

BYKOSSE SAAM MET N BRAAI



BYKOSSE SAAM MET N BRAAI

Irma de Jager

Kook so 6-8 aartappels. Skil af. Klits 1 houer room tot redelik styf (nie TE styf nie). Meng met 1 blik Creamy Mushroom sop. Pak nou lae aartappel, Aromat, knoffelvlokkies, sopmengsel en gerasperde Cheddarkaas. Eindig met kaas en bak vir 30-40 minute in oond. Jy gaan jou vingers afeet!!!! Aartappels moet in skywe gesny word.

Jenel Ralph van Wyk

Baby patatoes- met botter en bruin uie sop of sundries tamato slaai sous en 'n gekapte ui! Dis my lui braaivleis geregte.

Tillie Minnaar Oosthuizen

Maak bolletjies met gekoopte deeg. Pak in oondgesmeerde bak, gooi room bo-oor en dan kaas. Bak in oond vir 1 uur. Moeitevry en lekker bykos. Jy kan pitmiekies of enige iets in deeg inbrei voor jy bolletjies maak.

Trudie Kleynhans

Ek't die Chakalaka Butternut gemaak vanaand! Baie lekker.

Marieta Matthews

Oongerosterde groente met couscous. Warm of as slaai.

Barbara Kaplan

By n vriendin Elize Moll gekry. Baie lekker. 1kg gevriesde mix veg (klein blokkies). Stirfry met margarien en lekker baie aromat. Gooi in bak. Gooi 1 k room en pakkie patato bake bo oor. Dan gerasperde kaas en bak so 30 min by 180. Heerlik.

Marieta van Bladeren

Heel broek en baadjie aartappels in die oond. Bak so 1 1/2 uur by 180. Bedien met suurroom

Rhode Gillespie de Beer

My dogter en haar man het een aand hier gebraai en sy was lus vir knoffelbrood en ek vir braaibroodjies..hierdie brood het daai aand ontstaan: neem n Franse brood en sny hom bo oop...smeer met knoffelbotter..rasper gelyke hoeveelhede Mozzarella en cheddar...strooi bietjie onderin...sny tamaties baie dun skywe asook n ui...strooi tamaties oor kaas gevolg met uie...geur met sout en peper en veggie spice...strooi kaas bo-oor en maak liggies toe met foelie...bak by 200 grade vir 20 min en maak oop..bak vir verdere 10 min...sny in dik skywe...vir afwisselling gebruik ek soms n ciabata broodjie...sny in vingers...heerlik!

Elize Kotz

1 blikkie room mielies met 1 koppie gerasperde kaas 3 eiers meng alles saam bak in oond tot eiers geset is dis heerlik saam met vraaivleis bedien so 4 mense.

Libby Dreyer Kem

Soet patats in foelie onder kole. Saam met knoffelbotter, uie en sampioene.

Lindie du Plessis

Warm heel klein aartappel slaai: kook klein aartappels in skil. Braai spek en uie voeg by gooi mayonaise sous met mosterdpoeier , knoffel of kondensmelk gemeng (sous volgens jou gesin se smaak). Growwe sout bo oor en gerasperde cheddar of parmazane.

Jaco Redelinghuys – het eenmaal sommer so n moer by gereg
gemaak...

skil klein aartappeltjies, kook n ent en bak in olie.

braai nou uie in n pan, voeg sampioene by en braai tot gaar.

neem n houertjie room en voeg by uie. kook goed deur tot
verdik.

pak nou die aartappels in hierdie room mengsel. rasper kaas
bo-oor en druk in oond tot kaas gesmelt is.

Michelle Joubert – Mielietert/gereg... altyd n wenner met
braaivleis

Cornel du Plessis – Vat n blik heel pit mielies, n handvol
klein baba tamaties en n lekker ryp avokado en meng saam. Maak
n slaaisous met Ina Paarlman se Lemon and coriander salad
dressing. Menf net n paar teelepel heuning saam met dit !
Heerlik verby ...en baie maklik om te maak

Arlene Inman – Warm aartappel gebak met varsroom, sampioene en
spek gaan baie lekker met braaivleis

Kiti De Jager – Rol of druk vetkoekdeeg plat, gooi knoffel en
roosmaryn oor en dan gerasperde kaas. Rol op soos swiss roll,
sny in skywe en sit op bakplaat (of sommer muffin pan) rys 20
minute en bak vir 25 minute. Het dit vanaand gedoen met oorbly
pizza deeg, HEERLIK.

Erika Rabie – Maak groente pakkies met foelie of bak groente
in die oond, butternut, uie, greenpepers, babymarrows knoffel
net wat jy wil by sit, bietjie olie, spice waarvan julle hou
maak toe met folie en bak tot gaar.

Dina Harding – Vat 'n sny brood rol plat met koekroller. Smeer
marg, pesto/sweet chillie sous en snykie kaas. Rol op soos
swiss roll. Draai stuk spek om en steek met tandestokkies vas.
Braai op die vuur. Heerlik. Jy kan sny soos swiss roll stukke.
Enige iets met kaas binne. Enige soort brood. Of sny eiervrug
langwerpige gooi sout laat staan. Spoel af en kook in
mikrogolf tot redelik gaar maar nie pap. Gebruik soos sny

brood en draai toe in die spek. Dit braai net nie so bros soos die broodtjie weens die vog. Heerlik.

Marieta James – Vat pizza deeg. Rol in klein balletjies. Pak in kaserole bak. Gooi bruinsuiker oor en dan n bakkie room. Laat effe rys en bak in oond vir omtrent 30 minute. Die suiker en room maak n karamel sous. Heerlik by braaivleis

Anzel Viljoen – Pap balle. Maak jou pap en sous soos gewoonlik. meng saam en laat afkoel. Rol dan lepelsvol in balle plaas in oondbak. rasper kaas bo oor en sit in oond tot kaas gesmelt bo oor. elkeen het dan sy eie pap en sous in bolletjie vorm. kan dit ook in krummels rol en diepbraai.