

Braaipleisiere bykosse



Wenk ~

as jy iets oor die kole rooster en jy wil die gereg van bo laat bruin word, bedek dit met 'n vel Hulett Heavy weight Foelie en skep 'n lagie warm kole bo-op. Loer nou en dan onder die foelie in om te sien of die regte kleur verkry is en lig net die foelie met kole en al af wanneer die kos gereed is

GEMENGDE MIELIEPAP

125 g mushrooms
2 blokkies hoender aftreksel
250 ml gemengde groente
50 ml margarien
750 ml water
625 ml meliemeel
125 ml gerasperde cheddar kaas

- 🌸 Kook gekapte mushrooms, gemengde groente en hoender aftreksel in die water, voeg dan botter by
- 🌸 Voeg meliemeel by en laat prut vir 20 minute
- 🌸 Voeg kaas by en roer deur – dien dadelik op

MIELIEPAP GENOT

1 blik (410 g) ingedamppte melk
500 ml water
10 ml sout
500 ml meliemeel
50 g botter
500 ml gerasperde cheddar kaas
1 blik (410 g) blik heelpitmielies gedreineer
½ x 250 g pak spek – grofgekap en brosgebraai

- 🌸 Verhit melk, water en sout tot kookpunt ~ voeg meliemeel by sodat dit in middle 'n hopie vorm, maar moenie roer nie
- 🌸 Verlaag hitte, plaas deksel op en laat pap 5 minute prut
- 🌸 Roer liggies en laat nog 'n uur prut
- 🌸 Roer ¾ van kaas, heelpitmielies en spek by
- 🌸 Strooi res van kaas bo-oor en plaas deksel op sodat dit kan smelt

of

Skep pap in oondskottel, skep 1 blik (410 g) blik tamatie-en-uie-smoor oor, strooi res van kaas bo-oor en bak vir 30 minute by

KNOFFEL KAAS BOTTERBROODJIE

500 ml koekmeel
15 ml bakpoeier
1 eier
25 ml olie
fyngedrukte knoffel
75 g botter gesmelt
125 ml Cheddar kaas gerasper

- ☼ Voorverhit oond tot 240°
- ☼ Sif droë bestandele saam
- ☼ Klits eier, melk en olie saam
- ☼ Meng eier mengsel met droë bestandele en knie liggies
- ☼ Deel mengsel in 10 balle en plaas in gesmeerde oondvaste skottel sodat balle aanmekaar raak
- ☼ Bak +/- 15 minute of tot goudbruin
- ☼ Verwyder uit oond en sprinkel kaas, gesmelte botter met knoffel oor
- ☼ Bedien warm

CHAKALAKA BROODJIE

(kan ook muffins maak)

500 ml koekmeel
10 ml bakpoeier
sout & peper na smaak
4 eiers
410g Chakalaka (matige geur /
sterker geur indien verkies)
125 ml Cheddar kaas gerasper

- ☼ Voorverhit oond tot 180°
- ☼ Sif droë bestandele saam
- ☼ Klits eier & chakalaka
- ☼ Meng eier mengsel met droë bestandele
- ☼ Plaas deeg in gesmeerde broodpannetjie en strooi gerasperde kaas bo-oor
- ☼ Bak +/- 45 minute

ROL~BROODJIE

$\frac{3}{4}$ pak deeg (ready made dough)
1 blikkie tamatie puree
250 g spekvleis
1 ui
375 ml gerasperde cheddarkaas

- ☼ Voorverhit oond tot 200. Rol deeg uit
- ☼ Smeer tamatie puree oor deeg
- ☼ Braai spek en ui en smeer oor
- ☼ Sprinkel kaas oor
- ☼ Rol deeg in lengte op soos swiss rol
- ☼ Plaas in gesmeerde broodpannetjie en laat rys eers bietjie voor bak
- ☼ Bak half +/- 30 minute

Kan ook enige vulsel soos verkies gebruik

TAMATIE-EN-UIE BROODJIE

1 x 500 g bruismeel
1 pakkie tamatie-en-UIE-sop of
tamatieroomsop
2-3 reepe swoerdlose spekvleis, gekap
1 ui gekap
15 ml kookolie
1 x 500 ml houer karringmelk

- ☼ Voorverhit oond tot 180°
- ☼ Meng bruismeel en soppoeier
- ☼ Braai spek en ui in verhitte kookolie
- ☼ Voeg spek mengsel en karringmelk by droë bestandele en meng goed
- ☼ Skep deeg in gesmeerde broodpan en bak +/- 50-60 minute of tot gaar

WALDORF SLAAI

2 uie (gesnipper)
1 greenpeper (in blokkies)
250 g sampioene (in skywe)
1 fyngesnyde slaablaar
4 groot wortels (fyn gerasper)
1 blik (410 g) pit mielies (gedreineer)
500 ml bevrore ertjies
1 blik pynappels (blokkies en gedreineer)
100 ml kondensmelk
125 ml mayonnaise
125 ml franse slaaisous
blokkies kaas

- ✿ Braai ui, greenpeper en sampioene saam ~ hou eenkant en laat afkoel
- ✿ Pak slaai in lae in die volgende volgorde; blaarslaai, wortels, mielies, uie-greenpeper mengsel, ertjies, pynappel, sous, blokkies kaas

Wenk ~ Gebruik diep glas-slaaibak, dit laat die slaai mooi vertoon

“SWEET & SPICY” NOEDEL

500 g noedels
1 greenpeper (blokkies)
1 blik gedreineerde appelkooshalwes in blokkies gesny
“Sweet & Spicy” sous van Knorr

- ✿ Berei noedels volgens aanwysings op pak
- ✿ Meng greenpeper, appelkoos stukkie en sous by noedels

MIELIEBROODJIE

500 g bruismeel
5 ml sout
1 blik (410 g) blik ingedampte melk
1 blik (410 g) blik roomsoort mielies

- ✿ Voorverhit oond tot 180°
- ✿ Sif bruismeel en sout saam
- ✿ Voeg ingedampte melk en mielies by en meng goed
- ✿ Skep in gesmeerde broodpan en bak +/- 60 minute of tot gaar

PYNAPPEL / KOMKOMMERSLAAI

1 blik gesnipperde pynappel
2 middelslag komkommers
(geskil en in dun skywe gesny)

Sous:

250 ml suurroom
2 tel heuning
2 tel suurlemoenskil gerasper
5 ml swartpeper

- ☼ Meng al die bestandele vir die sous tot glad
- ☼ Meng slaaisous met pynappel en komkommer

KERRIE NOEDEL SLAAI

500 g noedels
1 groot ui (gesnipper)
1 groot greenpeper (blokkies)
(kan ook rooi en geel peper insit vir meer kleur)

Sous:

250 ml tamatiesous
200 ml wit suiker
125 ml olie
125 ml wit asyn
25 ml kerriepoeier (matig)
7 ml sout
2 ml swartpeper
1 ml tabascosous (opsioneel)

- ☼ Berei noedels volgens aanwysings op pak
- ☼ Voeg ui en greenpeper by noedels
- ☼ Meng sous bestandele saam en voeg by noedels

Wenk ~ Meng sous by noedels terwyl dit nog warm is (moenie noedels afspoel nie) ~ die sous trêk dan lekker in die noedels in, roer kort-kort deur
Hoe langer die slaai staan hoe lekkerder ~ die slaai kan ook gebottel word

BROODSLAAI

1 brood (korsie loos) in blokkies gesny
6 eiers (fyngedruk met vurk)
6 eet lp asyn
6 eet lp suiker
1 eet lp mostert poeier
500 ml mayonnaise
blokkies kaas
gurkins in skyfies gesny

- ☼ Braai brood blokkies in diep olie en hou eenkant
- ☼ Meng eiers, asyn, suiker en mostert poeier saam oor lae hitte – roer gereëld sodat nie aanbrand
- ☼ Haal af van hitte voeg mayonnaise by
- ☼ Meng brood en sous 1 uur voor opdiening, voeg kaas en gurkins by

MIELIEPAPBOLLETJIES

Gaar mieliemeel pap
250 g spekvleis
2 uie fyn gekap
1 groen soetrissie fyn gekap
1 knoffelhuisie fyn gedruk
1 eier geklits
sout
1 ml rooipeper
50 ml pietersielie fyn gekap

bolletjies in rol:

2 eiers geklits
sagte broodkrummels
olie vir diepvetbraai

- ☼ Braai spekvleis tot bros
- ☼ Voeg uie, soetrissie en knoffel by en braai tot sag
- ☼ Voeg by mieliepap en meng goed
- ☼ Voeg die eier, rooipeper, sout na smaak en pietersielie by en meng goed
- ☼ Vorm in bolletjies so groot soos okkerneute
- ☼ Doop in geklitste eier en dan in broodkrummels, braai in diep olie tot goudbruin

SNOEK OOR DIE KOLE

1 Snoek vooraf gesout

Appelkoos Braaisous:

60 ml mayonnaise

60 ml knoffelbotter

60 ml gladde appelkooskonfyt

of

Mayo-Braaisous:

250 ml mayonnaise

90 ml botter

- ☼ Plaas die vis oop met die velkant na onder op die rooster
- ☼ Sprinkel peper oor
- ☼ Verhit die bestandele vir enige van die braaisouse oor lae hitte en meng goed
- ☼ Gebruik 'n klein kwassie en verf die vleiskant van die vis met die sous
- ☼ Braai oor gloeiende kole – nie te warm nie – tot die vis maklik van die graat loskom
- ☼ Sit voor met vars brood en slaai of tamatie-en-uie-braaibroodjies

PORTABELLA-SAMPIOENE

Dis sampioene van Denny ~ kyk in die winkels vir die sampioene, hulle word genoem Portabella sampioene, so groot soos 'n man se hand en dit kan gebraai word op die Braai-rooster of in die oond ~ dit bly ferm as dit gaargemaak word

Die sampioene het 'n groot ruimte aan die onderkant waarin 'n vulsel geskep kan word ~ gebruik van die volgende vulsels

- ☼ Gegeurde botter en vars broodkrummels
- Gekrummelde fetakaas en gekapte neute
- Kruie en bokmelkkaas
- Knoffel-en-roomkaasmengsel

GEBAKTE BROODROLLETJIES MET ROOMSOUS

klaar bereide brooddeeg gerys en afgeknie

SOUS:

125 g spekvleis gesnipper
1 blik tamatie en uiesmoor
250 ml vars room
swartpeper
vars pietersielie
250 ml cheddarkaas gerasper

- ☼ Voorverhit oond tot 100°
- ☼ Smeer 'n plat swartpot of 'n kasserolbak met botter
- ☼ Knyp stukke deeg af en vorm in bolletjies
- ☼ Pak die deegbolle taamlik naby aan mekaar in die bak en laat rys goed uit in die oond
- ☼ Soteer intussen spek tot gaar, voeg tamatie-en-uiesmoor by en verhit tot kookpunt.
- ☼ Laat prut tot effens afgekook ~ verwyder van hitte, roer room by en geur met sous, peper en pietersielie
- ☼ Verwyder bak uit oond en verhoog die temperatuur tot 180°
- ☼ Giet sous oor die deeg en bak 40-50 minute
- ☼ Sprinkel kaas oor en bak 10 minute tot goudbruin

JAMBALAYA RYS

15 ml olie
3-4 streaky bacon
1 gekapte ui
2 selderye gekap
500 ml rou rys
1 liter hoender stock
3 ml sout
3 ml swart peper
3 ml rooipeper (cayenne peper)
1 lourier blaar (bay leaf)
1 greenpeper in blokkies gesny
1 x 410 g blikkie gekapte tamaties
100 g ham in blokkies gesny
200 g hoender blokkies gesny (gaar)
15 ml pietersielie

- ☼ Verhit olie en braai bacon tot bros, dreineer bacon
- ☼ Braai ui tot sag, voeg seldery en rys by, roer aanhoudend – braai 1 minuut
- ☼ Voeg hoender stock, sout, peper, rooi peper en lourier blaar by en prut vir 10 minute
- ☼ Voeg greenpeper en tamaties by en laat prut vir verdere, 5-10 minute
- ☼ Voeg ham, bacon en hoender by en prut vir 5 minute
- ☼ Gooi mengsel in opskep bak en sprinkel met pietersielie ~ genoeg vir 4-6 persone