

PLATTER IDEES



PLATTER IDEES

Elizma Engelbrecht Olivier

Wortelstokkies en komkommer strokies, jy kan blomkool en broccoli boompies ook bysit met 'n lekker mayonaise dip. Ham, kaas en agurtjie stokkies is ook altyd 'n treffer.

Elsie

Ek gebruik oorskiet pap/rys dan maak ek poffertjiedeeg gooi pap of rys, spek fyn gesny /koue vleis/oorskiet vleis, kaaspoeier en gerasperde kaas, uieblaar, fyn gesnyde peppers fyn gesnyde bietjie speserye soos ek voel lepels vol in warm olie soos gewone pofferjies tot bruin. En dan sommer net oor ek lus is, doop ek appel of piesang in die mengsel en braai ook in olie. As die vrugte poffertjies gaar is, strooi ek strooisuiker oor. Nogal lekker.

Maritha Horn

Kook spinasie, uie en aartappel sag. Dreineer en bind met eier en meel. Maak bolletjies en braai in diep olie. Baie lekker warm of koud.

Wilna Dorfling

Ek't hierdie ook bedien met my man se 60ste verlede naweek. Dit is so maklik en 'n wenner, my hele platter was opgeëet en daar was heelwat lekker disse. Perske gevul met kerrie boontjies. Maak 'n platter met die gevulde perkes, aspersies, en ghergins op 'n ronde skinkbord met gesniprde slaai blare.

Atyd lekker saam met koue vleise of braaivleis. O ja ek't nog gevulde olywe bygesit.

Magda Serfontein

Peppadews gevul met roomkaas.

Sandra Visagie

Vat vars peppadews en vul dit met rou hoender lewertjies gegeur met sout en peper, draai dit heeltemal toe in repies-spek en bak dit in die oond tot gaar

Carmen Meyer

Sny daai piepklein cocktail hotdog-buns, smeer met roomkaas en sit 'n stuk droëwors daarin. Kan in die helfte gesny word. Nog 'n wenner was klein bunny-chows.

Belinda Brand Theart

Viennas gesny in 3, draai spek om die worsie, steek vas met toothpick en braai in pan met sweet chilli sous.

Louise Groenewald

Toe ek nog platters gemaak het, het ek gevind die springrolls vlieg eerste. Baie gewild en mens kan dit ook self maak, maar deesdae kry jy wat gevries is wat tog te lekker is. Bedien natuurlik saam met 'n lekker sousie.

Belinda Brand Theart

Fillo pastry gevul met gepekelde jalapeno's en brie kaas en kook in olie. So selfgemaakte springrole is baie lekker. Nog 'n wenner is rocket en baba spinasie blare bymekaar gesit, smeer met dik maaskaas, sprinkel met parmasaan, rol carpachio velle om dit met blare wat effe aan kante uitsteek, sprinkel swart peper bo-oor en klein bietjie suurlemoen sap. Is bietjie duur maar vrek lekker.

Peggy Devine

Crumbed mozzarella cheese blokkies, klein stukkies sticky ribs, hoender boudjies, stukkies winglets, cherries met bacon omgedraai.

Belinda Brand Theart

'n Mini frikkadel was nog nooit sleg nie. Ek gaan altyd eerste vir hulle. ☐

Janecka Kruger

Stukkies vienna in vetkoekdeeg met 'n dip sousie.

Jeani Strauss

Gesnyde (nie te dun) biltong, gaar boerewors in stukkie gesny of gaar steakrepies met 'n avokado dip. Groot treffer.

Carmen Meyer

Het eenkeer die Kyknet kookprogram gekyk met Jack Parrow – hy het 'n stuk steak medium/rare gebraai, in blokkies gesny en dieselfde grootte blokkies camembert kaas en avo op 'n stokkie gesit. Lyk heerlik!

My ma sny haloumi in blokkies, draai toe in spek en braai dit op die vuur as 'n voorgereg. Bedien met sweet chili sous.

Lorraine Van Wyngaardt Botha

Rol 'n pak gekoopte deeg dun uit en sny in blikkies van so 5 x 5 cm. Bak net so in kookolie. Sal binne sekondes uitpof. Haal uit en gooi sommer op 'n papiervel om die ergste olie te dreineer. Sprinkel Aromat oor. Vinnig en lekker.

Belinda Brand Theart

Joh, dis 'n blink idee, of chilli aromat! en natuurlik gaan sit al die lekker dinge dadelik om die middel lyf en heupe. ai, hoekom hoekom?

Sureta Olivier

Iets gesond maar lekker. Sny 'n spanspek in blokkies en feta kaas. Sit op klein sosatie stokkies. Sit 'n rocket blaar tussen die kaas en spansek. Sprinkel met 'n bietjie balsamic asyn oor. Sit die kaas aan die onderkant sodat dit kan regop staan.

Braai ribs en sny dit op en dien op. Die klein vark ribs wat mens kry dis lekker vinnig kos.

Louise Groenewald

Ek het al blokkies bobotie opgesit en ook hoender fillet strips wat in cajun spice gebraai is. As dit land...gone!

Louise Groenewald

Nou dink ek darem ver terug. Ek het altyd 'n bakkie met heerlike Coronation hoender in die middel van die platter gesit met beskuitjies en broodjies rondom, met lepeltjie by. Dan skep elkeen van die hoender op 'n broodjie. Die consistency van dit is soos stywe hoendermayo, dit werk lekker. En dan die patees, my GUNSTELING!