

Cottagepie



[Marianne Jacoby](#)

Ons bespreking vir die dag is Cottagepie . Nouja hier is my resep. Julle sal agterkom soos die tyd aanstap dat ek op n vreeslike outydse manier kosmaak maar my Ma het my so geleer. 750 g gemaalde beesvleis. 1 groot uie in skyfies gesny. 2 wortels in blokkies gesny. 2 stingels seldery. Braai jou ui tot lekker bruin. Haal uit en braai jou maaltvleis en haal uit. Nou sit ek my uie terug en braai die wortel en seldery daarby totdat dit bietjie sagter is. Voeg die maaltvleis terug en sout en peper dit goed. Gooi so twee koppie b eefstock daarby Dan gooi ek Pickerling Spice in myne en laat kook tot my maaltvleis baie sag is. Rustig kook. Dit vat partykeer so n uur . Julle moet net aanhoudend watertjies bygooi hoor. As die maaltvleis sag is gooi en so n kwart koppie sago by en laat dan stadig prut tot die sago gaar en deurskynend is maar jy moet aanhoudend roer hoor want dit sal nou maklik brand. Dan gooi ek so n paar lepels Mrs Ball Chudney by en toets tot die maaltvleis na my smaak is.

Intussen het ek my aartappels gekook. Mash dit en gooi botter , melk en baie pepper by. Dan spkep ek dit bo op my maaltvleis wat ek nou in n bak gesit het . Maak dit gelyk en dan met my vurk maak ek sulke sulke swirls in die aartappel. Klits n eier en gooi boor oor en maak seker al die aartappel is vol eier, Bak by 180 tot aartappel lekker bruin is en die maaltvleis sulke bubbels maak deur die aartappel. Geniet met ertjies en n

skorsie by wat ons amper nie hier in Aus kry nie hoor. By die huis (by my Ma hulle) het ons dit geeet met rys ook. Wie was nou geworried oor twee stysels daardie jare en dit was heerlik hoor. NB>>> Ek het vergeet om te se julle moet maar daai pickeling Spice met n lepel uithaal voor julle die aartppel opsit. my mense like dit sommer net so maar dit is my wen ne!!