

TESSIE SE KONINGS MELK KOS



By Food lovers recipes

TESSIE SE KONINGS MELK KOS

250gram sago

2 liter volroom melk

5 ml vanilla essens

80-100 gram margarien

4 groot eiers of 6 klein eiers goed geklits met so n koppie water

1/4 tee lepel sout

1/2 koppie suiker dan kan elke gas versoet soos dit hulle smaak pas

kaneel suiker vir bediening of appelkooskonfyt

metode

Bring melk ,suiker, margarien, sout en vanilla tot kookpunt roer sago by en kook op lae hitte tot sago deurskyn. (dis redelik staan want jy moet pot se boom heeltyd skoon hou sodat sago nie afsak en vasbrand... seker 30 min of meer) sodra sago deursigtig is, is die sago gaar. Voeg eier mengsel by terwyl jy bly roer – so vir n 5min na eier mengsel bygevoeg is – bedien met kaneel suiker of appelkooskonfyt stroop of gewone appelkooskonfyt.

Appelkoos konfyt stroop:

50 ml appelkooskonfyt

50 ml rum

meng goed en verhit effe in mikrogolf oond (neem in ag hoe suiker produkte word gou warm)

jy kan rum vervang met kookwater en rum essens

ek hou daarvan as melk kos so n halfuur gerus het. dan is dit bietjie dikker in dien te dik voeg ek melk by en verhit weer.

ek gebruik my rubber lepels as n gereg baie geroer moet word

Bron en Foto: Tessie Pretorius