

Krummelhoenderborsies



Haal uit

- 3 sopborde
- meetkoppies
- meetlepel
- draadklitser
- vurk
- houtlepel
- groot braaipan
- eierspaan
- kombuispapier
- opdienbord

Wat is nodig?

- 50 ml koekmeelblom
- 5 ml sout
- 2 knippies peper
- 1 ml braaivleisspeserye
- 2 ml hoenderspeserye
- 2 eiers
- 125 ml droë broodkrummels
- 4 hoenderborsies sonder vel of been
- 60 ml olie

1 Meng die meel, sout, peper, en speserye saam in 'n sopbord.

2 Klits die eiers in die tweede sopbord. Plaas die broodkrummels in die derde sopbord.

3 Plaas die borde langs mekaar, eers die meel, dan die eier en dan die broodkrummels.



4 Rol 1 hoenderborsie op 'n keer in die meel, draai dit om sodat dit met meel bedek is. Doop dit dan in die eier en laaste in die krummels. Gebruik die vurk.

5 Plaas die borsies op die bord. Plaas in die yskas tot yskoud.



6 Stel die oond op 180 °C (350 °F). Skakel die stoofplaat op matige hitte en plaas die pan daarop. Verhit olie in die pan en versprei met die eierspaan. Die olie moet nie begin rook nie.

7 Skep die hoenderborsies (een vir een) met die eierspaan en vurk in die warm pan.



8 Braai 5 minute aan die een kant. Draai dit versigtig om en braai nog 4-5 minute aan die ander kant totdat dit goudbruin is. Skakel die plaat af.

9 Plaas die pan in die warm oond vir 5 minute.



10 Skep die hoenderborsies uit die pan op die opdienbord met 2 lae kombuispapier.

11 Bedien met 'n mengelslaai (resep op bl. 77) of groente.



Suurlemoenblokkies



Haal uit

- koekpan of bak (20 cm x 20 cm)
- meetbekers, meetlepels
- kastrol, houtlepel
- deegskraper
- mengbak, handklitser

Wat is nodig?

- 125 ml margarien of botter
- 2 eiers
- 250 ml suiker
- 125 ml rooi glanskersies, gehalveer
- 5 ml vanieljegeursel
- 500 ml Marie-beskuitjekrums
- 125 ml gekapte pekanneute
- 375 ml mini-malvalekkers (wit)

Suurlemoenversiersel

- 60 ml margarien of botter
- 500 ml versiersuiker
- 30 ml suurlemoensap
- 15 ml melk of room

1 Smeer die pan of bak met margarien of botter.

2 Skakel die stoofplaat aan op lae hitte. Plaas die kastrol op die plaat. Voeg die 125 ml margarien of botter in die kastrol en roer tot die margarien gesmelt is.



3 Klits die eiers in die mengbak. Roer die suiker en kersies by. Voeg dit dan by die margarien. Kook 10 minute lank oor lae hitte, roer aanhoudend met die houtlepel. Die mengsel moet dik word. !

4 Haal die kastrol van die plaat af. Roer die vanieljegeursel, beskuitjekrums en neute by.



5 Vou die malvalekkers in. !

6 Skraap die mengsel uit in die pan met die deegskraper. Maak dit bo-op gelyk.

7 Sit dit 45 minute lank in die yskas of totdat dit ferm is.



8 Suurlemoenversiersel

Klits die margarien of botter in die mengbak met die handklitser tot dit romerig is.

9 Voeg die versiersuiker en suurlemoensap bietjie vir bietjie by. Klits goed na elke byvoeging.

10 Voeg die melk of room by en klits tot die versiersel glad is. Voeg nog suurlemoensap by as die mengsel te styf is. Die versiersel moet redelik dik, maar smeerbaar en romerig wees.

11 Smeer die versiersel oor die koue basis. Sit dit weer in die yskas vir 30 minute of totdat die versiersel styf is. Sny in 2,5 cm blokkies.

