

# DJ'S KOEJAWEL SPONS NAGEREG



## DJ'S KOEJAWEL SPONS NAGEREG

bestandele:

1 blik 410 gr koejawels (koo)

1 pakkie rooi jellie

200 ml kookwater

250 ml melk

2 hoogvol teelepels maizena

100ml koue water

2 eetlepels suiker

4 groot eiers geskei

kersies of extra koejawel skywe en geklopte room vir  
garneering

metode:

maak jellie aan met kookwater

in verwerker met kaplem

voeg koejawels en jellie mengsel – meng goed tot koejawels fyn  
gekap is.

skei eiers

bring melk tot amper kookpunt, verwyder van hitte

meng in n klein bakkie

maizena, suiker, 100 ml koue water en eier gele meng goed –  
voeg die mengsel by warm melk en plaas terug op hitte tot  
verdik en gaar. laat pot afkoel in n bak met yswater . sodra

afgekoel voeg by koejawel mengsel – plaas in yskas tot dit amper begin stol. klits eierwitte tot stywe punt stadium en vou met n houtlepel in koejawel mengsel – plaas oornag in yskas voor bediening versier met kersies en vars styfgeklopte room

Bron: eie resep en foto / resep genoem na my seun – Tessie Pretorius