

Stampmielies en Bone met Spek



Op die oudtydse manier, nes ouma sin !!

3 kop droë stampmielies
2 kop droë gespikkelde bone
200 g varkspek in blokkies gesny
bietjie botter
sout
swartpeper na smaak

**Spekkies – In bietjie botter gebraai tot liggies bruin
Vroegdag gooi jou stamp en bone in 'n lekker groot skottel

Spoel goed deur met koue water

Kook 'n ketel water, gooi jou stamp mengsel in bak wat kan seël

Voeg net genoeg kookwater oor om als te dek

Sit deksel op en laat staan tot agtermiddag

Spoel goed af tot water helder is, gooi in lekker groot pot

Giet kookwater oor en bring to kookpunt, verminder hitte kook vir 20 min

Spoel weer deur tot skoon met koue water

Gooi weer genoeg kookwater oor om te bedek

Prut oor lae hitte vir een uur roer af en toe

Voeg nou spekkies by

Sout en peper na smaak

Voeg bykomende kookwater by om als net te bedek

Prut omtrent 45 min tot al die water verdamp en stamp sag is

Bedien warm met bredies,beestert,kerrie afval, eindloos lekker..