

VARIASIE POFADDER RESEPTTE



By Food lovers recipes

VARIASIE POFADDER RESEPTTE

'n Lekker Maklike 'Pofadder' Resep. Die gestopte vetderm lyk komplete nes 'n pofadder as dit gaar is.

1 vetderm

1 skaaplewer, vlies en pypies verwyder

sout en peper

Dop die vetderm om. Krap dit skoon.

Sny die lewer in klein stukkie en geur na smaak met sout en peper.

Stop die vetderm met lewerstukkie.

Braai oor stadige kole.

VARS Wild Pofadder, sommer so in die jagkamp, BOERE BANTING

1 sprinbok lewer

2 springbok niertjies

1 springbok hart

1 groot ui

Sny alles in klein blokkies met 'n skerp mes, gooi bietjie suurlemoen sap by, en speserye sommer met Braaivleis speserye.

Stop dit nou in die vetderm van die wildsbok en braai op die kole totdat die wors begin "styf" word, dan is hy reg vir eet.

POFADDER 2

DIE GEHEIM IS OM DIT STADIG TE BRAAI!

Op die plaas Gannavloer naby Vanwyksvlei, het André Oberholzer ons gewys om hul tradisionele pofadders te maak. Dit is 'n vetderm wat met gemaalde lewer, hart en niertjies gestop word soos 'n wors.

1 skaapvetderm

1 skaaphart

2 niertjies

1 lewer

Maal die hart, niertjies en lewer.

350 g gemaalde vleis (verkieslik met bietjie vet aan)

ui, fyngekap

2 knoffelhuisies, fyngekap

koljander, grofgemaal

sout en swartpeper na smaak

Meng alles goed deur en stop in vetderm.

Bind oop kante toe met tou.

Braai stadig op die kole en draai gereeld om.

POFADDER WORS

Jan Braai – Published April 1, 2010

1 lewer (bees of wild)

peper

Steak en Chops speserye

250 g kaas

2 medium tamaties

1 groot ui

100 ml vars room

Skaap vetderm

Was die lewer skoon en trek die velletjie af (dit kan langdradig wees en jy moet geduld hê).

Sny die lewer in blokkies (10 x 10 mm) Voeg peper speserye by en meng goed.

Rasper kaas met 'n growwe rasper.

Sny tamatie en ui op in klein blokkies.

Plaas alles in een bak bymekaar en meng goed.

Spoel die vetderm goed uit en sorg dat dit goed skoon is droog af.

Bind die een kant van die derm toe met tou, stop nou die mengsel in die derm. Moet dit nie te styf stop nie, anders sal dit bars as jy dit braai. Dit moet ook nie pap wees nie. (so hard as wat jy wors stop)

Gooi die oortollige room in en bind toe met tou.

Sit die pofadder in die yskas sodat die speserye en room kan werk. (3 ure plus)

Braai op 'n medium hitte vuur tot gaar.

Geplaas deur Leon Alexander Williams

Foto: Franco Dippenaar