

sweetcorn tert



- 4 eetlepels botter
- 4 eetlepels suiker
- 4 eiers
- 3 eetlepels mazena
- 2 teelepels bakpoeier
- 1 teelepel aromat
- 375 ml melk
- 2 blikkies sweet corn

Metode:

1. Klits die botter, suiker en eiers tot room.
2. Voeg die droë bestanddele by.
3. Meng die melk en aromat.
4. Voeg melk en mielies by, meng beslag goed.
5. Bak teen mattinge hitte vir so 45 minute of tot gaar.

Nota: Ek maak altyd die beslag dubbel aan en bak in 'n oondpan, Dan kan tussen 6 na 8 mense elkeen 'n porsie kry!

AARTAPPEL PLANTJIE



- 1 geskilde aartappel, gerasper
- 1 gelykvol Eetlepel sout
- 2 opgehoopte eetlepels suiker
- 2 koppies lou warm water
- 1 pakkie kits gis
- 4 of 5 rosyne.

METODE:

DAG 1:

Gooi alles in n can Fruit bottel, gee net so een roer en maak die deksel toe. Hou in n vensterbank of erens waar hy kan warm kry.

DAG 2:

Gooi alles deur 'n sif. Gooi so kwart van die ou aartappel terug saam met die ou rosyne en so derde van die suurdeeg water. Maak nou weer die resep aan, maar die keer sonder gis en rosyne en gooi dit by die bietjie wat jy oorgehou het van dag een.

Maak die bottel weer toe en laat staan vir 'n dag.

DAG 3:

Nou behoort jou plantjie aan die gang te wees. Elke keer as jy met dit wil bak, gooi dit deur 'n sif en gebruik net die vloeistof in jou deeg (Ek hou net so kwart van die suurdeeg vir die nuwe plantjie, die res gebruik ek in die deeg, hang seker ook maar af van hoe sterk jou plantjie is.).

Maar onthou om elke keer weer bietjie van die ou aartappel, die ou rosyne en bietjie van die vloeistof in die bottel terug

te gooi.

Vul dit dan net elke keer met 'n nuwe aartappel, 1 lepel sout, 2 lepels suiker en 2 koppies lou warm water.

Jy behoort daagliks dit so te kan gebruik, maar as dit voel of die suurdeeg nie genoeg laat rys nie, laat staan dit net 'n dag of wat langer, gooi nuwe of bietjie meer rosyne in. As jou rosyntjies nie meer goed lyk nie, vervang dit.

DALENE SE VLEISPASTEITJIES



Ons het baie jare grootmaat, dan bedoel ek soos in 100dosyn op 'n slag, pasteitjies gebak vir fondsinsameling. Ons het hierdie resep gebruik

DALENE SE VLEISPASTEITJIES

(Deeg)

12 k Koekmeel

2 t Sout

5 t Bakpoeier

3 Eiers

2 Eetlp Wit Asyn

750g Margarien

Rasper margarien in meel, sout en bakpoeier.

Voeg genoeg water by asyn om 350ml te maak en klits eiers by.

Meng met meel. Bak 25 min by 230°C.

Lewer 11 dosyn. Vries rou en bak soos benodig.

Ons het destyds nog die 'panelite' tafels gehad in die kombuis en die hele tafel vol deeg uitgerol.

Dan het ons stroke deeg in die lengte van die tafel gesny, vulsel ingesit in die hele strook en toegerol. Dan het ons 'n mosterdpoeierblikkie gebruik om die lengte af te merk sodat almal ewe lank is.

Vulsel:

2 kg Maalvleis

2 kg Aartappels

2 eetl Steak & Tjops

2 tlp Sout

$\frac{1}{2}$ kg Gemengde groente

Kook vleis gaar en droog en voeg gaar groente en aartappels by. Maak goed fyn.

Ons het sommer deur die vleismeule gemaal, of as ek minder maak het ek die voedselverwerker gebruik. Ons het dan die koekiespuit gebruik om die vleis op die deeg te sit, daarom moes dit redelik fyn wees. As jy 'n teelepel gaan gebruik kan die vulsel maar growwer wees.

<http://lekkerreseptevir diejongergeslag.blogspot.com/...>

Tamatie sop



4 k vleisekstrak
6 tamaties
1 ui
1e gekapte pietersielie
4 kruisementblare
4 naeltjies
1 t sout
1/4 t peper, 2 t suiker
1 e botter of margarine
1 e meelblom

Was en sny tamatie stukkend. Voeg gekerfde ui en kruisementblare daarby. Kook dit 20-30 minute lank saam. Vryf dit deur 'n draad sif. Verhit die vleis ekstrak en voeg die tamatie moes en smaakmiddels by. Laat n paar minute kook. Verdik met botter en meelblom Gemeng, en last 15-30 minute kook. Sprinkle gekapte pietersielie op en bediende baie warm.