

# SJOE SJOE MET BROOD EN KANEELSUIKER



By Food lovers recipes

## SJOE SJOE MET BROOD EN KANEELSUIKER

2 sjoë sjoë's, geskil en in blokkies gesny, opgekook tot sag, maar ferm

6 snye brood, beide kante gebotter en in reepe gesny  
kaneelsuiker

sout

$\frac{1}{2}$  koppie room

Pak 'n laag brood onder in die bak. Skep helfte van sjoë sjoë blokkies oor. Sprinkel met kaneelsuiker, herhaal met brood, sjoë sjoë blokkies, kaneelsuiker, stip met botter. Laaste laag weer brood, sprinkel kaneelsuiker en giet room oor. Sit bak se deksel op en bak teen 180° C vir om en by 'n halfuur.

## SKENKELS

Die skenkel is klaar gepekel en gerook, in die elektriese stoompot vir 45 minute gestoom, uitgehaal. Vel 'n paar snye gegee en teen 230°C gebak tot begin bros raak.

Vir die klein gebakte aartappeltjies het ek medium aartappels geneem, middeldeer gesny en elke helfte rond en kleiner geskil. Die afval stukke van die aartappeltjies het ek in die wortels gebruik.

Resep: Petré Van Jaarsveld

Resep en foto: Petré van Jaarsveld.