

WENK OM VETKOEK TE BAK MET GEKOOPT DEEG



TRIED & TESTED
By Food lovers recipes

WENK OM VETKOEK TE BAK MET GEKOOPT DEEG

Vir almal wat so sukkel om vetkoek met gekoopte brooddeeg te bak.

Hier is hoe ek dit doen

Koop die deeg vroeg genoeg en los sommer in die sakkie om te rys. Ek los dit sommer so op die kombuistafel

As die sakkie styf span van die deeg is dit reg om te gebruik.

As dit nog te vroeg is kan jy dit eers in die yskas bere sodat die sakkie nie bars nie. Haal dan net vroeg genoeg uit om weer kamer temperatuur te word voor jy dit bak

Gooi klein biki olie op die tafel uit en gooi die deeg uit die sakkie op die olie. Draai deeg om dat altwee kante vol olie is.

Druk liggies platter. Ek sny dit dan (ons eet sommer vierkantige vetkoeke)

Ek gebruik sommer die deeg se sakkie en skeur 2 kante oop dat hy plat is en sit dit oor die deeg dat dit nie uitdroog nie

Maak jou olie warm (medium hitte) as n stukkie deeg begin borrels maak in die olie is dit reg. Ek bak dit in my braaipan dan kan ek klomp op n slag maak.

Genoeg olie dat die vetkoek dryf en nie op die bodem le nie

Draai af en toe om tot dit is soos jy dit wil he. As ek met die agterkant van n lepel of vurk op die vetkoek tik en hy klink hol behoort hy reg te wees

Braai eerder bietjie langer op laer hitte dat hy deurgaar word as wat hy buite te donker word voor hy binne gaar is.

Ons het dit met kerrie maalvleis geet. En die wat oor is het ek gevul en in plastiese sakkies in die vrieskas gesit vir vinnige middagetes om in die mikrogolf te verhit.

Wenk en Foto: Erna Van der Merwe

NOG WENKE

Erna Van der Merwe

Ek het die deeg al 'n stukkie platgedruk. Dan sit ek tamatie, kaas en uie in en vou toe. Dan braai ons dit so met die vulsel. Dit is baie lekker so.

Marieta Beeselaar

Om roosterkoek te maak, druk ek die deeg net plat met die hand. Strooi met meel, skud net ergste af en braai.

Maggie Howell

Ek rol my deel met 'n koekroller en sny sommer kleiner. Dit maak 'n lekker hol dop vir mince of wat mens ook al wil insit. Ek maak soms bite size vir werk met tuna en mayonnaise.

Linda van Niekerk

Ek gebruik dit ook vir brood. Ek knie bietjie margarien in die deeg, dan is dit ook lekker die volgende dag. Sag!

Elsabe Bird

Voordat ek die deeg in die olie sit om te braai, rol ek elkeen plat met 'n koekroller, dan pof dit op en word hol sodat dit maklik met maalvleis gevul kan word.

Ronell Muller Boshoff

Sonneblom olie. Ek draai my vetkoeke ook net een maal om. Druk net 'n sosatie stokkie in vir toets en haal uit . Vetkoek bak vinnig en ek bak grotes en genoeg olie en werk met geen meel nie.

Paul Horsford

Ek maak myne amper so, maar gebruik meel in die plek van die olie. Koop, laat rys, strooi meel op blad, haal deeg uit

sakkie en rol in die meel, dan rol ek plat met koekroller waarna ek dit in blokke sny. Sodra olie reg is, plaas ek deeg daarin en draai dit gereeld, vorm dan 'n oulike sakkie vir die mince of konfyt en kaas.

Hanlie Sanders

Ek maak so met deeg wat ek self ook knie. Ek rol dit partykeer platter dan maak dit so lekker hol boepens vetkoek, net reg vir vul met jou gunsteling vulsel.