met peper en smeer heuning oor die vleis. Maak boud tot in foelie en plaas op 'n koel plek, maar nie in die yskas nie. Laat staan ten minste vir 12 uur lank. Voorverhit die oond tot 160C. Geur die varkboud met sout en bedruip weer met heuning. Plaas boud in oondpan en bak oop vir 1½ uur. Plaas tamaties in 'n versapper, voeg wyn by en verpulp. Voeg tamatiemengsel by vleis. Bak nog 30 minute lank. Gooi tamatiesous deur sif, sny vleis en sit voor saam met die sous.

### **BEE SVLEIS BRAAISTUK:**

30ml olie  
2 uie, gekerf  
10ml worcestersous  
2-3ml swartpeper  
2 wortels geskraap, in dik snye  
45ml tamatiepuree  
2-3ml sout

1.5kg beesbraaistuk bv binneboud  
4 koppies biefaftreksel  
5ml suiker  
15ml margarien  
65ml meelblom  
3ml gemengde kruie

Verhit die olie en margarien en braai die beesvleis tot bruin. Verwyder uit die pan. Plaas die wortels en die uie in die pan, verbruin en verwyder. Voeg meelblom by en braai tot bruin. Voeg bietjie meer olie by, as dit nodig is. Voeg aftreksel by en laat kook. Roer puree, worcestersous, gemengde kruie, suiker, sout en peper in. Sit vleis terug in pan. Verminder die hitte, sit deksel op en laat prut vir 1½ uur. Voeg weer die groente by en laat weer prut vir ongeveer 30 minute.

### **OUMA NANNA SE BEE SVLEIS SPOTBRAAD:**

50ml olie

1.3kg binneboud of dikrib, in een stuk.

#### **GEURIGE SOUS:**

300ml tamatiesous  
50ml suurlemoensap  
'n paar druppels tabascosous  
13ml worcestersous  
3 lourierblare  
40ml koekmeelblom

300ml water  
15ml aangemaakte mosterd  
75ml vrugte blatjang  
40ml heuning  
7ml sout  
50ml pietersielie, fyn gekap

Verhit die olie oor hoë hitte in 'n kastrol. Braai die vleis al kante bruin, skep uit en hou dit eenkant. Giet alle oortollige olie uit die kastrol. Berei die geurige sous: Voeg al die bestanddele vir die sous, behalwe die koekmeelblom en pietersielie in 'n kastrol. Klits goed met 'n draadklitser. Verhit die sous tot kookpunt. Voeg die vleis by. Laat dit weer opkook, plaas die deksel op en laat dit 1½ uur lank oor lae hitte prut, of totdat die vleis sag is. Draai die vleis af en toe om. Skep die vleis uit die sous en sny dit met 'n lang, skerp mes in skywe. Rangskik die skywe in 'n verhitte, vlak oondbak. Maak die koekmeelblom met 'n klein bietjie koue water aan in 'n bakkie. Voeg dit by die sous in die kastrol. Roer dit met 'n houtlepel oor matige hitte tot dik. Giet die sous oor die vleis en garneer met pietersielie.

Lewer 4-6 porsies.



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

---



### **TANT FRIKA SE SKAAPSKENKELS IN DIE OOND GEBAK:**

6 skaapskenkels (opgesaagde skenkels werk ook, maar dit is baie lekkerder as elkeen sy eie skenkel kry).

#### **MARINADE:**

3 groot uie fyn gesny

½ teelepels fyn gemmer

12.5ml heuning

½ koppie tamatiesous

1 blokkie biefekstrak

'n knypie fyn naeltjies, neutmuskaat en tiemie

25ml sjerrie

½ koppie blatjang

2 huisies knoffel, fyn gekap

½ koppie bruin asyn

25ml appelkooskonfyt

5ml mosterdpoer

sout en peper na smaak

Braai die uie en knoffel in 'n klein bietjie olie tot sag en voeg die ander bestanddele by. Prut stadig vir sowat 'n halfuur en roer. Plaas die skenkels in 'n oondbak en giet die marinade bo- oor. Maak die bak toe en los oornag in 'n oond gestel op 100C. Voor opdiening, bedruip weer en plaas vir 20 minute oop in 'n baie warm oond 220C. Draai ná tien minute en bedruip weer.

### **OUMA CORRIE SE SKAAPBOUD:**

500ml water

5ml uievlokkies of 1 ui gekap

7,5ml mosterdpoer

5ml swartpeper

2 knoffelhuisies

25ml meelblom

50ml tamatiesous

25ml blatjang

10ml suiker

1ml Tabascosous

1 vleisekstrablokkie

10ml sout

10ml suiker

7,5ml fyn gemmer

2kg skaapboud

25ml olie

25ml worcestersous

37,5ml botter of margarien, gesmelt

5ml asyn

10ml mielieblom

Berei die aftreksel die dag vantevore deur die water, vleisaftrekselblokkie en ui 10 min lank saam te kook en dit dan deur 'n sif te gooi. Ook 'n dag vantevore: Meng die sout, mosterdpoer, suiker, swartpeper en gemmer en vryf dit oor die oppervlakte van die vleis. Laat staan oornag. Stel die oond op 200C. Skil en sny die knoffel in repies. Druk die knoffel op verskeie plekke naby die beei in die vleis in. Strooi die meelblom oor die vleis. Verhit die olie in die oondpan en plaas die vleis op 'n vleisrak in die oondpan. Bak die vleis 'n uur lank in die vooraf verhitte oond. Bedruip elke tien minute met die olie in die pan. Die hitte kan na 30 minute verlaag word. Berei die sous deur die aftreksel wat die vorige dag berei is, met die tamatiesous, Worcestersous, blatjang, gesmelte botter, suiker, asyn en Tabascosous te meng. Verdik die sous met die mielieblom wat met 'n bietjie water aangemaak is en gooi dit oor die vleis.

### **APPELKOOS GEGEURDE VARKNEK:**

1 heel varknek, van ongeveer 750g

vars gemaalde swartpeper, paprika en sout

2 knoffelhuisies, fyngemaak

410g appelkoosheltes, gedreineer, behou die sap

30ml korrel of Dijonmosterd

125ml room

botter en olie

1 klein ui, fyn gekap

375ml hoenderaftreksel

3 heel naeltjies

1 kaneelstokkie

Geur varknek met peper en paprika. Verhit botter en olie en braai vleis weerskante goudbruin. Verwyder vleis en geur met sout. Laat vleis eenkant. Gooi uie en knoffel in die kastrol en verbruin liggies. Gebruik 125ml van appelkoosap en voeg dit by aftreksel, mosterd, naeltjies en kaneel.



Sit die vleis terug in die kastrol, voeg die sous by, bedek en prut tot vleis sag is. Dit sal ongeveer 'n uur wees, na gelang van die dikte van die vleis. Verwyder vleis uit die kastrol en hou warm. Voeg room by en kook vinnig en onbedek tot sous verdik. Voeg appelkoosheltes by en maak deurwarm. Sny vleis in dik skywe en rangskik op dienbord. Giet warm sous oor en garneer met ekstra appelkoosheltes en vars kruie.  
Lewer 4-6 porsies.

### **GEBRAAIDE SPEENVARK:**

Maak die speenvark goed skoon en weeg dit. Sny vier 7cm lange snye aan weerskante van die rugstring en ewewydig aan mekaar die die vel van die speenvark. Plaas dit op 'n rooster in 'n oondpan en smeer die hele oppervlakte met botter of vet. Sprinkel sout binne-in en bo-oor. Gooi 500ml kookwater in die pan en bedek die varkie met vetgesmeerde papier. (Botterpapier, bruinpapier of aluminium foelie). Sit dit 15 minute lank in 'n baie warm oond by 240C, verminder dan die hitte na 150C en laat dit bak tot dit gaar en bruin gebraai is. Bereken die tyd teen 40 minute vir elke 500g. Bedruip die vleis elke 15 minute met die vloeistof in die pan. Verwyder die papier nadat die vleis 2½ uur lank gebak het en borsel die oppervlakte met dik room. Dien dit op 'n groot vleisskottel op met 'n rooi appeltjie in die mond en versier rondom met aartappelnessies, gevul met appelmoes, en skyfies rooi appel.

## **ANDER VLEIS DISSE**

### **KWARTELS IN DEEGKOMBERS:**

|  |                                  |
|--|----------------------------------|
| 4 snye witbrood                                  | 75ml witwyn                      |
| 1 knoffelhuisie, gekneus                         | 4 repies swartwoud ham, fyngesny |
| gerasperde skil van 'nhalwe suurlemoen           | sout en peper na smaak           |
| 25ml fyngesnyde vars kruie( verskillende soorte) | 4 kwartels of piepkuike          |
| 40ml botter                                      |                                  |

**DEEGKOMBERS:**  
1kg koekmeelblom

ongeveer 400ml water

Voorverhit die oond tot 180C. Sny die korsies van die brood af en breek die brood in stukkes, plaas in 'n mengbak. Verhit die wyn en knoffel tot kookpunt en giet oor die brood. Meng deeglik en verkoel. Voeg die kruie, suurlemoenskil, swartwoudham, sout en peper by. Geur die holtes van die kwartels met sout en peper en skep die vulsel in die holtes. Braai die kwartels in botter tot bruin reg-om en halfgaar. Laat afkoel.

### **DEEGKOMBERS:**

Meng die water bietjies-bietjies by die meel tot 'n elastiese deeg. Die deeg moet nie taai wees nie. Knie goed en druk in 'n plat sirkel op die werkoppervlak. Pak die deeg om elke kwartel, maak seker dit is goed bedek. Maak 2 ventilasiegatejies aan die agterkant. Bak vir sowat 35 minute. Kap die deeg stukkend net voor opdiening en skep die kwartels uit. ( Die deeg word nie geëet nie)

### **KERRIEBOTTER HOENDER:**

|                               |                                  |
|-------------------------------|----------------------------------|
| 8 hoenderdye, vel verwyder    | sap van een suurlemoen           |
| 15ml masala                   | sout en vars gemaalde swartpeper |
| 60ml olie                     | 2 uie, in dun skywe gesny        |
| 1 soetrissie, in repies gesny | 10 ml komynsaad                  |
| 10ml vinkel                   | 4 kardemomsade                   |
| 2 stukke pypkaneel            | 4 vet knoffelhuisies, gekneus    |
| 1x2.5cm vars gemmer, fyngesny | 5ml borrie                       |
| 2 suurlemoen- of lourierblare | 2 groen brandrissies, fyngesny   |



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

---

6-8 vars, ryp tamaties  
50ml botter

45ml tamatiepasta  
vars koljander vir garnering

Vryf suurlemoensap oor hoenderdye. Sprinkel masala oor hoenderdye en geur na smaak met sout en vars gemaalde swartpeper. Bedek en laat eenkant staan vir 30 minute. Verhit helfte van olie in 'n kastrol en braai hoenderdye aan albei kante tot liggies verbruin. Verwyder hoender en hou eenkant. Verhit oorblywende olie in dieselfde kastrol en soteer ui en soetrissies oor lae hitte tot baie sag. Voeg komynsaad, vinkel, kardemomsade, pypkaneel, knoffel, gemmer, borrie, suurlemoen blare en brandrissies by. Roerbraai om geure te laat ontwikkel. Sny 'n kruisie deur die skil van die tamaties grof. Voeg by uie en soetrissies in kastrol saam met tamatiepasta. Bring tot kookpunt en prut vir 10 minute. Plaas hoender terug in kastrol en bring tot kookpunt. Prut vir sowat 35- 40 minute stadig totdat vleis sag is en amper van die bene wil afval. Roer botter by. Proe en geur. Indien nodig kan 'n bietjie bruinsuiker bygevoeg word. Sprinkel koljanderblare oor net voordat gereg voorgesit word.



### **SKAAPAFVAL:**

|  |                                     |
|--|-------------------------------------|
| 1kg skaapafval (kop, pens en pootjies),skoongemaak | 30ml kookolie                       |
| 15ml botter  | 3 uie, in ringe gesny               |
| 2 knoffelhuisies, gekneus                          | 1 groen soetrissie, ontpit en gekap |
| 10ml kerriepoeier                                  | 3 tamaties, geskil en gekap         |
| 30ml tomatiepasta                                  | 5ml sout                            |
| varsgemaalde swartpeper na smaak                   |                                     |

Kook afval in soutwater vir 3 ure lank, of tot sag. Giet vloeistof af en hou net 250ml in kastrol agter. Soteer uie, knoffel en groenrissie in verhitte olie en botter. Voeg kerrie by en braai vir nog 'n minuut of twee. Voeg die res van die bestanddele by en prut vir 5-10 minute. Voeg die mengsel by die afval en prut vir nog 5 minute. Sit voor.  
Lewer 6 porsies.

### **EEND MET LEMOEN:**

|   |                  |
|---|------------------|
| 2 kg jong eend                              | paprika          |
| sout en peper na smaak                      |                  |
| <b><u>SOUS:</u></b>                         |                  |
| 6 lemoene                                   | 1 suurlemoen     |
| 200ml droë witwyn                           | 30ml bruinsuiker |
| 1 hoenderekstrablokkie                      | 50ml tamatiesous |
| 10ml mielieblom gemeng met 'n bietjie water |                  |

Sny alle sigbare vet van vleis af. Geur met paprika, sout en peper. Braai vir sowat 90 minute by 180C. Bestryk gereeld tydens braai tyd. Sny die skil van 2 lemoene in baie dun repies. Skil ook alle witskil af en sny huisies tussen vliesies uit. Plaas huisies eenkant. Druk sap uit orige lemoene en suurlemoen. Maak 'n sous deur skil, lemoen-en suurlemoensap, wyn, suiker, hoenderekstrak blokkie en tamatiesous in 'n kastrol te plaas en vir 10 minute te laat prut. Verdik met mielieblom. Voeg lemoenhuisies by en verhit. Verwyder die vel van die eend voor bediening en skep die sous bo-oor.

### **GEROOSTERDE PIEPKUIKENS:**

|  |                      |
|--|----------------------|
| 2 piepkuike, deur bors en ruggraat gehalveer |                      |
| <b><u>SOUS:</u></b>                          |                      |
| 30ml tamatiesous                             | 30ml vrugte blatjang |
| 20ml aangemaakte mosterd                     | 10ml worcestersous   |
| 5ml sojasous                                 |                      |

Voorverhit die oond tot 200C. Verwyder die been van die ruggraat en sny 2-3 diagonale kepe in die borsgedeelte van die kuike. Meng sousbestanddele saam en verf oor die hoenderhelftes. Plaas op die oondroosterrak. Rooster vir sowat 20-25 minute terwyl gereeld met sous bedruip word.

Lewer 4 porsies.

### **LEWERKOEKIES:**

|                                 |                         |
|---------------------------------|-------------------------|
| 500g skaaplewer                 | 4 middelslag aartappels |
| 250ml gesnyde groenboontjies    | 2 spinasieblare         |
| 1 middelslag tomatie            | 1 ui                    |
| 1 sny brood                     | 3 eiers                 |
| 180ml ongesif afgemeet meelblom | 15ml bakpoeier          |
| 10ml sout                       | 1ml peper               |



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

---

kookolie vir vlak braai.

Trek die vliese van die lewer af en sny die lewer in stukke. Maal die lewer beurtelings met die aartappels, boontjies, spinasie, tamatie en ui. Maal die brood laaste (sodat jy terselfdertyd die meul skoonmaak.) Voeg die eiers by die gemaalde mengsel en meng goed. Voeg die meelblom, bakpoeier, sout en peper by en meng. Skep lepelsvol lewermengsel in vlak warm kookolie en braai dit eers aan die een kant oor matige hitte tot gaar en bruin. Dreineer die lewerkoekies goed op kombuispapier en sit dit warm of koud voor. Hierdie koekies vries goed.



### **MA SE LEKKER HOENDER:**

2 hoenders

#### **MARINADE:**

175ml sonneblomolie

125ml HP sous

125ml tamatiesous

50ml Aromat

20ml braaivleisspeserye

5ml piri-piripoeier

1 knoffelhuisie (geskil en gekneus)

125ml blatjang

125ml tamatiesous

125ml Worcestersous

25ml knoffelsout

20ml borrie

5ml gemengde kruie

Maak die hoenders skoon, sny in porsies en was dit af in koue water. Droog die porsies af met kombuispapier. Meng die bestanddele vir die marinade. Gebruik 'n bak met 'n deksel wat goed kan verseël. Pak die hoenderstukke daarin en bedek elke laag met marinade. Sit die deksel op, plaas in yskas en laat die porsies ongeveer 12 uur marineer. Draai dit twee keer in die tyd om. Plaas die porsies met die marinade in 'n enkele laag in 'n groot oondpan. Bak dit ongeveer 3 uur lank by 100C, maar hou dit teen die end dop en stel die hitte laer as die marinade te bruin word.

### **BOBOTIE:**

1 dik sny witbrood

500g gemaalde lamsvleis

5ml sout

2ml knoffelvlokkies

1ml borrie

12,5ml asyn

1 lourierblaar

12,5ml koue water

50ml koue melk

1 ui (fyn gekap)

1ml vars gemaalde swartpeper

10ml matige kerriepoeier

12,5ml blatjang

3 eiers

12,5ml mielieblom

350ml kookmelk

Voorverhit die oond tot 160C. Week die brood in die melk en druk dan die oortollige melk uit. Hou die sagte brood eenkant. Meng die maalvleis, ui, sout, peper, knoffelvlokkies, die helfte van die kerriepoeier, die borrie, blatjang, asyn, 1 eier en die sagte brood. Skep die vleismengsel uit in 'n goed gesmeerde oondskottel, steek die lourierblaar daarin en bak dit 15 minute lank op die middelste oondrak sodat die bobotie 'n kors bo-op kan vorm. Hou dit eenkant warm. Klits die oorblywende 2 eiers saam en hou dit eenkant. Meng die mielieblom, die res van die kerriepoeier en die koue water tot 'n gladde pasta en roer dit by die geklitse eiers. Voeg die kookmelk geleidelik by en laat dit prut totdat dit effens verdik. Roer dit voortdurend. Haal die mengsel van die plaat af en gooi dit oor die bobotie. Bak die bobotie nog 25-30 minute lank op die middelste rak van die oond totdat dit ferm en ligbruin is. Bedien warm met blatjang.

### **KOOL FRIKKADELLE:**

1 groot koolkop

3 uie, fyn gekap

1kg maalvleis

speserye vir vleis

250ml witwyn

1 pak spekvleis, gesnipper

250g sampioene

sout en peper

2 ekstra groot eiers

Voorverhit die oond tot 180C, en smeer 'n oondbak. Trek die buiteblare van die koolkop af en kook die hele koolkop ongeveer 10 minute lank in kokende soutwater totdat die blare net sag is. Verwyder van die hitte en laat staan in water tot effens afgekoel. Braai die spekvleis, sampioene en uie tot net gaar. Skep onder in die mengbak. Meng die maalvleis, sout en peper en speserye na smaak met die eiers en vorm frikkadelle. Rol elke frikkadel in een of twee koolblare toe en rangskik op die spek mengsel. Herhaal totdat alles opgebruik is. Giet die wyn oor, bedek met



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

---

foelie en bak ongeveer 1 uur tot die frikkadelle gaar is. Verwyder die foelie 10 minute voor die baktyd verstreke is.  
Lewer 6-8 porsies.



### **PENS IN WITSOUS:**

500-800g gekookte skaappens  
250ml gekookte gekookte groenertjies  
500ml gekeurde witsous  
12.5ml botter of margarien

250ml gekookte wortelblokkies  
25ml gekapte pietersielie  
125ml sagte broodkrummels

Sny die pens in klein stukkes, ongeveer 2.5cm blokkies. Maak witsous, maar braai 1 gekapte ui in die botter voordat die meelblom daarin geroer word. Geur met vars gemaalde swartpeper. Meng die pens, groente en witsous en gooi dit in 'n bakskottel. Strooi die brood krummels bo-oor en sit klontjies botter daarop. Laat dit in 'n koel oond by 150C bak tot dit goudbruin is. Ongeveer 20 minute lank.

### **DENNINGVLEIS:**

Denningvleis het die Maleiers vir ons gegee. Die woord beteken gekeurde vleis. As jy nie tamaryn in die hande kan kry nie, kan jy 'n bietjie suurlemoensap of 'n kwartkoppie asyn gebruik. Maar tamaryn is eintlik die regte ding.

12.5ml skaapvet  
2 uie in ringe gesny  
1 kg dunrib of boudvleis (skaap)  
4 wonderpeperkorrels  
sout en peper  
125ml water  
nog 125ml water

2 knoffelhuisies gekneus  
10ml suiker  
4 kruie naeltjies  
2 lourierblare  
raspertjie neutmuskaat  
2.5ml tamaryn

Smelt die skaapvet in 'n swaarboomkastrol. Voeg die knoffelhuisies en die uie daarby. Strooi suiker oor en smoor so in die pan tot die uie goudkleurig is. Skep uit en sit die vleis in die kastrol. Die vleis moet in stukkes gesny wees. Braai dit ook tot dit begin verkleur. Voeg nou die kruie naeltjies, wonderpeperkorrels, lourierblare, sout, peper en 'n raspertjie neut by die vleis en skep die uie en knoffel terug in die pot. 125ml water kom by, die deksel word opgesit en dan word die vleis gestowe tot sag. Dit neem ongeveer 1 tot 1½ uur. Week intussen die tamaryn in die orge 125ml water. Syg die water deur 'n fyn sif en voeg dit by die vleis. Laat weer stowe, net so 'n rukkie om die geure goed te meng, en sit voor met rys of gekookte aartappels.

### **WILDVLEIS KASSEROL MET DROë VRUGTE:**

1,5kg wildsvleis met bene in stukke gesaag.

#### **MARINADE**

500ml rooi wyn  
10ml gedroogde gemengde kruie  
30ml bruinsuiker  
50ml botter  
1 wortel, gerasper  
2 tot 3 lourierblare  
6 wonderpeperkorrels  
500ml vleisaftreksel  
500g droëvrugte

4 knoffelhuisies, gekneus  
100ml olie  
15ml Worcestersous  
2 uie  
2 selderystingels, gekap  
6 heel naeltjies  
50ml vars suurlemoensap  
250ml rooiwyn  
50ml maroela-jellie.

Marineer vleis twee dae lank in marinade. Verwyder vleis uit marinade en behou die vloeistof. Verhit botter en braai uie, wortel en seldery in swaarboompot. Braai vleis tot bruin en plaas in kasserol. Skep uie-en-wortelmengsel bo- op. Gooi marinade oor. Voeg lourierblare, naeltjies, wonderpeperkorrels en suurlemoensap by. Geur goed na smaak met aromat, sout en vars gemaalde peper. Plaas in oond en prut 3 uur lank by 160C. Vul vloeistof aan met rooi wyn en



vleisaftreksel soos benodig. Vir ekstra geur kan 250ml room bygeroer word net voordat dit voorgesit word.

## **BYGEREGTE**

### **LEPELBROOD:**

'n Skep van hierdie brood met 'n smeerseltjie botter is heerlik saam met braaivleis.

450ml melk  
5ml sout  
4 eiers, geskei

300ml meliemeel  
50ml margarien, gesmelt

Voorverhit die oond tot 180C. Smeer 'n diep oondvaste bak van 24cm met margarien. Verhit die melk tot kookpunt. Verwyder van die hitte en roer die meliemeel geleidelik by. Roer tot glad. Plaas terug op die hitte en laat kook tot die mengsel verdik het. Roer elke nou en dan. Voeg die sout, asook gesmelte margarien by. Verwyder van die hitte en laat heelwat afkoel. Klits die eier gele en vou by die mengsel in. Klits die eierwitte styf en vou ook by die mengsel in. Skep in voor bereide bak en bak sowat 35-40 minute lank of tot gaar. Lewer 4-6 porsies.

### **STYWEPAP:**

1 liter water  
750ml meliemeel  
10ml olyfolie

12.5ml sout  
12.5ml botter

Kook water en voeg dan sout by. Roer met 'n vurk(nie 'n lepel nie) genoeg meliemeel in om mengsel taamlik dik te maak. Voeg botter en olyfolie by. Vou goed in. Sit deksel op en laat stoom ongeveer ½ uur oor lae hitte tot gaar. Moenie die deksel te dikwels oplig nie, aangesien dit sal maak dat die pap nie rys nie.

### **TAMATIE EN UIESMOOR**

1.5 kg tamaties, geskil, in kwarte gesny  
6 medium uie, fyngekap  
10ml bruinsuiker  
5ml varsgemaalde swartpeper

45ml sonneblomolie  
60ml vars pietersielie, fyn gekap  
5ml sout

Plaas tamaties in 'n groot kastrol en prut oor lae hitte tot sag en pulpagtig. Verhit intussen olie in 'n braaipan en soteer uie en pietersielie oor lae hitte tot uie deurskynend is. Roer gaar tamaties, suiker, sout en peper by, bedek deeglik en prut 10-15 minute.

### **TAMATIE STAMPMIELIES:**

500ml rou stampmielies (oornag geweek)  
olie  
sout en varsgemaalde swartpeper

1 ui, fyn gekap  
3 tamaties, ontvel en fyn gekap  
150ml Cheddarkaas (gerasper)

Giet die weekwater van die stampmielies af en bedek met koue water. Verhit tot kookpunt en laat prut dan tot sag. Geur aan die einde van die kooktyd met sout. Dreineer en druk effens fyner met



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

---

'n aartappeldrukker. Voeg 'n klontjie botter asook 'n bietjie melk by indien verkies. Soteer die ui in 'n bietjie olie tot sag. Voeg die tamatie by en prut tot 'n lekker sous gevorm is. Geur met sout en peper en voeg stampmielies by. Meng liggies deur, voeg die helfte van die kaas by en meng. Strooi die orige kaas bo-oor.

### **GEBRAAIDE AARTAPPELS:**

8 middelmatige aartappels

125ml kookolie

knippie borrie (vir 'n mooi goudbruin kleur)

gesoute kookwater

5ml gemengde kruie

witpeper

Kook die aartappels in soutwater vir 10 minute. Dreineer. Meng die olie, kruie, peper en borrie en plaas die aartappels daarin tot 'n uur voor etenstyd (Dit kan die dag vantevore al gedoen word)

Braai sowat 'n uur lank in 'n voorverhitte oond van 180C tot goudbruin en bros.

ONTHOU! Gebraaide aartappels moet onmiddelik opgedien word..



### **GEELRYS MET ROSYNE:**

6 koppies kookwater  
5ml borrie  
7ml sout

37.5ml suiker  
bietjie kaneel

Sodra hierdie kook, voeg by:

500ml rys

250ml rosyne

Laat 10 minute vinnig kook en laat dan verder baie stadig kook tot gaar. Moet nie roer nie.

### **KRUMMELPAP:**

250ml water  
500ml growwe meliemeel

5ml sout

Bring water tot kookpunt, voeg sout by en strooi meliemeel daarin. Verlaag hitte. Kook vir 15 minute. Roer met 'n vurk of agterkant van 'n houtlepel om krummeltekstuur te verkry. Prut vir 'n verdere 45 minute, halfbedek. Roer nog so 2 maal tydens die prutproses.

### **GEGEURDE KRUMMELPAP:**

Maak krummelpap soos per bogenoemde resep.

Jy het verder nodig:

1 gekapte ui  
5 m borrie  
sout en peper

1 knoffelhuisie, gekneus en gekap  
1 rooi of groen soetrissie, gekap  
45 ml gerasperde parmesaankaas

Braai die uie en knoffel tot deursigtig, voeg die borrie, soetrissie, sout en peper by, en braai vir vyf minute. Meng saam met parmesaankaas by die pap, en laat dit goed warm word, sodat die geure tyd het om deur die pap te trek.

### **SOUSBOONTJIES:**

500 ml gaar, gespikkelde bone  
1 ui, gekap  
15 ml mosterdpoer  
2 ml swartpeper  
200 ml water of bone-aftreksel

125 g spekvleis, fyngesnipper  
50 ml bruin suiker  
5 ml sout  
30 ml wynasyn

Meng al die bestanddele saam en plaas in 'n vuurvaste oondskottel. Bak dit vir 1 uur in 'n voorverhitte oond by 180C.

## **GROENTE**

### **GESTOOFDE PATATS:**

6 klein of 4 middelslag-patats  
30 ml bruinsuiker  
60 ml botter

12,5 ml sout  
60 ml kookwater  
'n paar stukkies heel kaneel



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

---

Voorverhit die oond tot 200C .Was en skil die patats en sny in skywe. Kook dit 30 minute lank tot sag. Voeg die sout by. Sny elke patat in die lengte deur en plaas in 'n oondvaste bak. Maak die stroop deur die suiker in die kokende water op te los en die botter by te voeg. Verhit tot die botter gesmelt is. Vir 'n mooi bruin stroop kan die suiker eers droog in 'n kastrol verhit word terwyl dit aanhoudend met 'n houtlepel geroer word tot dit mooi bruin en gesmelt is. Voeg dan die kokende water by, roer tot dit in die water opgelos is en voeg die botter by. Giet die stroop oor die patats, voeg 'n paar stukkies heel kaneel by vir geur, en bak sowat 30 minute lank tot dit bruin is.



### **GESTOOFDE WORTELS:**

4 middelmatige geelwortels  
1 middelmatige ui  
2.5ml sout

1 middelmatige aartappel  
12.5ml botter  
'n knippie peper

Was, skraap en sny die wortels en die aartappel in skyfies. Sny die ui in skyfies. Kook alles saam in kokende water vir ± 30-40 minute, en voeg die sout by as dit amper gaar is. Voeg die botter en peper by. Ien in 'n warm skottel op.

### **SOET PATATS:**

1kg patats  
60g botter  
80ml water

125ml heuning  
knippie sout

Voorverhit die oond tot 200C. Smeer 'n oondpan met 'n lagie botter. Kook patats in skilletjies in soutwater tot net sag. Skil af sodra effens afgekoel en sny in skywe. Verhit heuning, botter, sout en water saam oor matige hitte. Plaas patatskywe in lae in bereide oondbak met 'n lagie heuningsous tussen elke lagie. Skep orige sous bo-oor. Bak in oond vir sowat 30 minute tot sous deur patats getrek het en glansend lyk. Lewer 6-8 porsies.

### **OUMA NAKKIE SE GROENBOONTJIES:**

1 middelslag ui, gekap  
1 klein, ryp tamatie, geskil en gekap  
1 medium grootte aartappel, geskil in blokkies gesny  
5ml margarien

500g groenboontjies, gekerf  
sout en swart peper  
kookwater  
10ml gekapte pietersielie

Braai ui liggies in 'n kastrol en voeg die groenboontjies, tamatie, aartappel, sout, peper en 'n bietjie kookwaterby indien nodig. Meng die groente liggies. Roer die margarien en pietersielie by. Sit warm voor.

### **SKORSIEMOES:**

Oorryp, draderige skorsies is heerlik as mens dit op dié manier voorberei.

5 skorsies  
125ml suiker  
10ml bakpoeier  
250ml melk  
15ml kaneelsuiker

15ml botter of margarien  
5 eetlepels koekmeelblom  
2ml sout  
3 eiers

Verhit die oond tot 180C. Smeer 'n oondvaste bak. Halveer die skorsies en skep die pitte uit. Kook die halwes tot sag. Dreineer dit. Skep die vleis uit, maak dit fyn en roer die margarien of botter by. Sif die suiker, koekmeelblom, bakpoeier en sout saam. Klits die melk en eiers saam en maak die meelmengsel daarmee aan. Voeg die skorsiemoes by en meng dit goed. Skep die mengsel in die bak en strooi die helfte van die kaneelsuiker oor. Bak die moes 'n uur lank onbedek. Strooi die res van die kaneelsuiker oor en sit die gereg voor.

### **GEROOMDE SPINASIE:**

1 bossie spinasie  
125ml room

15ml botter  
'n knippie suiker



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

---

'n knippie elk sout, peper en neutmuskaat

15ml suurlemoensap

Was die spinasie deeglik af in 'n groot wasbak vol water. Kerf fyn. Smelt die botter in 'n middelgroot swaarboomkastrol. Gooi die nat, gekerfde spinasie in die bottter en roerbraai tot net verlep. Voeg die room by en laat vinnig kook om die vog in te damp en geur te konsentreer. Geur met sout, peper, neut, suurlemoensap en suiker.



### **BOTTERBEETJIES:**

Kies jong beet en was dit goed. Plaas in 'n kastrol en bedek met kookwater. Laat dit 2 uur lank kook of totdat die beet sag is. Haal uit die water en trek die skilletjies af, en sny die stingeltjies uit. Sny die beet in helftes. Gooi gesmelte botter daaroor en dien warm op.

### **GEBAKTE KOOL:**

|                              |                               |
|------------------------------|-------------------------------|
| 1 liter fyngekerfde kool     | 150ml room                    |
| 5ml suiker                   | 1ml sout                      |
| 1ml paprika                  | 50ml gedroogde broodkruummels |
| 150ml gerasperde Cheddarkaas |                               |

Skep die gekerfde kool in 'n bakskottel. Meng die room, suiker, sout en paprika goed en gooi die dit oor die kool. Strooi die broodkruummels oor en bak met die deksel op vir 30 minute. Verwyder uit die oond, strooi die kaas oor en bak vir 'n verdere 10 minute. Bedien warm.

### **BEET EN PAMPOENMOES:**

|  |              |
|--|--------------|
| 1 bossie beet                                  | 4 aartappels |
| ¼ pampoen, geskil, ontpit en in blokkies gesny | garam masala |
| mosterd peperwortel                            |              |

Kook beet in water tot net sag. Trek skilletjies af en kap fyn. Kook pampoen asook aartappels apart sag en maak fyn met 'n aartappeldrukker. Meng beet met helfte van die aartappels, geur met bietjie mosterd peperwortel, meng orige aartappel met pampoen en geur met garam masala. Skep beetlaag in 'n plat bak en skep 'n pampoenlaag bo-op.

### **GEURIGE KOOL VAN OUMA FRIEDA:**

|                            |                     |
|----------------------------|---------------------|
| 1 klein koolkop, gekerf    | 2 wortels, gerasper |
| 2 uie, gekerf              | 1 kg maalvleis      |
| 1 pakkie hoendernoedelsop  | 5 ml borrie         |
| 2 eetlepels kerrie (matig) | 1 teelepel sout     |
| 1 ml swartpeper            | 4 eetlepels botter  |
| 125ml room                 |                     |

Gebruik 'n groot braaipan. Braai die uie in 4 eetlepels botter tot ligbruin. Voeg die kool by en roerbraai vir ongeveer 30 minute. Voeg nou vleis, wortels en geurmiddels by. Maak sop aan met 500 ml water en gooi helfte by. Kook / prut vir 30 minute en gooi af en toe van die res van die sop by of as dit nodig is kan meer water by gegooi word (moenie laat dit brand nie). Roer die room by. Bedien met rys, vars broodjies en mengelslaai.

## **SOP**

### **SPEK EN LENSIESOP:**

|  |                                  |
|--|----------------------------------|
| 6 repe swoerdlose strepiespek, gekap     | 4 snye witbrood, korsies afgesny |
| 30ml botter                              | 2 groot uie, fyngekap            |
| 4 groot wortels, gerasper                | 500ml oranje lensies, afgewas    |
| 3 selderystingels, punte verwyder, gekap | 2 liter hoenderaftreksel         |
| 2 lourierblare                           | 2ml gedroogde basiliekruid       |
| 15ml pietersielie, vars gekap            | 15ml suurlemoensap               |



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

---

Braai die spek vir 3 minute oor lae hitte. Haal uit die pan en hou eenkant. Sny die brood in blokkies en sit by die vet in die braaipan. Braai die brood tot goudbruin aan albei kante en hou eenkant. Verhit die botter in 'n groot kastrol. Soteer die uie vir 2 minute. Voeg die seldery en wortels by en kook vir 4 minute. Roer 2 keer. Voeg die lensies, hoenderaftreksel, geurmiddels, lourierblare en basiliekruid by. Bring tot kookpunt, verlaag die hitte en laat vir ongeveer 2 uur lank stadig prut. Roer af en toe. Roer die spek en pietersielie net voor opdiening by. Laat 2 minute prut en sit dan voor met bereide croutons bo-op.  
Lewer 6 porsies.



### **BOONTJIESOP MET SPEKBLOKKIES:**

500g pakkie droë suikerbone,  
oornag geweek in koue water  
2.5 liter water  
1 wortel, grof gerasper  
2 lourierblare  
3 kruienaeltjies  
10ml bruinasyn  
2 knoffelhuisies skoongemaak

250g gerookte spek, in blokkies gesny  
1 varkpootjie  
1 groot ui gekap  
65g (1blikkie) tamatiepasta  
6 wonderpeperkorrels  
'n paar gekapte takkies pietersielie  
sout en varsgemaalde swartpeper  
olyfolie

Spoel bone af onder koue water en dreineer. Dompel varkpootjie vinnig in kookwater en was goed af. Skep spek in 'n groot kastrol en braai oor lae hitte tot bros. Skep uit. Braai varkpootjie in dieselfde kastrol tot bruin alkante. Skep bone by varkpootjie in kastrol en voeg water by. Verhit tot kookpunt, en skep skuim af met gaatjieslepel. Voeg res van bestanddele tot em met bruinasyn by, verhit tot kookpunt, verlaag hitte en laat stadig prut met deksel op kastrol vir sowat 2½-3 ure of tot bone sag is. Geur na smaak met sout en swartpeper. Verwyder varkpootjie en druk sommige van die bone fyn met 'n aartappeldrukker. Proe en geur na smaak indien nodig.

### **DIK GROENTESOP:**

500ml haricotbone  
25ml olie  
3 wortels, gekap  
2 aartappels, in blokkies gesny  
150ml groenbone, in stukkie gesny  
500ml kookwater  
12.5ml sout  
2 liter water (ongeveer)

water  
2 uie of preie gekap  
3 selderystingels, met blare gekap  
625ml kool, gerasper  
3 biefekstrakblokkies  
4 middelslag tamaties, in blokkies  
2 ml peper

Week die haricotbone oornag in water. Dreineer dit en bedek dit met 1 liter vars water. Kook die boontjies tot sag. Verpulp die bone of druk dit fyn. Verhit die olie en soteer die groente, behalwe die tamaties ongeveer 15 minute lank daarin totdat dit sag is. Roer dit aanhoudend sodat dit nie aanbrand nie. Los die biefekstrakblokkies op in die kookwater en voeg dit saam met die tamaties en geurmiddels by die groente. Voeg ook die bone by. Plaas die deksel op en laat prut ongeveer 30 minute lank. Vul die vloeistof aan as dit weggook. Daar moet ongeveer 2 liter sop wees.

### **AARTAPPELSOP:**

10 aartappels  
40ml botter  
10ml sout  
knippie fyn neut  
375ml room/melk

1 liter water  
3 uie, fyn gekap  
2ml peper  
15ml pietersielie  
10ml Worcestersous.

Skil en sny die aartappels in blokkies. Kook in water tot sag. Druk aartappels in water fyn. Braai uie in die botter tot bruin. Voeg dit by die aartappels. Voeg die sout, peper, neut en pietersielie by. Voeg die room by die aartappelmengsel en meng. Voeg die Worcestersous by. Laat die sop op kook. Indien te dik, verdun met melk. Sit sop met roosterbrood voor.

### **TAMATIESOP:**

40ml margarien  
1 liter hoenderaftreksel  
1 lourierblaar

750g tamaties, in kwarte gesny  
1 ui, gekap  
3 ml vars gemaalde swartpeper



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

---

3ml sout  
10ml suurlemoensap

5ml lemoenskil, fyn gerasper  
5ml suiker

1. Verhit die margarien en roerbraai die tamaties sowat 10 minute lank.
2. Voeg alles behalwe die suurlemoensap en suiker by en laat dit 45 minute lank prut.
3. Vryf die mengsel goed deur 'n sif.
4. Voeg die suurlemoensap en suiker by en herverhit die sop tot kookpunt.
5. Bedien dadelik.



### **ROMERIGE BOTTERSKORSIESOP:**

1 groot botterskorsie, geskil, in blokkies gesny  
1 ui, grofgekap  
1l hoenderaftreksel  
10 ml sout  
3 ml fyn komyn  
3 ml fyn koljander

3 aartappels, geskil, in blokkies gesny  
1 tamatie, vel verwyder en grofgekap  
125 ml vars room  
varsgemaalde swartpeper na smaak  
3 ml kerriepoeier  
20 ml gekapte, vars pietersielie

Plaas die botterskorsie, aartappels, ui, tamatie en hoenderaftreksel in 'n groot kastrol. Bring tot kookpunt, verlaag die hitte, plaas deksel op en laat saggies prut totdat die groente sag is (sowat 30 minute). Verpulp groente en aftreksel in 'n voedselverwerker. Gooi verpulpte groente terug in die kastrol, voeg room en geurmiddels by en verhit tot goed deurwarm. Garneer met pietersielie en sit voor met vars sesamsaad broodrolletjies.

## **LEKKERNYE**

### **NOGA:**

375ml suiker  
125ml water  
1 eierwit, styf geklits  
250ml neute, grof gekap

250ml gouestroop  
knippie sout  
60ml glanskersies, gekap  
2ml vanielje geursel

Vermeng die suiker, stroop, water en sout. Verhit dit en roer dit voortdurend totdat die suiker opgelos is. Kook dit verder, sonder om te roer, tot die sagtebal stadium. Haal dit van die plaat af en gooi dit in 'n dun straaltjie oor die styfgeklitste eierwit. Klits dit voortdurend met 'n elektriese klitsers. Wanneer die mengsel fatsoen behou, roer die kersies, neute en geursel by. Gooi dit in 'n gesmeerde oondpan. Laat staan oornag en sny dit dan in blokkies.

### **TURKSE LEKKERS:** (Turkish Delight)

45ml gelatien  
500ml strooisuiker  
4ml wynsteensuur  
5ml vanielje geursel

125ml koue water  
190ml kookwater  
1 suurlemoen se sap  
rooi voedselkleursel

Spons gelatien in koue water. Verhit suiker en kookwater saam tot suiker opgelos het. Voeg wynsteensuur by en verhit tot kookpunt. Laat vir sowat 5 minute kook. Roer suurlemoen sap by en verwyder van hitte. Los gelatien oor warm water op en giet by. Roer deeglik en voeg kleursel by. Kleur mengsel, indien verkies, met 'n paar druppels voedsel kleursel. Giet in gesmeerde vlak bak en laat afkoel. Sny in blokke en sif versiersuiker oor.

### **FUDGE:**

400g suiker (500 ml)  
55ml botter  
397g kondensmelk (1 blik)

45ml water  
30ml gouestroop  
5ml vanieljegeursel.

Meng die suiker en water in 'n swaarboomkastrol en roer dit oor lae hitte totdat die suiker opgelos is. Maak seker dat daar geen suikerkristalle teen die kant van die kastrol vassit nie. Indien dit wel gebeur, borsel dit af met 'n kwassie wat in warm water gedoop is. Voeg die botter en gouestroop by die suikerwater en roer dit totdat die botter gesmelt is. Voeg die kondensmelk by die mengsel en roer dit aanhoudend totdat dit kookpunt bereik. Kook die mengsel ongeveer 25 min lank tot by die sagtebal stadium. Roer dit af en toe om aanbrand te voorkom. Laat die mengsel afkoel totdat



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

---

dit loutwarm is en voeg die vanieljegeursel by. Klop die mengsel totdat dit dik en romerig is. Giet die suikermengsel in 'n gesmeerde pannetjie. Hou die kastrol skuins sodat die mengsel vrylik kan uitloop. Moet nie skud of die mengsel uitskraap nie, want dan kan dit versuiker. Laat die suiker mengsel in die pannetjie afkoel voordat dit in blokkies gesny word. Dit moet heeltemal koud wees voor dit gesny word, anders kan dit verbrokkel.



### **MALVALEKKERS:**

|                                    |                       |
|------------------------------------|-----------------------|
| 30ml gelatien                      | 125ml koue water      |
| 500ml strooisuiker                 | 125ml kookwater       |
| rooi voedselkleursel               | 10ml vanielje geursel |
| versiersuiker om lekkers in te rol |                       |

Spuut 'n 2.5liter bak met kleefwerende kossproei. Laat week die gelatien in die koue water tot sponsagtig. Verhit stadig totdat dit heeltemal opgelos is. Voeg die res van die bestanddele by, behalwe die voedselgeursel, vanieljegeursel en versiersuiker, en klits 7-10 minute lank met 'n elektriese klitser totdat die mengsel begin verdik. Kleur met ongeveer 12 druppels rooi voedselkleursel en voeg ook die vanielje geursel by. Meng goed en giet uit in die voorbereide bak sodat die mengsel sowat 1.5cm diep daarin lê. Plaas in yskas tot gestol en sny dan in blokkies. Rol in versiersuiker. Lewer 65 blokkies.

### **SUURLEMOEN JELLIELEKKERS:**

|                                   |                                     |
|-----------------------------------|-------------------------------------|
| 30ml gelatien                     | 160ml water                         |
| 125ml suurlemoensap               | 160ml lemmetjiesap                  |
| 160ml strooisuiker                | 160ml glukosestroop (kry by apteek) |
| groen voedselkleursel (opsioneel) | 125ml versiersuiker                 |
| 60ml mielieblom                   |                                     |

Strooi gelatien oor koue water in koppie. Verhit oor pruttende water tot opgelos sodra gelatien gestol het. Verhit vrugtesappe, suiker en glukosestroop oor lae hitte, sonder om te kook, totdat suiker opgelos het. Roer gelatienmengsel en voedselkleursel by sodra opgelos. Giet mengsel in uitgespoelde pan van 15x15cm. Laat afkoel. Bedek en plaas 'n paar uur in yskas. Keer stolvorm uit en sny in 3cm blokkies. Plaas blokkies op uitgespoelde bakplaat en laat staan sowat 2 dae lank of tot blokkies hul taaiheid verloor het. Rol blokkies in mengsel van gesifte versiersuiker en mielieblom en verpak in blikkies of boksies.

### **KLAPPERYS:**

|                                |                      |
|--------------------------------|----------------------|
| 750ml suiker                   | 397g kondensmelk     |
| 200ml water                    | 750ml klapper        |
| 'n paar druppels pienk geursel | 5ml vanielje geursel |
| knypie kremetart               |                      |

Plaas suiker en water in 'n swaarboomkastrol en roer oor lae hitte tot die suiker opgelos is. Voeg kondensmelk by en roer tot dit kook. Voeg kremetart by en laat kook sonder om te roer totdat mengsel sagtebalstadium bereik. Verwyder van stoof, voeg klapper en vanielje by en klop mengsel tot dik en romerig. Gooi die helfte van die mengsel in 180mm vierkantige pan. Kleur die res van die res met kleursel en gooi oor die wit laag. Laat afkoel en sny in vierkante wanneer gestol.

### **TANT NAN SE ROOMYS:**

|                               |                           |
|-------------------------------|---------------------------|
| 410g ingedampte melk (1blik)  | 397g kondensmelk (1 blik) |
| 2 ml suurlemoenskil, gerasper | 5ml suurlemoensap         |

Plaas die 2 blikke 24 uur lank in die yskas. Giet die ingedampte melk in 'n mengbak en klits deeglik. Voeg die kondensmelk asook suurlemoenskil en sap by. Klits deeglik. Plaas in die vrieskas om te vries. Lewer 1.5liter roomys.



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

---

**SHERBET:**

250ml versiersuiker  
2.5ml wynsteensuur

5ml koeksoda

Sif al die bestanddele goed saam en verpak.



### **TOFFIES:**

625ml bruinsuiker  
125g botter of margarien

250ml water  
vanielje essens

Roer die suiker en die water in 'n kastrol oor stadige hitte tot die suiker alles opgelos is. Voeg die botter by en kook die mengsel sonder om te roer tot dit die ligte kraakstadium bereik het. Voeg die geursel by. Gooi dit op 'n plat skottel uit wat met botter gesmeer is. Merk klein vierkantjies daarop met 'n mes voordat dit koud word. Sny in blokkies voordat dit heeltemal hard word.

### **BORSSUIKER KLONTJIES: (Barley Sugar)**

500ml suiker  
150ml water  
12.5ml suurlemoensap

knippie sout  
2.5ml kremetart  
geel of oranje kleursel

Roer die suiker, sout en die water in 'n kastrol totdat die suiker opgelos is. Laat dit dan kook. Skraap al die suikerkristalle van die kante van die kastrol af of kook dit vir 3 minute lank met die deksel op om die kristalle op te los. Voeg die kremetart by en kook dan sonder die deksel tot dit die harde kraakstadium bereik as dit in koue water getoets word. Die mengsel sal van kleur verander as dit daardie temperatuur bereik. Voeg die suurlemoensap, geursel en kleursel by en verwyder van die hitte. Drup dit van die kastrol op 'n gesmeerde marmarblad of plat enemmelskinkbord sodat klein ronde klontjies vorm. Laat dit koud en hard word en pak dit in 'n digte fles weg.

### **BOTTERKAMEL (Butterscotch)**

350ml bruinsuiker  
200g botter  
2.5ml vanielje essens

10ml asyn  
200ml water

Meng suiker, asyn, botter en water in 'n kastrol. Roer dit oor stadige hitte tot die suiker opgelos is. Kook sonder om verder te roer tot dit die harde kraakstadium bereik het, as dit in koue water getoets word. Voeg die vanielje essens by en gooi dit in 'n vlak pan uit wat met botter gesmeer is. Laat dit effens afkoel en merk vierkantige blokkies daarop uit voordat dit hard en koud is. Breek in stukkies as dit koud is.

### **MEBOS:**

1.5kg droë appelkooshelftes  
15ml sout  
ekstra suiker

kookwater  
1.5kg suiker

Plaas die appelkooshelftes in 'n groot skottel, bedek dit met kookwater en laat dit 10 minute lank week. Moet dit nie langer laat lê nie, anders word dit te pap om mee te werk. Dreineer die appelkose en spoel dit onder lopende koue water af. Druk dit so droog moontlik met 'n papierhanddoek. Maak die appelkooshelftes fyn in 'n voedselverwerker, of maal dit 2 maal deur 'n vleismeul. Voeg die sout by die appelkoospulp en meng dit goed. Voeg die suiker by die appelkoosmengsel en meng deeglik. Bedek die bak met 'n lap en laat staan vir 'n uur. Vorm die mengsel in balletjies, rol dit in die ekstra suiker en druk dit plat. Pak die mebos in lae in 'n blik met botter of waspapier en 'n lagie suiker tussenin.



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

---



## POEDINGS

### DOEKPOEDING:

5 koppies meelblom  
5 eiers, geel en wit geskei  
1½ koppie appelkooskonfyt  
250ml botter  
250ml suiker  
½ teelepel sout

250ml ontpitte rosyne  
250ml dadels  
½ teelepel gerasperde neut  
25ml koeksoda  
½ koppie melk

Room botter en suiker saam en voeg die geklitste eiergele by. Voeg die appelkooskonfyt by. Snipper die dadels en voeg die rosyne by. Los die koeksoda op in die melk en gooi dit oor die vrugte. Voeg dit by die bottermengsel. Sif die droë bestanddele saam en voeg dit by die mengsel. Klop die eierwitte styf en vou dit in die mengsel in. Smeer 'n linnedoek met botter en sprinkel meelblom oor. Skep die mengsel daarin en bind die doek toe. Los egter genoeg spasie vir die poeding om te rys. Plaas die poeding in kokende water en plaas die deksel van die kastrol op. Stoom vir 3 uur lank. Bedien met 'n sous van jou keuse, maak 'n lekker wynsous smaak heerlik hierby.

### GEBAKTE RYSPOEDING:

250ml rou rys  
250ml suiker  
410g ingedampde melk  
60ml sagte bruinsuiker

1 liter melk  
4 ekstra groot eiers, geklits  
10ml vanieljegeursel

Kook die rys volgens aanwysings op die pakkie tot gaar en dreineer. Plaas gaar rys terug in die kastrol en voeg die melk en suiker by. Bring tot kookpunt, verlaag hitte en laat sowat 45 minute lank stadig prut totdat meeste van die melk afgekook het en die mengsel romerig is. Verwyder van hitte en laat effens afkoel. Voorverhit intussen die oond tot 160C en bespuit 7 klein glasbakkies (ramekins) met kleefwerende kossproei. Klits die eiers, ingedampde melk en vanieljegeursel saam en roer by die rys in. Verdeel die mengsel in die ramekins en plaas in 'n dieperige oondpan. Vul die pan halfpad met kookwater. Plaas in die oond en bak sowat 45 minute lank of tot gestol. Laat staan 15 minute lank in die water. Verwyder die glasbakkies (ramekins) uit die water en sprinkel 'n dik lagie bruinsuiker bo-op elkeen. Laat net so staan tot kort voorvoorgesit word. Verhit die rooster-element van die oond en plaas die poedings ongeveer 20cm van die element. Rooster totdat die bruinsuiker gesmelt en gekarameliseer is, verwyder en sit voor. Die bruinsuiker maak 'n harde lagie bo-op die poeding wat met die lepel gebreek word om by die sagte poeding onder uit te kom.

### MALVA POEDING:

250ml strooisuiker  
15ml fyn appelkooskonfyt  
5ml koeksoda  
30ml botter  
125ml melk

2 eiers teen kamertemperatuur  
1¼ koppie meelblom  
knippie sout  
5ml asyn

#### SOUS:

250ml room  
125ml suiker

125ml botter  
125ml lemoensap, sjerrie of brandewyn

Gebruik 'n medium grootte mengbak. Klop die eiers en strooisuiker met 'n klitser deeglik saam tot lig en donsig. Klop die appelkooskonfyt by. Sif die droë bestanddele drie maal saam. Smelt die botter en voeg dit by die asyn en melk. Vou die droë bestanddele om die beurt met die



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

---

melkmengsel by die eiermengsel. Gooi die beslag in 'n medium grootte gesmeerde, vuurvaste oondskottel. Bak vir 45 minute teen 180C. Smelt die bestanddele vir die sous saam en gooi oor die poeding sodra dit uit die oond kom. Steek gaatjies in die poeding met 'n vurk om die sous te help intrek. Dien warm op, saam met vla of room.



### **BOEBER:**

1 liter melk  
5 kardamomsade  
50ml gepelde amandels, gekap  
100g vermicelli

1 stuk pypkaneel  
100ml sultanas  
20ml sago, geweek in 50ml water

Bring die melk, kaneel en kardamomsade tot kookpunt en voeg die sultanas, amandels, sago en vermicelli by. Laat prut oor lae hitte totdat sago deurskynend en die vermicelli sag is. Roer elke nou en dan om te keer dat dit aanbrand. Voeg nog melk by indien verkies. Verwyder die sade voordat dit voorgesit word.  
Lewer 4 porsies.

### **KOEKSTRUIF:**

410g ingelegte appelkose of enige ander vrugte  
250ml room  
37.5ml appelkooskonfyt  
25ml sjerrie  
25ml suiker

1 sponskoek  
1 eierwit  
500ml melk  
25ml vlapoeier  
kersies en neute vir versiering

Smeer die konfyt oor die sponskoek en sny dit in vierkantige blokkies. Pak dit in 'n glasbak. Meng die sjerrie en stroop van die ingelegde vrugte en gooi dit oor die koek. Sny die appelkose en skep dit oor die koek. Meng die suiker en vlapoeier en voeg 'n bietjie van die melk by. Verhit die res van die melk en voeg die vlapoeier by. Kook tot gaar en laat afkoel. Gooi die vla oor die appelkose. Klits die eierwit styf en voeg die room by wat geklop is. Skep dit bo-op nagereg. Versier met verglansde kersies en neute en plaas in yskas om koud te word.

### **GOUE BROOD EN BOTTERPOEDING:**

4 koppies broodkrummels  
4 eiers, wit en geel geskei  
appelkooskonfyt  
1 teelepel kaneel  
4 eetlepels suiker

4 koppies melk  
2 eetlepels botter  
1 koppie suiker  
½ teelepel sout

Klits die geel van eiers en voeg suiker, melk, sout en kaneel by. Gooi melkmengsel oor brood in 'n gesmeerde vuurvaste bakskottel. Sit klein blokkies botter bo-op. Bak in 'n matige oond (180C) tot ligbruin. Haal uit. Smeer appelkooskonfyt liggies bo-op. Klop die wit van eiers styf met 4 eetlepels suiker en smeer oor die konfyt. Bak dit weer in 'n matige oond tot die skuim bo-op goudbruin is. Bedien warm met vla.

### **SAGOPOEDING:**

750ml melk  
15ml margarien  
75ml witsuiker  
6 ekstra-groot eiers

125ml sago  
knypie sout  
50ml appelkooskonfyt

Verhit die melk, sago, margarien en sout in 'n dikboomkastrol tot kookpunt. Stel die hitte laer en prut die mengsel totdat die sago deurskynend is. Roer gereeld. Voorverhit die oond tot 200C en plaas 'n pan met kookwater op die onderste oondrak. Smeer 'n oondvaste bak van 25x15x5 cm. Klits die witsuiker, appelkooskonfyt en eiers goed saam. Voeg dit by die sagemengsel en meng goed. Giet die mengsel in die bak. Bak die poeding 25-30 minute tot goudbruin en gaar. Sit dit loutwarm voor met vla.



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

---



### **OUTYDSE ASYNPOEDING:**

#### **SOUS:**

500 ml water

125 ml asyn

500 ml suiker

#### **DEEG:**

30 ml botter

2 eiers

5 ml koeksoda

1 ml sout

30 ml appelkooskonfyt

125 ml strooisuiker

375 ml koekmeelblom

10 ml gemmer

2 ml neutmuskaat

Verhit die bestanddele vir die sous saam tot kookpunt. Laat prut vir 5 minute en laat afkoel. Voorverhit die oond tot 180C en smeer 'n oondbak van 26 cm met botter. Verroom die botter en suiker tot lig en romerig. Klits die eiers een vir een by. Sif die droë bestanddele saam en roer dit by. Roer die appelkooskonfyt by tot goed gemeng. Skep in die gesmeerde bak en giet die afgekoelde sous bo-oor. Bak vir 30-40 minute tot goudbruin. Sit voor met vla of roomys. Genoeg vir ses mense.

### **BOEREJONGENS:**

Verhit 500g rosyne, 250ml water, 200g witsuiker en 1 stokkie pypkaneel stadig saam tot kookpunt en roer dit aan die begin om die suiker te laat oplos. Kook dit vir 10 minute oor matige hitte. Giet die stroop af en plaas die rosyne in warm glasflesse. Vul die flesse met skoon brandewyn of om die helfte stroop en die helfte brandewyn. Bedien met roomys.

### **VYE IN PORT:**

500ml water

15ml heel kruienaeltjies

750ml port

300g wit suiker

1 groot suurlemoen

1.5kg vye

Verhit die water, suiker en kruienaeltjies stadig tot kookpunt en roer dit aan die begin totdat al die suiker opgelos is. Prut die stroop 5 minute lank. Skil die suurlemoen dun af en sny die skil in smal repies op. Voeg die skilrepies saam met die port by die stroop. Pak die vye met skil en al in warm inmaakflesse en vul die flesse met stroop. Bedien met roomys.

## **TERTE**

### **PIESANG TERT:**

#### **KORS:**

200G Tennis beskuitjies

2ml fyn kaneel

30ml suiker

#### **VULSEL:**

3 klein ryp piesangs, fyngemaak

15ml suurlemoensap

50ml geroosterde klapper

379g kondensmelk (1blik)

1 eiergeel

#### **KORS:**

Maak 'n krummelkors en voer 'n 23cm losboomtertpan daarmee uit.

#### **VULSEL:**



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

---

Voorverhit die oond tot 200C. Meng alle bestanddele, behalwe klapper, giet in tertdop. Bak vir 30-40 minute lank of tot stewig. Sprinkel klapper oor.



### **BRANDEWYN TERT:**

Dit is 'n heerlike klam tert dié. Moenie skrik vir die boontjies nie, 'n mens proe dit glad nie. Bedien met room of roomys.

#### **BESLAG:**

|   |                            |
|---|----------------------------|
| 125g dadels, gekap                            | 100ml kookwater            |
| 10ml koeksoda                                 | 15ml canola of olyfolie    |
| 250ml klein wit of botterboontjies, fyngedruk | 1 groot appel, gerasper    |
| 200ml sagte bruinsuiker                       | 2 eiers, geklits           |
| 5 ml vanieljegeursel                          | 125ml koekmeel             |
| 5ml bakpoeier                                 | knippie sout               |
| 125ml hawersemels, vasgedruk                  | 12 pekanneuthelftes, gekap |
| 125ml hoëvesel-ontbytgraan, fyngedruk         |                            |

#### **SOUS:**

|                                   |                     |
|-----------------------------------|---------------------|
| 250ml perske en lemoensap mengsel | 5ml vanieljegeursel |
| 65ml brandewyn                    |                     |

Voorverhit die oond tot 180C en smeer 'n tertbak liggies. Giet die kookwater oor die dadels en laat 'n rukkie staan sodat die dadels kan sag raak en druk fyn. Voeg die koeksoda by en roer totdat die mengsel skuim. Meng die fyngemaakte boontjies en gerasperde appel by die dadel mengsel en laat 'n rukkie staan om te laat afkoel. Roer die olie en suiker by, en daarna die geklitste eiers en vanieljegeursel. Sif die koekmeel, bakpoeier en sout saam en voeg al die droë bestanddele geleidelik by. Giet in die gesmeerde tertbak en bak vir 50 minute. Sny dit terwyl dit nog warm is. Laat kook al die sousbestanddele vir 5 minute saam en giet oor die warm tert. Lewer 12 porsies.

### **KORSLOSE MELKTERT:**

Min van ons kan 'n sny donsige melktert ryk met botter en geurige speserye weerstaan. U sal tyd bespaar deur nie 'n kors te maak nie - en meer as 'n paar kilojoules ook.

|                                 |                      |
|---------------------------------|----------------------|
| 1 liter melk                    | ½ kaneelstokkie      |
| skil van ½ suurlemoen of lemoen | 45 ml botter         |
| 250 ml koekmeel                 | 250 ml suiker        |
| 1 ml sout                       | 7,5 ml bakpoeier     |
| 4 eiers, geskei                 | 2,5 ml amandelessens |
| 10 ml fyn kaneel                |                      |

Verhit melk, kaneel, suurlemoenskil en botter tot kookpunt en laat 20 minute trek. Meng meel, suiker, sout en bakpoeier. Dreineer melkmengsel en voeg by die eiergele. Klop melkmengsel by die meelmengsel. Voeg amandelessens by. Plaas mengsel terug op die stoof en verhit oor matige hitte tot kookpunt. Roer met 'n houtlepel. (Moenie bekommerd wees as 'n paar klonte vorm nie, klits dit glad met 'n klitser nadat u die eierwitte geklop het.)

Smeer tertbak mildelik met sagte botter. Sprinkel met brood-, koekie- of beskuitkrummels (of gebruik hawermout, muesli of wat ook al beskikbaar is). Klop eierwitte met 'n druppel asyn of suurlemoensap tot dit hul vorm behou en sagte punte vorm. Klits melktert mengsel om klonte te verwyder. Vou eierwitte in die tertmengsel en gooi in tertbak(ke). Sprinkel met kaneel. Bak 25-35 minute by 190C (375F). Skakel die oond af en laat 15 minute in die warm oond afkoel. Sit warm of by kamertemperatuur voor.



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

---



### **JODE TERT:**

|                              |                     |
|------------------------------|---------------------|
| 500ml meelblom               | ¼ koppie suiker     |
| 10ml bakpoeier               | 10ml vanillageursel |
| ¼ koppie botter of margarien | 2 eiers             |
| knippie sout                 |                     |

Klop botter en suiker tot room. Voeg eiers een vir een by en klop goed. Voeg geursel by. Sif droë bestanddele saam. Meng met bottermengsel tot beskuitjiedeeg. Sny in 6 gelyke dele, rol elkeen uit en sny in rondtes. Steek vol gaatjies met vurk en bak tot ligbruin.

### **VULSEL:**

|                            |              |
|----------------------------|--------------|
| 625ml melk                 | 125ml suiker |
| 2 eiergele                 | 5ml vanilla  |
| 25ml mielieblom ( Maizena) |              |

Klits eiergele en suiker, maak mielieblom met bietjie melk aan en meng saam met eiermengsel. Maak hiermee 'n dik vla met orige melk. Sit vla tussen koekrondtes. Krummel een koekrondte en strooi bo-op en rondom.

### **PYNAPPEL YSKASTERT:**

|                            |                              |
|----------------------------|------------------------------|
| 1 pakkie tennisbeskuitjies | 125ml appelkooskonfyt        |
| 25ml sjerrie               | 1 pakkie suurlemoenjellie    |
| 250ml kookwater            | 397g (1blik) kondensmelk     |
| 440g (1blik) fyn pynappel  | geklopte room vir versiering |

Smeer tennisbeskuitjies met appelkooskonfyt en plaas 2 opmekaar. Plaas in 200mm vierkantige bak. Sprinkel sjerrie oor die beskuitjies. Los jellie op in kookwater, en voeg die kondensmelk en fyn pynappel by. Gooi oor beskuitjies en laat afkoel. Versier met pynappel en room of sprinkel beskuitjiekrummels bo-oor.

### **OUMIE PATRYS SE VLATERT:**

#### **STROOP:**

|                   |                  |
|-------------------|------------------|
| 360ml suiker      | 2 kaneelstokkies |
| 5ml suurlemoensap | 375ml water      |

#### **VULSEL:**

|                              |                                    |
|------------------------------|------------------------------------|
| 1.5liter melk                | 180ml suiker                       |
| 250ml botter                 | skil van 1 lemoen in repies, gesny |
| 200ml semolina (Tasty Wheat) | 6 eiergele, geklits                |

#### **KORS:**

|                     |                       |
|---------------------|-----------------------|
| 500g filodeeg       | 100ml botter, gesmelt |
| 12.5ml kaneelsuiker |                       |

Voorverhit die oond tot 180C. Smeer 'n 36cmx26cm-oondbak met botter.

#### **STROOP:**

Kook suiker, kaneelstokkies, suurlemoensap en water vir sowat 10 minute tot dik en stroperig. Laat afkoel. Haal kaneelstokkies uit voordat stroop oor die tert gegiet word.

#### **VULSEL:**

Verhit melk, suiker, botter en lemoenskil oor matige hitte. Voeg semolina by net voordat die melk begin kook en roer aanhoudend totdat die vla dik en romerig is. Haal van stoof af. Laat effens afkoel voordat die geklitste eiergele bygevoeg word. Haal die lemoenskil uit.

#### **KORS:**



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

---

Sit 'n vel filodeeg filodeeeg in die bak sodat die boom en kante bedek is. Verf die deeg met gesmelte botter. Herhaal die proses met nog 6 velle filodeeg. Skep vlavulsel op die deeg en bedek met nog 6 velle filodeeg wat elkeen met botter gevef is. Sny 2 velle filodeeg in dun repies. Versprei die repies oor die filobolaag en sprinkel 'n bietjie gesmelte botter en kaneelsuiker oor. Bak vir 45-50 minute tot goudbruin. Giet koue suikerstroop oor warm tert. Sny in vierkante en sit loutwarm voor.



### **GRENADELLA YSKASTERT:**

1xblik Ideal melk(oornag verkoel)  
½ koppie strooisuiker  
1 koppie kookwater

1 klein blikkie grenadellamoos  
1 pakkie suurlemoenjellie  
2x200g Tennisbeskuitjies

Klop die Idealmelk tot styf, voeg strooisuiker by en dan die grenadellas. Meng jelle met die kookwater en laat koud word. Meng met die melkmengsel. Plaas 'n laag beskuitjies in 'n groot genoeg tertbak. Gooi 'n laag van die melkmengsel bo-oor. Herhaal weer met 'n laag beskuitjies en daarna weer melkmengsel. Strooi paar krummels bo-oor. Laat staan vir ongeveer 15 minute. Plaas in yskas en verkoel tot gestol.

## **ALLERLEI**

### **PAASBOLLETJIES:**

450g witbroodmeel  
10g sakkie kitsgis  
10ml gemaalde kaneel  
50g strooisuiker  
50g droë appelkose, gekap  
300ml warm melk  
heuning of stroop as glaseersel

80g koue botter  
5ml sout  
10ml gemengde speserye  
100g droëvrugte koekmengsel  
1 groot eier, geklits  
50g koekmeelblom

Sif die broodmeel in 'n groot bak. Vryf die botter met jou vingerpunte in tot die mengsel soos growwe broodkrummels lyk. Roer die gis, sout, speserye, suiker en vrugte in. Meng die eier en melk saam en voeg dit geleidelik by tot dit 'n stywe deeg vorm. Keer die deeg op 'n meelbestrooide oppervlak en knie dit deeglik vir 10 minute. Verdeel die deeg in 12 stukke en rol elkeen in 'n bolletjie. Plaas dit op 'n gesmeerde bakplaat. Bedek ligweg met 'n lap en laat op 'n warm plek staan tot die bolletjies dubbel hul grootte gerys het. Meng die meelblom en water en maak 'n kruis bo-op elke bolletjie. (gebruik 'n versiersak hiervoor) Bak vir 25-30 minute in 'n voorverhitte oond tot deurgaar en goudbruin. Haal die bolletjies uit die oond en "verf" warm heuning of stroop oor.

### **SKONS:**

750ml meel  
1 eier  
knippie sout

15ml bakpoeier  
250ml melk  
37.5ml botter

Vryf botter in die meel in. Meng die eier, melk en klein bietjie olie. Sny die melkmengsel in. Meng verder met die hand tot styf. Rol uit met die hand. Gebruik 5cm koekdruckers vir vorm en verf bietjie eiergeel bo-op voor dit in die oond bak vir 10 minute op 200°C.

### **MOSBOLLETJIES:**

1kg meelblom  
397g kondensmelk (1blik)  
5ml sout  
500ml loutwarm water

10g kitsgis  
30ml suiker  
90g margarien

Sif meelblom en sout. Voeg gis en suiker by. Smelt margarien en voeg kondensmelk by. Voeg by meelblommengsel. Voeg water geleidelik by om sagte deeg te vorm. Knie goed vir 15 minute.



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

---

Bedek en laat rys. Wanneer deeg tot dubbel die grootte het, knie af en vorm in bolletjies. Plaas in gesmeerde broodpan en laat in warm plek rys. Wanneer grootte verdubbel het, verglans met geklitste eier en bak teen 200C vir 45 minute.



### **VETKOEK:**

500g witbroodmeel  
5ml suiker  
40ml botter  
olie vir diepbraai

5ml sout  
10g kits droëgis  
± 625ml loutwarm water

Meng meel, sout, suiker en gis saam. Vryf botter met vingerpunte tot mengsel soos brood krummels lyk. Voeg loutwarm water geleidelik by om 'n sagte deeg te vorm - indien nodig kan nog 'n bietjie water bygevoeg word. Knie tot glad en elasties. Bedek en laat staan vir 10 minute. Vorm vetkoeke, plaas op 'n gesmeerde plaat, bedek en laat rys tot dubbel die volume. Diepbraai in olie tot goudbruin en gaar. Lewer 18 vetkoeke.

### **MELKKOS:**

#### **SNYSELS:**

3 eiers  
250ml koekmeelblom  
kokende melk  
kaneelsuiker

2,5ml sout  
water  
2 stukke heel kaneel (opsioneel)

Klits eiers en sout effens. Voeg koekmeelblom by en meng goed. Voeg genoeg water by om 'n stywe deeg te vorm. Knie deeg lank en goed tot dit elasties is. Rol sowat 6mm uit op 'n meel bestrooide oppervlak uit. Sny met 'n skerp mes in dun repies. Kook die snysels sowat 15-30 minute lank in kokende melk (gebruik 250 ml melk per persoon) tot dit gaar is. Voeg 2 stukke heel kaneel by indien verkies. Skep in diep borde en strooi kaneelsuiker oor.

### **BOERE CROISSANTS:**

900ml koekmeelblom  
2ml sout  
125g botter of margarien  
300-325ml melk

25ml bakpoeier  
1ml rooipeper  
500ml Cheddarkaas, gerasper  
1 eiergeel

Voorverhit die oond tot 200C. Spuit 'n bakplaat met kleefwerende kossproei of smeer goed met botter of margarien. Sif die droë bestanddele saam en vryf die botter mee jou vingerpunte in totdat die mengsel soos broodkrummels lyk. Voeg die kaas en ongeveer 275-300ml melk by om 'n stywe deeg te vorm wat uitgerol kan word. Verdeel die deeg in vier ewe groot stukke. Rol elke deegstuk dun uit op 'n meelbestrooide deegplank sodat dit sirkels van 20cm in deursnee vorm. Sny die buiterande mooi rond en verdeel elk van die sirkels soos die speke van 'n wiel in agt ewe groot stukke. Rol elke stuk van die buiterand na die punt toe op. Buig die 32 rolletjies effens om hulle halfmaanvormig te kry en plaas 'n entjie uitmekaar op die gesmeerde bakplaat. Klits die eiergeel met die orige melk en bestryk die rolletjies daarmee. Plaas die rolletjies hoog in die oond en bak ongeveer 15 minute lank tot gaar of goudbruin. Lewer 32 croissants.

### **KERRIE-EIERS:**

1 hoenderekstrablokkie  
25ml margarien  
25ml koekmeelblom  
225ml melk (effens verhit)  
1ml sout  
10ml sultanas-opsioneel  
2 lourierblare  
25ml blatjang

225ml warm water  
1 ui (fyn gekap)  
12,5ml matige kerriepoeier  
5ml suiker  
12,5ml asyn  
25ml tamatiepuree  
3 peperkorrels  
4 hardgekookte eiers(in kwarte gesny)



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

---

pietersielie vir garnering

Los die hoenderekstrakblokkie op in die warm water en hou dit eenkant. Verhit die margarien in 'n swaarboomkastrol en soteer die ui daarin totdat dit ligbruin is. Voeg die kerriepoeier by en meng dit tot glad. Roer die melk en afreksel wat eenkant gehou is, geleidelik by en laat dit ongeveer 5 minute lank prut totdat die sous verdik. Roer dit voortdurend. Roer suiker, sout, asyn, sultanas, tamatiepuree, lourierblare, peperkorrels en blatjang by en laat die sous 10 - 15 minute lank prut. Roer dit voortdurend. Voeg die eierkwarte versigtig by en laat dit nog 4 minute lank prut.



### **KERRIESULT:**

1 skoongemaakte beespoot  
5 swartpeperkorrels  
3 middelslag uie  
30ml kerriepoeier  
375ml bruinasyn  
15ml sout  
2ml suiker

2.5kg beesskenkels  
1 lourierblaar  
30ml sonneblomolie  
15ml borrie  
30ml appelkooskonfyt  
2ml gemaalde koljander

Bedek die beespoot en skenkels met koue water, voeg die peperkorrels en lourierblaar by en prut dit tot baie sag. Skil die uie en sny dit in skywe. Verhit die olie en soteer die uie, kerriepoeier en borrie daarin. Voeg die res van die bestanddele by die kerriemengsel, verhit stadig tot kookpunt en laat afkoel. Ontbeen die vleis. Maal dit of sny dit in stukkies op. Voeg die kerriemengsel by die vleis en prut dit 'n uur lank. Giet dit in 'n nat bak en laat afkoel. Bedek die bak met kleefplastiek en plaas die sult in die yskas om te stol. Dit kan tot 2 weke in die yskas gebêre word.

#### **LET WEL:**

Sult moet nie te styf wees nie. As dit die geval is, smelt dit in 'n groot kastrol oor matige hitte en vog nog kookwater by. Proe daaraan of dit ekstra smaakmiddels nodig het voordat dit weer gestol word.

### **AARTAPPELSUURDEEG:**

2 medium aartappels geskil en gerasper  
500ml kookwater  
3ml aktiewe gis  
fles met deksel

25ml suiker  
10ml sout  
125ml lou water

Gooi kookwater oor aartappels en laat afkoel. Week gis in 125ml lou water. Meng suiker, sout, en geweekte gis goed met die lou aartappelmengsel, gooi in fles en skroef toe. Nie styf nie. Maak warm toe en laat 6 tot 8 uur lank op warm plek staan. Die suurdeeg sal skuimerig word en die fles vul, of selfs uitloop as gis baie aktief is. As gis te lank gehou word sal gis verswak. Hou 250ml gis in fles vir plantjie. Syg die res deur draadsif. Knie volgens insuur of direkte deeg metode.

#### **Opmerking:**

Die plantjie sal 8 tot 10 dae lank op 'n koel plek goed hou. As dit weer aangemaak word, word daar nie weer gis bygevoeg nie, net die res van die bestanddele, as plantjie metertyd verswak met 'n klein hoeveelheid gis bygevoeg word, of ander kan 'n nuwe plantjie gemaak word.

### **WORSROLLETJIES:**

#### **VULSEL:**

1kg maalvleis  
15ml sout  
25ml spekvleis, swoerdloos, gesnipper  
knypie neutmuskaat  
tafelsmaakmiddel na smaak

2 snye witbrood(gekrummel)  
25ml asyn  
10ml koljander  
knypie kaneel

#### **DEEG:**

4x250ml koekmeelblom  
500g botter  
1 eiergeel

5ml sout  
12.5ml suurlemoensap  
250ml water

#### **VULSEL:**

Braai alle vulsel bestanddele saam totdat die vleis bruin verkleur. Laat afkoel.

#### **DEEG:**



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

---

Sif meelblom en sout saam. Vryf botter in tot dit lyk soos broodkruummels. Voeg eiergeel, suurlemoensap en genoeg water by om 'n hanteerbare deeg te vorm. Rol deeg uit op 'n meel bestrooide oppervlak. Plaas bietjie vleis bo-op deeg. Smeer kante met eierwit. Rol op. Verf mengsel van geklitste eiergeel en melk bo-oor. Bak vir 45 minute lank in 'n voorverhitte oond teen 180C tot goudbruin. Sny in worsrolletjies.  
Lewer ongeveer 5 dosyn worsrolletjies.



### **SONGEDROOGDE TAMATIES:**

Halveer tamaties wat lekker ryp is. Sit oopkant na bo in oond. Strooi sout en suiker oor. Droog soos met beskuit. Dit moet nog elasties wees. Bedek met olyfolie in bottels. Sit lourierblaar, 'n paar peperkorrels en takkie roosmaryn in bottels.

### **BILTONG:**

|  |               |
|--|---------------|
| 25kg vleis van goeie gehalte. Bv. dy, diklies of binnebood |               |
| 200-400ml heel koljander                                   | 500g-1kg sout |
| 12.5ml salpeter  | 25ml koeksoda |
| 12.5ml peper   | asyn          |
| warm water   | 225ml suiker  |

Sny die vleis met die draad langs in lang stroke, so dik of dun soos jy dit verkies. Onthou hoe minder vet aan die vleis is, hoe langer kan dit gebêre word, omdat vet mettertyd galsterig word. Verhit 'n pannetjie oor matige hitte en rooster die koljander daarin, totdat dit 'n welriekende geur begin afgee. Maal en sif die geskroeiende koljander. Meng die koljander, sout, suiker, salpeter, peper en koeksoda en vryf die mengsel met die hand oor elke stuk vleis. Pak die vleis in lae in 'n houtbalie, erdehouer of plastiekhouer en strooi die orige soutmengsel tussen elke laag. Pak die dik gesnyde stukke onder en die dunner stukke bo-op. Sprinkel 'n bietjie asynbo-oor die vleis en laat dit oornag staan. Biltong met baie vet aan moet langer lê, want dit neem langer om sout te absorbeer. Meng 200ml asyn met elke 2.5 liter water en spoel elke stuk vleis vinnig daarin voordat dit op 'n koel, droë plek gehang word. Hang die biltonge die eerste dag in die son op en daarna in die koelte, weg van mekaar af. Biltong kan ook binneshuis hang, maar dan moet daar 'n goeie trek wees. 'n Elektriese waaier kan help om die lugvloei te verbeter. Laat die biltonge hang totdat dit so droog is soos verkies.

### **'n BIETJIE HIERVAN EN 'n BIETJIE DAARVAN:**

#### **SKOTTELGOEDSEEP:**

|                                 |                     |
|---------------------------------|---------------------|
| 400g waspoeier                  | 500ml kookwater     |
| 750ml vloeibare skottelgoedseep | 250ml brandspiritus |
| 250ml suurlemoensap             | 5 liter koue water  |

Voeg die waspoeier by kookwater en roer dit tot 'n pasta. Laat afkoel. Los die skottelgoedseep, brandspiritus en suurlemoensap in die koue water op. Voeg die waspoeierpasta by en roer tot dit goed gemeng is. Bottel die opwasmiddel en verseël dit.

#### **VLOEIBARE MEUBELPOLITOER:**

|  |  |
|--|--|
| 250ml rou lynolie( om die hout te voed ) | 250ml terpentyn( om vet te verwyder )  |
| 125ml bruinasyn( om skoon te maak )      | 125ml brandspiritus( om glans te gee ) |

Giet die bestanddele in 'n bottel en skud dit goed voor gebruik. Smeer die politoer dun aan die meubels en laat dit ongeveer 'n kwartier aanbly voordat dit op die gewone manier met 'n sagte lap blink gevryf word.

#### **WASMENGSEL VIR KOMBERSE:**

Vermeng 675g waspoeier, 250ml brandspiritus en 20ml bloekomolie en bewaar dit in 'n digte houër. Los 'n koppievol van die seepmengsel in 'n bad water op en week vuil komberse 'n rukkie



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

---

daarin. Druk-druk die komberse dat dit goed deurweek kan word. Spoel komberse in skoon water uit en hang dit op om droog te word.

Die bloekomolie in die mengsel laat nie net die komberse skoon en vars ruik nie, maar verdryf ook silwermotte.



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

---

**SOUSPOEIER:**

500g bruinsouspoelier  
2 x pakkies uiesoppoeier  
1 pakkie sampioensoppoeier

500g mielieblom  
1 pakkie tamatiesoppoeier

Meng al die bestanddele goed saam. Bêre in 'n lugdigte houer.

Meng 12.5-25ml van die souspoelier met 'n bietjie water aan en gebruik dit om vleissous of sop mee te verdik.

**EK WIL DIE HERE PRYS EN NOOIT DIE WONDERLIKE DINGE  
WAT HY GEDOEN HET VERGEET NIE.**

Psalm 103 v 2