

# ALTA SE BOBOTIE EN HERDERSPASTEIE IN DIE OOND



**TRIED &  
TESTED**

*By Food lovers recipes*

ALTA SE BOBOTIE EN HERDERSPASTEIE IN DIE OOND

BOBOTIE

Vinnig en goedkoop!

1 kg gemaalde maer beesvleis

2 koppies water

Kook saam tot gaar, gooi water af en hou eenkant.

Voeg by vleis:

1 koppie pitlose rosyne of sultanas

1 groot ui, grof gekap en gebraai

2 teelepels Aromat

2 eetlepels kerrie poeier van jou keuse

1 eetlepel asyn

1 teelepel sout

1 pakkie beestert sop poeier

2 snye wit brood, geweek in afgegooide water

Smeer oondbak.

Gooi vleismengsel in bak.

Smeer lagie appelkooskonfyt bo-oor.

Gooi 2 geklitste eiers wat gemeng is met  $\frac{1}{2}$  koppie melk bo-oor.

Bak in 180°C oond vir  $\pm 30$  min tot mooi bruin en gaar.

HERDERSPASTEIE

500 g beesmaalvleis  
500 g vark maalvleis, nie te vetterig  
2 koppies sagte broodkrummels  
1 koppie melk  
1 eier  
1 ui gekap  
2 teelepels sout  
1 teelepel aromat  
1 teepel varsgemaalde swartpeper  
1 teelepel fyn koljander  
2 eetlepels Worcestersous

Meng boonste bestanddele saam en druk liggies in pan.

Bak ± 1 en 'n  $\frac{1}{2}$  uur by 160°C.

Maak kapokaartappels om bo op te sit.

Sit kapokaartappels bo-op herderspastei.

Bak weer tot die aartappels net mooi verkleur.

Resepte en Foto: Alta Gunter Van Dyk