Minkie se Kombuis
Kuiers om die Kombuis Tafel
Feestelike
Drankies

Minkie se Kombuis

Kuiers om die Kombuis Tafel

Feestelike Drankies

Suurlemoen Martini

*60ml Vodca *30ml Heuning *2 e Vars Suurlemoen Sap
Suurlemoen vir versiering & om glas se rand nat te maak
Fyn suiker vir glas se rand

Maak n suiker randjie om jou glas met die suurlemoen & suiker.
Gooi nou ys, vodka, heuning en vars lemoensap
in n "Cocktail Shaker". Skud jou drankie lekker vinnig en
gooi in glas met versiering!

Pienk Lady

*30ml Vodca *1 e Lemoen Likeur *1 e Vars Suurlemoen Sap
* 2 Aarbeie * 5 druppels Bitters * Soda Water
Fyn suiker vir glas se rand

Maak n suiker randjie om jou glas met die suurlemoen & suiker.
Gooi nou ys, vodka, Likeur, bitters en vars lemoensap in n
"Cocktail Shaker". Skud jou drankie lekker vinnig
en gooi in glas. Vul glas met Soda water
en versier met arbeie!

Tjoklit Tanner

*120ml Baileys Irish Cream *120ml Sjokolade Likeur
*60ml Vodka * 3e Sjokolade Sous (sommer die wat jy op roomys gooi)
2e Gerasperde Sjokolade vir versiering

Gooi die sjokolade sous in mooi strepies in jou glas vir versiering
Kombineer nou die Baileys, Likeur & Vodka in n "Cocktail Shaker"
Skud jou drankie lekker vinnig en gooi in glas
en versier met gerasperde sjokolade

Minkie se Kombuis

Kuiers om die Kombuis Tafel

Feestelike Drankies

Rooi Bikini

*60ml Framboos Vodka *2e Vars Lemmetjie Sap
*120ml Rooibosbessie (Cranberry) Sap *Stroop/heuning
Suurlemoen of bessies vir versiering

Gooi nou ys, vodka, heuning en vars lemmetjiesap in n "Cocktail Shaker". Skud jou drankie lekker vinnig en vul jou glas met die sap. Versier en geniet!

Martini de la kommer

*30ml Vodka of Gin *4 dun gesnyde komkommer repies
* 15ml Dry Vermouth * 2e blokkies komkommer

Gebruik n groente skillertjie om lekker dun snye komkommer te sny vir die versiering. Sny ook so paar blokkies klein komkommer en gooi res van bestandele in "Coctail Shaker" Skud goed, dreineer en gooi in n glas met fyn ys & versiering

Minkie se Pina Colade

*3Koppies gevriesde pynappel stukkies *60ml Wit Rum
*120ml Coconut Room
Pynappel, Kersies & Stokkie vir versiering

Gooi al die bestandele behalwe die versiering in n menger en meng goed deur. Gooi in n mooi glas en versier met rooi kersies, smabreeltjie en pynappel op n stokkie

Minkie se Kombuis

Kuiers om die Kombuis Tafel

Geurige Voorgeregte

Minkie se Kombuis

Kuiers om die Kombuis Tafel

Geurige Voorgeregte

Kersie Tamatie Mozzies

Hierdie is n maklike vinger happie en n geurige idee wat maklik en vinnig is om temaak. Vat n paar Kersie tamaties en sny in die helfde. Voer nou n mooi stokkie met die tamatie, mozarella balletjie, n Roket of basalie kruid blaar vir groenigheid. Geur met balsamiese asyn en lekker sout en peper op n mooi bord.

Bruschetta al fancy

Bruschetta is almal se gunsteling! Daar is so 'n groot verskeidenheid om te maak en sodiende kan mens elke persoon se smaak bedien. n Lekker vars lang broodjie wat in snytjies gesny word, met knoffel gesmeer en gegeur word is heerlik lekker. Sit bietjie kersie tamaties op met mozarella kaas en basieliekruid, of tamatie en uie salsa, of dalk gerookte salm en roomkaas. n Fancy koue vleisie op parmasan stukkies is ook n wenner.
Rooster gerus jou broodjie

Tuisgemaakte Worsrolletjies

Tuisgemaakte worsrolletjies is beslis n gunsteling! Ontdooi n pakkie skilferkorsdeeg (puff pastry) oornag in die yskas en rol dit lekker uit om die kombuistafel. Vat nou jou gunsteling boerewors en sny die velletjie af (anders is die rolletjie taai). Sny die wors in klein hap-stukkies en rol dit in die deeg. Seel met bietjie water aan die einde. Verf nou n bietjie geklitste eier bo-op en bak in die oond vir so 20 minute.

Minkie se Kombuis

Kuiers om die Kombuis Tafel

Geurige Voorgeregte

Geurige Pampoen Dip

*1x blik keker ertjies (gedrein) *2/3 koppies gaar fyn pampoen
* 2e tahini *2 knoffelhuisies *sap van 1 suurlemoen *1.5e Olyfolie
1/2t cumin * 1/2t sout *1/4t kaneel *1/4 paprika
*bietjie water *pampoensaad vir versiering
Meng alles (behalwe pampoen pitte) in menger tot fyn en romerig.
Gooi bietjie water by as jy voel dis n bietjie dikkerig. Versier met
paprika en pampoensaad. Sit voor met sout koekies.

Salm & Avo Room

Vir die Avo Room:
*2 Avo's *2e creme fraiche *1e suurlemoensap *1e olyfolie *1/4t sout
Meng alles goed in n menger en bedek met plastiek vir later
Vir die Salm:
*so 350g gerookte salm *zest & sap v een suurlemoen *dill
Sny die salm in lang repies en meng goed met zest, sap en fyn dill
Skep nou die avo in n mooi klein glasie en rol die salm
versigtig in n rosie bo-op die avo en versier met dill of pietersielie

Spek & Kaas Vinger Happies

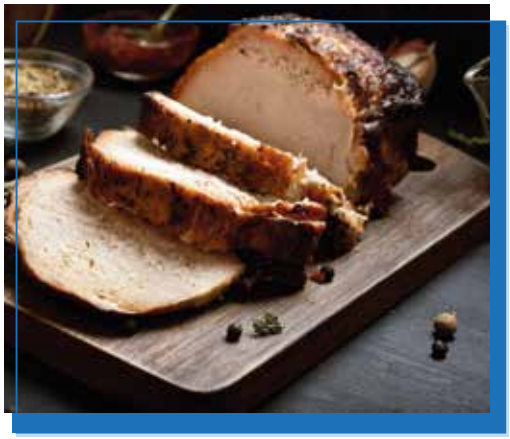
Verhit oond 190grade. Smeer n bakplaat goed met botter.
In n bakkie, meng 1/2 koppie bruin suiker, 2e roosmaryn sout en peper.
Rol n pakkie skilferdeegkors uit op jou kombuis toonbank.
Maak seker jy het eers n bietjie meel op die toonbank gegooi dat die deeg
nie vassit nie. Verf die deeg met n geklitste eier & sprinkel gerasperde
kaas & paprika op die deeg. Druk die kaas versigtig in die deeg in.
Vou deeg in die helfde, met kaas in die middel. Sny in 1.5cm repies.
Plaas repies spek bo-op deeg en twist die deeg soos op die foto.
Gooi nou die suiker mengsel liggies oor en bak vir 40 minute. Hou
die happies fyn dop sodat dit nie brand nie.

Minkie se Kombuis
Kuiers om die Kombuis Tafel
Gunsteling
Hoofgeregte

Minkie se Kombuis

Kuiers om die Kombuis Tafel

Gunsteling Hoofgeregte



Gerooste Vark Nek

Voorverhit oond 240°c. Meng 1t paprika, 1t knoffelpoeier, 1/2t uiepoeier, 1/2t tiemie, 1/2 roosmaryn, sout en peper in n bakkie. Smeer die vark met olyf olie en bedek met die bogenoemde speserye. Sit die nek in n pan met olyfolie en braai vir 3 minute aan elke kant. Skep die nek in n oondvaste pan. Meng 4 fyn knoffelhuisies, 1/4 kop heuning, 3e soy sous, 1e mostert en 1e olie in n bakkie en gooi eweredig op nek. Rooster vir ongeveer 25 minute en sit dan foil oor die nek en rooster verder vir nog 30 minute. Laat die nek n bietjie rus (10min) en sny dan in skywe

Outydse Gebraaide Hoender

Verhit oond 220°c & smeer oondpan met botter. Sit hoender in pan. Meng 3e olyfolie, 1/4 kop wit wyn, 1e suurlemoen sap, 1/4 kop gesmelte botter in bakkie en gooi oor die hoender. Geur hoender met 1e pietersielie, sout en peper en 3 roosmaryn takkies. Vryf 4 fyn knoffelhuisies oor die hoender. Rooster vir 1 uur. Skep die sous in die pan oor die hoender en sit terug in die oond vir nog 30 minute tot lekker goudbruin gebraai. Jy kan ook l ekker halwe aartappels in die pan sit (van die begin af)

Hawaain Lendeskyf Sosaties

Sny die 500g lendeskyf van jou keuse in 3 cm blokkies. Meng 1/2 kop olie, 1/4 kop worcesterhire sous, 2e soy sous, 2e asyn, 1e knoffelpoeier, 1t heuning, 1t uiepoeier en 1/2 t chipotle poeier in bakkie en sit die blokkies vleis in die sous vir ongeveer 1 tot 6 ure om te marineer. Week hout skewers vir 1/2 uur in water. Bou nou jou sosaties met gekleurde pepers (3cm blokkies gesny), rooi uie en pynappel stukke. Braai oor vuur of in oond vir ongeveer 5 minute aan elke kant.

Minkie se Kombuis

Kuiers om die Kombuis Tafel

Gunsteling Hoofgeregte

Geurige Kruie Lamstjoppies

Geur tjoppies met sout en peper. Meng die vlg kruie in n bakkie en smeer lekker in die tjoppies in: 1 fyn knoffelhuisie, 2e fyn roosmaryn, 2e fyn tiemie, 1/2t fyn pietersielie en 1/4 koppie olyf olie. Laat die geure vir 30min intrek in kamer temperatuur. Maak nou jou pan warm en gooi 2e olyfolie in die pan. Braai tjoppies vir so 3-5 minute aan elke kant in warm pan, soos jy verkies. Laat die tjoppies bietjie rus vir 10min en bedien aan jou gaste.

Feestelike Kalkoen

Voorverhit die oond op 190oc & sit die rak in die middel van die oond. Maak die kruie botter met 1koppie sagte botter, 1t sout, 1/2t peper, 8 fyn knoffel, vars gekapte kruie (tiemie & roosmaryn) en vryf die bottermengsel tussen die vel en kalkoen in. Maak nou n mengsel vir die binnekant van die kalkoen met 1 ui, in kwarte gesny, 1 suurlemoen, in kwarte gesny asook 1 appel. Voeg by hierdie mengsel 2e fyn roosmaryn, 2e fyn tiemie & salie en stop dan die kalkoen se binneste met hierdie mengsel. Rooster vir ongeveer 15minute per 500g kalkoen en tot lekker bruin gebraai.

Knoffel Botter Salm

Voorverhit oond op 200grade. In n oondbak, sit n paar halwe aartappels met 2e olie, 1/2t knoffel, 1/2t sout en peper en braai vir so 15minute in oond. Sit die salm in die middel van die oondpan met die aartappels aan die kant en vryf 2 fyn knoffelhuisies en 2t droe pietersielie in die salm in. Meng so kwart koppie suurlemoensap en kwart koppie gesmelte botter en gooi oor salm.

Bak in oond vir ongeveer 10-12 minute met n bietjie aspersies en gooi dan nog n bietjie knoffel, botteren suurlemoensap mengsel oor die salm. Bedien met suurlemoen skyfies

Minkie se Kombuis

Kuiers om die Kombuis Tafel

Hemelse Nageregte

Minkie se Kombuis

Kuiers om die Kombuis Tafel

Hemelse Nageregte

Heerlike Vla Tertjies

Voorverhit oond op 180oc. Sit bakpapier in oondvaste pan en pak jou tert doppies op die pan. (Mens kan dit by enige tuisnywerheid koop). Meng nou 1 eier, 2 eiergele, 1t strooisuiker, 2t room, 2t melk en 1/2 t vanilje paste in n menger en sif deur n sif in n ander bakkie.

Gooi nou jou mengsel in die tertdoppies en bak in oond vir ongeveer 10-15 minute. Laat afkoel vir 5minute en sif n klein bietjie strooi suiker oor elke tertjie as versiering. Kan warm of kamer temperatuur bedien word.

Framboos Verrassings

Breek n pakkie Tinkies in kleiner stukkies en hou eenkant. Smelt dan 250g Roomkaas saam met 110g wit sjokolade in n glasbak oor kokende water totdat heeltemal gesmelt. Sit eenkant. In jou menger, meng die room en suiker tot styf en gooi dan 1 pakkie afgekoelde pienk jelly (wat klaar opgelos is in gekookte water) by die room mengsel. Meng goed met sjokolade mengsel. Skep nou n groot lepel fyn Tinkie, dan n groot lepel room mengsel, dan weer Tinkies, dan weer room totdat die glas mooi vol is. Versier met Framboos en mint bare.

Gunsteling Wortelkoek

In n mengbak, meng 6 koppies gerasperde wortels met 1 koppie bruin suiker en hou eenkant vir ongeveer 1 uur. Meng nou 1 koppie rosyntjies by. Voorverhit die oond op 180oc en smeer twee 25cm ronde koekpanne met botter. In menger, klits 4 eiers. Voeg nou 1 1/2 koppie wit suiker, 1 koppie olie en 2 t vanilje by. Roer dan die 1 koppie fyn pynappel by. Sif 2 koppies koekmeel, 1 1/2 t bakpoeier, 1t sout en 4t kaneel by. Laastens, die wortels en 1 koppie neute.

Gooi nou n eweredige hoeveelheid in beide panne en bak vir 45-50minute totdat jou mespunt glad uitkom as jy dit in die koek druk. Laat koeke afkoel en versier met roomkaas versiering en neute

Minkie se Kombuis

Kuiers om die Kombuis Tafel

Hemelse Nageregte

Ouma se Kaaskoek

Krummel 110g Marie beskuitjies in bak. Smelt 50g botter met 25g bruin suiker in potjie en gooi oor die fyn beskuitjies. Smeer n 20cm koekpan goed met botter en druk die beskuitjie mengsel onder aan die pan, sit in yskas terwyl jy die kaasmengsel maak. In jou menger, meng 350g mascarpone, 75g strooisuiker, 1 suurlemoen skil zest en die sap van 2 suurlemoene totdat alles mooi glad en romerig is. Haal nou jou koekpan uit die yskas en gooi jou mengsel bo-oor die beskuitjie kors, versier met kersies en mint. Sit die kaaskoek terug in die yskas vir 2 ure.

Bessie Jellie Geskenkie

Spuit 6 klein koek panetjies goed met Spray & Cook. Maak nou n pakkie Tennis beskuitjies fyn. Smelt 50g botter met 25g bruin suiker in n potjie en gooi oor die fyn beskuitjies. Druk n kors in elke pannetjie. Smeer n groot lepel aarbei konfyt oor die kors. Los nou 'n pienk jelly pakkie op in 1/2 koppie kookwater en meng met 500g roomkaas. Gooi die roomkaas mengsel in elke pannetjie en sit in yskas vir 1uur. Maak n tweede pakkie pienk jelly in water aan en gooi versigtig oor elke kaaskoekie en sit weer terug in yskas. Na sowat 1 uur kan jy elke koekie versier met blommetjies en bessies.

Beste Sjokolade Koek

Voorverhit oond op 180oc. Smeer 2 koekpanne goed met botter. In n menger, sif 2 koppies koekmeel, 2 koppies suiker, 3/2 koppie onversoete Kakao poeier, 2t bakpoeier, 1t sout, 1t koffie saam. Meng nou 1 koppie "buttermilk", 1/2 koppie olie, 2 eiers, 2t vanilje by die meelmengsel op medium spoed. Verminder die menger se spoed en voeg dan 1 koppie gekookte water by. Verdeel die mengsel in die twee panne en bak vir 30-35 minute in oond, of totdat jou mes se puntjie skoon uitkom as jy hom in die koek druk.
Versiering: In menger, meng 1 1/2 koppie botter, 1 koppie kakao poeier, 5 koppies versiersuiker, 1/2 koppie melk, 2t vanilje en 1/2t koffie poeier
Versier Koek met versiering en gebreekte sjokolade stukkies.

Minkie se Kombuis
Kuiers om die Kombuis Tafel
Kaas
Borde

Minkie se Kombuis

Kuiers om die Kombuis Tafel

Kaasbord Idees

Verskeidenheid Kase

Dis nou n lekker verskoning om al die heerlike kase te koop wat mens nie noodwendige elke dag koop nie.

Eksperimenteer met Bloukaas, Emmertal, Chedder & Gouda.
Sagte kase soos Brie, Camembert en selfs bokkaas is altyd n wenner.

'n Mooi hout bord is altyd n goeie keuse vir kaasborde

Hemelse Olywe

Het jy geweet dat olywe eintlik n vrug is? Mens kry groen, pers, donker bruin en selfs n pienk kleurige olyf.
'n Olyfboom kan blykbaar tot 2000 jaar lewe? Wow!!

Maak seker dat jy verskillende kleure en tipes olywe op die bord uitstal. Verskillende kleure dra by tot n interessante bord

Allerlei Sout Koekies

Sout Koekies is n moet op n kaasbord. Kombineer verskillende make en kyk sommer vir snaakse koekies wat mens nie gewoonlik eet nie. Alles dra by tot n heerlike verskeidenheid.

Mens kan ook n bietjie hummus of lewer patee saam met die koekies in n mooi bakkie bedien. Versier gerus die hummus met pampoenpitte, of dalk jou gunsteling vars kruie, soos pietersielie vir groenerigheid.

Minkie se Kombuis

Kuiers om die Kombuis Tafel

Kaasbord Idees

Konfyte & Marmelades

Konfyt, veral aarbei of lemoen konfyt is altyd n wenner kombinasie met enige kaasbord. Mens kan selfs uie-marmelade gebruik.

Vye saam met die konfyt is verseker n goeie kombinasie vir n kaasbord.

Raak n bietjie fancy, en sit mooi stokkies op die bord vir die gaste!

Soet Druiwe

Wat is n kaasbord sonder lekker soet druiwe?

Weereens kan mens verskillende kleure druiwe bedien vir kleur.

Druiwe is geneig om die soutigheid te breek en is heerlik saam met kase en selfs marmelades.

Kaas & Brood Vingers

'n Mens kan jou eie kaasvingers maak of jy kan die lekkerste opsies by Woolies kry. n Kombinasie van kaasvingers en broodstokkies met sesame sade is altyd lekker saam met die hummus resepte.

Minkie se Kombuis

Kuiers om die Kombuis Tafel

Lysies

Minkie se Kombuis

Kuiers om die Kombuis Tafel

Doen Lysie

Afsny Datum	Afdeling	Taak

Minkie se Kombuis

Kuiers om die Kombuis Tafel

Inkopie Lysie

Vars Groente & Vrugte

Vleis & Suiwel & Yskas

Droe Bestandele

Drankies

Ander

Minkie se Kombuis

Kuiers om die Kombuis Tafel

Geskenk Lysie

Persoon	Geskenk Idee

Minkie se Kombuis

Kuiers om die Kombuis Tafel

Notas