

GROOTMAAT TOEBROODJIE IDEES



GROOTMAAT TOEBROODJIE IDEES

Ina En Billy Fisher

Ek moet toebroodjies maak vir 80 mense. Graag idees hê wat ek saam met fyn biltong op kan sit. Enige ander vulsels wat nie die toebroodjies sag/pap maak nie. Ek sal dit waardeer. Dankie.

Joey Kotze

Bovril en kaas en aarbeikonfyt en kaas. Dan het dit verskillende kleure. Ek strooi fyn gesnyde slaai bo oor.

Rina Noel

Kaassmeer saam met biltong.

Christy Mathie

Meng die fyn biltong met kaassmeer en maak broodjies met mengsel. Of sny brood in blokkies, smeer dan rondom met kaassmeer en rol dan in fyn biltong.

Christy Mathie

As die toebroodjies in lugdigte houer gehou word, sal dit lekker vars bly. Daai platter houers met die "dome" deksels werk baie goed.

Ina En Billy Fisher

Ek wil iets anders opsit, want elke week is dit kaas en tamatie of eier mayonaise broodjies. Ek maak elke jaar iets anders. Dit is vir die rolbal.

Wat hulle geniet het was gerasperde kaas, gerasperde polony.

Fyn biltong.

En al drie gemeng in knoffel botter. En jy smeer die mengsel op die broodjies.

So smaaklik en maklik.

Christy Mathie

Ek het lank vir ons rolbal club broodtjies vir halftyd tee gemaak. Die jonger spelers hou van ietsie anders maar die ouer mense wil net weer gewone broodjies hê.

Corrie Van Der Merwe

Probeer ook tamatie fyn opkap, braai saam met fyn ui, druk blik boeliebeef fyn, laat tamatie en ui afkoel, meng met boeliebeef en bietjie blatjang.

Hermien Van Rooyen

Fyn biltong is baie lekker saam met roomkaas / Bully beef en blatjang / Tuna mayo / Fyn hoender met sweet chillisous / Gerasperde worsies met kaas en mosterd.

Feline van Rensburg

Gerasperde gekookte eier en "sandwichspread".

Santie Carelse

Iemand het eendag gevra watter "begrafnisbroodjie-vulsels" die lekkerste is en roereiers met mayonaisse het loshande voor geloop op die lysie. Daarna eers het biltongbroodjies gekom.

Rene Haasbroek

Marmite mosterd en mayo is ook lekker / Chicken mayo in 'n voedselverwerker rek baie ver / Fyn gerasperde eier met tamatiesous en mayo gemeng. Of met tuisgemaakte mosterd gemeng / All joy pastasous in die bottel saam met gerasperde eier / Pastasous op brood gesmeer met gerasperde kaas op.

Rene Haasbroek

Sosatiebroodjie! Maak omelet in die oondpan maw een lang omelet! Wanneer afgekoel, sit gesmeerde snye brood bo op en sny deur in driehoeke of druk patrone uit. Die rede vir dit is dat die eier en brood ewe groot is. Nou begin jy met 'n driehoekie broodjie op 'n sosatiestokkie, dan pak jy jou lae soos jy daarvan hou. Brood, omelet, worsie of kouevleis driehoekie. klein tamatie, komkommer skyfie, agurkieskyfie, jy besluit vir jouself hoeveel brood en omelet kom tussenin! Op begrafnisse gaan mans altyd vir die pienk eiers ! Dis die lank

gehalveerde eiers geel fyngedruk met mayo en tamatiesous en teruggepipe in die wit!

Barbara Swart

By fyn biltong is roomkaas en bietjie sweet chillie sous heerlik.

Delene Breytenbach

Meng jou botter met bietjie marmite en sweet chillie sous en meng sommer fyn biltong daarby in. So smeer jy sommer opeenslag die broodjie en fyn biltong val nie uit nie.

Maryna van Schalkwyk

Fyn biltong met marmite of bovril.

Suritha Potgieter de Jager

Fyn gedrukte 'chips' soos Sout en Asyn van Simba of wat jy ookal van hou saam met dun gesmeerde Marmite. Dit klink vreemd, maar heerlik.

Maryke Harmse

Tangy mustard flavour cream cheese en fyn biltong is 'n wenner!!!!

Elzet Weinstein

Jy kan lank voor tyd maak, maak net toe met glad wrap. Het altyd chicken mayo, kerrie chicken mayo, eier mayo, ham en kaas en beef en kaas en salamie en kaas gemaak / tuna mayo.

Joyce Woodley

Meng so twee koppies fyn biltong met vier gekookte eiergele en meng met roomkaas tot "desired consistency" – skuus, kan nie aan die afrikaans daarvoor dink nie. Eier mayo is altyd gewild – sit bietjie sweet chilli sous by en moenie die gekapte pietersielie vergeet nie.

Wena Catherina Coetzee

Lewersmeer/smeerwors.

Foto: Stien Rust