

## Lasagne Bouwie (vir 16 mense)

- 125 - 200 g sampioene
- 250 g ontbytpek
- 4 middellag geelwortels
- 1 groot ui
- 1 soetriessie
- 2 knoffelhuisies
- 50 ml olie (3 eetlepels)
- 1 kg maalvleis
- 1 blikkie tamatiepasta (65 g)
- 60 ml vrugteblatjang ( $\frac{1}{4}$  k)
- 15 ml gedroogde orego (1 eetlepel)
- 10 ml sout (2 teelepels)
- knippie swartpeper
- 250 g lasagne strokies
- 1 pakkie (40 g) fyn gerasperde parmesaankaas

### Sous

- 80 g botter of margarine (6 eetlepels)
- 75 g kookmeel ( $\frac{1}{4}$  koppie)
- 5 ml sout (1 teelepel)
- 6 k melk

250 g grof gerasperde Cheddar-kaas (2 $\frac{1}{2}$  k)

Snij die sampioene in skyfies. Snipper ontbytpek. Skil en rasp die wortels grof. Kap ui grof. Halveer, antpit en sny soetriessie in repies. Kneus die knoffel. Soteer die sampioene, ontbytpek, wortels, uie, soetriessie en knoffel in die olie. Voeg maalvleis by. Roer met groot vurk los en braai tot effens bruin saam met die groente. Voeg tamatiepasta, blatjang, orego, sout en peper by. Sit dekeel op en prut 20 min. oor lae hitte. Maak witsous van botter, meel, sout en melk. Voeg  $\frac{3}{4}$  van Cheddar-kaas by. Smeer oondpan met volume van 3 lt (12 koppies). Plaas vleismengsel, lasagne velle en kaasous in afwisselende lae. Strooi parmesaankaas en res van cheddar kaas oor. Bak ± 40 min by 180°C tot goudbruin en gaar.

## Vleispasteitjies

- 11 onse (300 g) holsum
- 1 k kookwater
- 500g bruismeel
- $\frac{1}{4}$ t sout

Rasper holsum. Gooi kookwater oor en roer tot gesmelt. Laat afkoel en werk meel en sout in. Verdeel in 2 ewegroot balle.

Rol een bal langwerpige dun uit en sny in lengte deur. Pak maalvleis mengsel in die middel van elke helfte deur. Smeer een kant van lengte deeg met water en vou toe. So ook die ander kant. Sit lang rolle pastei op bakplaat. Verf met eier en bietjie melk gemeng. Bak by  $350^{\circ}\text{F}$  vir  $\pm 20$  min. tot effe bruin. Sny elke lengte in korter stukke.

## Maalvleis vulsel

- 1 e margarine
  - 2 e gekapte uie
- } Braai in pan

Voeg by: 500 g maalvleis  
sout  
peper.

- 1 e aayn
- 1 e Worcestersous
- 1 e chutney
- 1 eier geklits met bietjie melk

Wanneer vleis gaar is voeg dan 1 hoogvol teelepel biesto aangemaak met bietjie water by. Laat vleis heeltemal koud word voor gebruik.

500 g vleis is genoeg vir een bal deeg.

## Maalvleisbolletjies

500 g maalvleis

1 e aayn

1 e Worcestersous

sout + peper.

1 sny bruin brood geweek in water. Druk water deur 'n sif uit.

Meng alles. Vorm bolletjies. Skud bolletjies in 'n koppie met 'n klein bietjie meel.

Sous: Meng 3 hoogvol t bisto met 3 k water in 'n kastrol. Pak bolletjie daar in. Sit deksel skuins op - kook maklik oor. Kook oor stadige hitte vir  $\pm 15$  na 20 min.

500 g maalvleis

1 sny bruin brood in koue water geweek. Gooi deur sif en druk ergste water uit. Voeg by vleis.

1 desertlepel aayn

1 desertlepel Worcestersous

sout + peper

1 eier

1 stukkie ui fyngckap

Meng alles. Vorm patties en bak in oond by  $300^{\circ} F$  vir  $\pm 20$  minute. Skep dadelik uit met eieropaan.



### Honderspatei

Braai ui fyngekap in 2 e botter. Voeg 500 gr maalvleis by. Voeg sout, peper, een deoertlepel aayn, 1 d Worcestersous en  $\pm$  1 e tamatieous by. (Geen biets nie.) Roer goed met vurk.  
Maak fyn aartappel met margarine... Sit bo-op vleis. Raaper kaas oor en bak by 350° F tot kaas gesmelt is.

### Bobotie

- 1 kg gaar maalvleis
- 1 dik sny brood in 1k melk gedoop
- 2 middelobag gekapte uie
- 2 eiers
- 1 d suiker
- 2 e kerrie
- 2 e aayn
- 2t botter of olie.

Braai uie in botter en voeg kernepoeier by asook 1 t sout, suiker, aayn + vleis. Klits eiers met 'n bietjie melk. Roer gedeelte by vleismengsel en die res bo-oor-mengsel. Bak in oond vir  $\pm$  20 min. by 325° F.

## Vleisbroodjie

500 g moolvleis

$\frac{1}{4}$  -  $\frac{1}{2}$  t braaipeperye

$\frac{1}{2}$  t tiemie

1 t sout

peper

1 e gekapte uie

1 sny brood geweek in water.

Meng alles. Vorm broodjie en rol in meel.

Plaas in goedgesmeerde skottel. Bak vir 45 min by 350° F. Gooi sous oor en bak nog 30 min met deksel op.

Sous:  $\frac{3}{4}$  t mosterd (vloeibare)

$\frac{1}{2}$  k tomatiesous

2 e gekapte uie (ek laat dit weg)

1 e water

1 e Worcestersous

$\frac{1}{4}$  k asyn

$\frac{1}{2}$  t suiker

Meng alles en gooi oor broodjie



## Vleisbroodjie

500 g maalvleis  
 $\frac{1}{4}$  -  $\frac{1}{2}$  t braaispeerpeper  
 $\frac{1}{2}$  t tiemie  
1 t sout  
peper  
1 e gekapte uie  
1 sny brood geweek in water

Meng alles. Vorm broodjie en rol in meel.  
Plaas in goedgesmeerde skottel. Bak vir 45 min  
by  $350^{\circ}\text{F}$ . Gooi sous oor en bak nog 30 min  
met deksel op.

Sous:  $\frac{3}{4}$  t mosterd (vloeibare)  
 $\frac{1}{2}$  k tamatiesous  
2 e gekapte uie (ek laat dit weg)  
1 e water  
1 e Worcestersous  
 $\frac{1}{4}$  k asyn  
 $\frac{1}{2}$  t suiker

Meng alles en gooi oor broodjie

## Pasteikors

Sif saam:  $\frac{3}{4}$  k meel  
2 t bakpoer  
knypie sout

Klits: 1 eier  
 $\frac{1}{2}$  k melk  
 $\frac{1}{2}$  k olie,

Klits alles saam en gooi oor gaar vleis - warm of koud