

KRISTIE SE MELKKOS SOOS MA SIN



TRIED & TESTED

By Food lovers recipes



KRISTIE SE MELKKOS SOOS MA SIN

□ My ma het my geleer om melkkos te maak, ek onthou altyd hoe sy in groot potte altyd vir ons melkkos gemaak het. Ek het my eie resep aan mekaar geslaan van onthou van sien van hoe sy dit gemaak het! Ek dink sy kan trots op my wees. □ Hier is my resep met my foto:

Melkkos:

Bestandele:

250ml Botter

250ml Meel

1 L Melk

Knippie Sout

Suiker en Kaneel vir na die tyd wat per bediening bygevoeg kan word.

Metode:

1. Voeg die knippie sout by die meel, vryf dan die botter in die meel met jou vingers.
2. Nou plaas die melk op die stoof op hoog en wag totdat die melk kook.
3. As die melk kook voeg die botter en meel mengsel by en sit op laë hitte.
4. Meng goed deur en laat prut vir so drie minute en roer met

'n draadklitser deur om klonte te vermy. Meer melk kan bygevoeg word as dit te styf is.

5. Haal van die plaat af en bedien saam met bietjie suiker en kaneel.

6. Bedien dis absoluut heerlik!

FOTO EN RESEP: Kristie Townsend

2de foto en kommentaar: Marie Rheeder Troskie

Ek het die melkkos vanaand gemaak maar die hoeveelheid botter was te veel, teenoor die hoeveelheid koekmeel, ek het die helfte botter gebruik, en het mooi klontjies gemaak.