

# 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 gemaak, 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://lekkerreseptevirjongeslag.blogspot.com/...>

---

## Pumpkin Swiss Burger with Fried Sage



**Yield:** Serves 4

**Prep Time:** 30 minutes

**Cook Time:** 25 minutes

## **Ingredients:**

3 tablespoons olive oil  
2 lbs lean ground beef  
1/3 cup pumpkin puree  
1/2 teaspoon garlic powder  
1/8 teaspoon cinnamon  
1/2 teaspoon cumin  
1/8 teaspoon allspice  
1/8 teaspoon cayenne pepper  
6 tablespoons unsalted butter  
1 yellow onion, sliced thinly  
4 slices Swiss cheese  
9 fresh sage leaves  
4 hamburger buns  
salt and pepper to taste

## **Directions:**

In a large bowl combine, beef, pumpkin, garlic powder, cinnamon, allspice, cayenne pepper, salt and pepper. Form four hamburger patties and set aside. Preheat a skillet to medium-high heat and add the olive oil. Place hamburger patties into the skillet and cook for five minutes on the first side. Flip and cook an additional four minutes with last minute placing cheese slices on top of each patties allow it to melt. Once the cheese has melted and the burgers are cooked, remove from skillet and set aside on a plate.

In another skillet preheated to medium heat, add 3 tablespoons unsalted butter. Add the onion slices, salt and pepper to the skillet. Saute until soft and golden brown about 15 to 20 minutes. Make sure to stir often to keep the onions from burning. Remove from skillet and set aside when done.

In another skillet preheated to medium-high heat, add the remaining butter to the skillet. Add sage leaves and fry them

in the butter until crispy about three minutes. Remove sage leaves with a slotted spoon and set aside.

To assemble, place burger patty on a bottom bun. Top patty with caramelized onion and the top bun. Using a toothpick place two fried sage leaves on top of the bun to make sure they stay in place. Serve immediately.

---

# CHILLI CONCARNE DIABOLO

## Sanseveria



Ongewoonlike' Chilli met Koffie, Bier, Whiskey en Sjokolade

Bestanddele vir 4 persone

500g maalvleis

3 uie

2 knoffelhuisies

3 chillis (vars of ingelê)

1 peperoni (groen\_

1 blikkie mielies

400g tamaties (blik)

200 ml sterk swart koffie

200 ml bier (donker, bv stout)

200 ml vleisaftreksel

1 blok donker sjokolade (25g) gerasper

1 eetl. paprikapoeier (mild)

1 eetl paprikapoeier (skerp)

1 eetl origanum

1 teel chillipoeier

1 teel. komynsaad

1 eetl whiskey

3 blikkies bone (enige)

Olie

Braai die vleis in die olie in 'n groot pot

Voeg kleingekapte uie, peperoni, chilli en knoffel by en braai liggies

Voeg die mielies ook by en braai kort saam

Giet vleisaftreksel, koffie, en bier daaroor en verdik vir 30 minute

Voeg tamaties, spesrye en sjokolade by en laat op lae hitte 'vir n uur lank liggies laat kook.

Laastens wor die bone met hulle vloeistof bygevoeg en word dit vir nog 'n halfuur laat prut. (Indien dit te dik word kann nog water of vleisaftreksel bygevoeg word)

Die chilli smaak nog lekkerder die volgende dag.

---

## Samosas



# Ingredients

- **60 ml** ( $\frac{1}{4}$  cup) olive oil
- **1** large onion, finely chopped
- **2** garlic cloves, crushed
- **1 cm** piece ginger, finely grated
- **2 tbsp** curry powder
- **1 tsp** ground cumin
- **1 tsp** ground coriander
- **500 g** minced beef
- **1 cup** firmly packed coriander leaves
- **1** egg, lightly beaten
- **125 ml** ( $\frac{1}{2}$  cup) milk
- **24** sheets (2 packets; 21.5 cm square) spring roll pastry
- vegetable oil, to deep-fry
- tomato wedges and coriander sprigs, to serve

## Cook's notes

Oven temperatures are for conventional; if using fan-forced (convection), reduce the temperature by 20°C. | We use Australian tablespoons and cups: 1 teaspoon equals 5 ml; 1 tablespoon equals 20 ml; 1 cup equals 250 ml. | All herbs are fresh (unless specified) and cups are lightly packed. | All vegetables are medium size and peeled, unless specified. | All eggs are 55-60 g, unless specified.

## Instructions

Heat olive oil in a frying pan over high heat. Cook onion for 2 minutes or until softened. Add garlic, ginger, curry powder and spices, and cook for 1 minute or until fragrant. Add beef and cook, breaking up lumps, for 3 minutes or until browned. Season with salt and pepper, and stir in coriander. Cool.

Whisk together egg and milk in a bowl. Cut each pastry sheet

into 4 strips and cover with a clean, damp tea towel. Place 2 strips, slightly overlapping, vertically on a work surface, so the short sides are towards you. Brush underside of overlapped edge with egg wash to seal and form one long strip. Bring up bottom right-hand corner to overlap left edge of the strip and tuck under to create a triangular pocket. Place 2 tsp beef mixture into pocket and fold triangle over to seal. Keep folding over the triangle until you reach the end of the strip. Seal edges with egg wash and place on a lined oven tray. Repeat with remaining pastry and beef mixture.

Fill a deep-fryer or large saucepan one-third full with vegetable oil and heat over medium heat to 180°C (or until a cube of bread turns golden in 10 seconds). Working in batches of 5, carefully drop samoosas into oil and fry, turning halfway, for 4 minutes or until crisp and golden. Remove with a slotted spoon and drain on paper towel. Serve on a plate with tomato wedges and coriander sprigs.

*Photography by Christopher Ireland.*

*As seen in Feast magazine, Jan 2012, Issue 5. For more recipes and articles, pick up a copy of this month's Feast magazine or check out our great subscriptions offers [here](#).*

---

## **Marokkaanse frikkadelle**



**Genoeg vir:** 4-6

**Bereidingstyd:** 20 minute

**Gaarmaaktyd:** 40 minute

- 500 g lams- of beesmaalvleis
- 50 ml elk gekapte vars pietersielie en koljanderblare
- 3 ml fyn komyn
- 1 klein ui, fyngekap
- 2-3 vars rooi rissies, ontpit en fyngekap
- olyfolie vir braai
- couscous om voor te sit

### **Sous**

- 2 knoffelhuisies, fyngedruk
- 2 middelslag-ue, fyngekap
- 1 groen soetrissie, gekap
- 2 blikke heel tamaties, gekap
- 5 ml elk fyn komyn en kaneel
- 3 ml gemaalde swartpeper
- 30 ml vars suurlemoensap
- 'n hand vol droë-appelkose, middeldeer gesny
- 10 ml heuning
- 1-2 vars rooi rissies, ontpit en gekap
- 50 ml gekapte vars pietersielie

**1** Meng al die bestanddele vir die frikkadelle en geur dit na smaak met sout. Rol dit in bolletjies van 2,5 cm. (Maak jou hande nat om die rolwerk makliker te maak.)



2 Verhit 'n kastrol en gooi 'n bietjie olyfolie daarin. Braai 'n paar frikkadelle op 'n slag totdat almal goudbruin en gaar is. Hou dit eenkant.

3 **Sous** Verhit nog 'n bietjie olie en gooi die knoffel, ui en soetrissie by. Soteer die mengsel tot sag. Voeg die res van die sousbestanddele (behalwe die pietersielie) by. Verhit dit tot kookpunt, verlaag die hitte en laat dit vir 30 minute met die deksel op prut.

4 Laat die frikkadelle vir 10 minute in die sous prut. Roer die pietersielie by en geur dit. Sit dit voor op couscous.

---

## Eenbak-maalvleisgereg.

Marieta van Bladeren

Julle ken hom seker. Vanaand maak. Ons kry egter nie geroomde mushrooms en lekker minestrone sop nie. So ek braai my maalvleis met fyn ui en knoffel en sout en peper en dan die chutney, rys en groente dun gesny in skywe. Sommer patat, butternut en prei vanaand. Dan geblikte mushrooms oor en so 500 ml groente ekstrak.

Eenbak-maalvleisgereg.

500 gr gemaalde maalvleis. 250 ml. Koue water.

5ml sout.

2ml peper.

100ml blatjang (ek gebruik meer).

250ml. Rou rys – afgespoel.

1 blik 410gr minestrone sop.

1 blikkie 285gr geroomde sampioene.

500ml. Kookwater.

## METODE:

– Voorverhit oond tot 180 grade Smeer 2lt. Oondvaste bak met deksel.

Meng die maalvleis; koue water; sout; peper en and speserye met 'n vurk en kook dit vinnig sonder deksel totdat al die vloeistof weggekook het; roer dit af en toe!

Skep die maalvleis in die bak. Smeer blatjang bo-oor.

Strooi die rys oor.

Gooi die sop oor; dan die sampioene; en laaste die kookwater.

Sit die deksel op of bedek die bak met aluminiumfoelie.

Bak dit 1 1/2 ( een en 'n half uur) op die middelste oondrak.

Sit warm voor.

Bedien 6 persone.

HUISGENOOT WENRESEPT 2

---

# Easy Meatballs



[Marisa Olivier](#)

4 Ingredients

A late night request from one of our FB family regulars Mackenzie Smith on the Gold Coast, who are we to say no?

Serves 8

- \* 1 kg (2.2pounds) lean beef mince
- \* 2 eggs, beaten
- \* 1 large onion, finely diced
- \* 700ml/23fl.oz jar of passata (or chunky pasta sauce)

Preheat oven to 180°C/360F. In a large bowl, mix together the mince, eggs and onion and season with sea salt and cracked pepper. Using damp hands, roll into meatballs. Place in a casserole dish and pour over the sauce. In the empty jar, swirl 1½ cup (125ml) of water to release remaining sauce and add to the dish. Stir to mix through, cover and cook for 30 minutes, remove lid and cook for a further 15 minutes.

You can also make this in your slow cooker – 7 hours on low.

Serve on top of your favourite cooked pasta, rice or with the Creamy Garlic Mash from page 38 in Menu Planning and steamed greens.

These are great the next day as meatball subs....DELISH!

---

## 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 maalvleis en haal uit. Nou sit ek my uie terug en braai die wortel en seldery daarby totdat dit bietjie sagter is. Voeg die maalvleis 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 maalvleis baie sag is. Rustig kook. Dit vat partykeer so n uur . Julle moet net aanhoudend watertjies bygooi hoor. As die maalvleis 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 maalvleis 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 maalvleis 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 maalvleis 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!!

---

## Lekker Los Frikkadelle



Lekker los frikkadelle

1 blikkie tamatie en uiesmoor

750 g maalvleis

100 ml oats

150 ml melk

25 ml asyn

25 ml Worcestersous

Sout en Peper na smaak

1 pakkie soppoeier (ek het brown onion gebruik)

500 ml water

Voorverhit die oond tot 180\* C

Meng maalvleis, tamatie en uiesmoor, oats, melk en asyn met 'n tweetandvurk (moenie te veel meng)

Vorm 12 tot 14 groterige frikkadelle en plaas dit in 'n oondvaste bak met 'n deksel.

Meng soppoeier met water en giet oor rou frikkadelle.

Bak 60 minute en haal die deksel af, bak nou vir nog 15 minute sodat frikadelle bo-op lekker bruinerig kan bak.