

Garnale in Brandewynmarinade

12 gevlekte mediumgroot garnale

heel rooi brandrissies en/of vars kruie vir garnering

MARINADE

¼ koppie Olof Bergh-brandewyn

1 e gekapte vars rooi brandrissie, sonder die saadjies

1 knoffelhuusie, gekap

1 e heuning

2 e olyfolie

3 e sojasous

sap van ½ suurlemoen

1. Meng al die marinadebestanddele, giet dit oor die garnale en marineer vir minstens 30 minute.
2. Braai die garnale, met die doppe na onder, oor warm kole vir 2 minute. Giet die oorblywende marinade oor die oopgesnyde rugkante van die garnale. Draai die garnale om en braai die vleeskante vir 1 minuut.
3. Garneer met die heel brandrissies en/of vars kruie voor jy dit bedien.

HET JY GEWEET?

Anders as ander seediere, pla dit garnale nie om mekaar te eet nie. Hulle doen dit gewoonlik as hulle nie ander kos kan kry nie.

Riboog-steak met Kruiesous

750 g riboog-steak

sout

MARINADE

4 e worcestersous

4 e olyfolie

1 e sout

1 t varsgemaalde swartpeper

KRUIESOUS

2 knofffelhuisies, gekap

4 e gekapte vars platblaarpietersielie

1 e gekapte vars tiemie

1 e gekapte vars roosmaryn

1 t sout

1 t varsgemaalde swartpeper

1. Meng die bestanddele vir die marinade en marineer die riboog-steak vir ongeveer 1 uur.
2. Meng al die bestanddele vir die kruiesous.
3. Braai die steak oor warm kole – minstens 5 minute aan die eerste kant voor jy dit omdraai en dan nog 5 minute vir lig- tot halfgaar. As jy 'n halfgaar steak verkies, braai vir 13 minute. Sout die steak terwyl jy dit braai. Wanneer die steak gaar is, laat dit vir 7 minute op 'n houtbord rus voor jy dit in 2 cm-repies sny.
4. Rangskik die steakrepies op 'n opdienbord en sprinkel die kruiesous oor.

HET JY GEWEET?

Jean-Yves Renard (Frankryk) en 'n groep slagters het op 14 Mei 2002 'n steak gemaak wat 27,68 m lank is. Dit hou steeds die rekord in die Guinness World Records as die langste steak ooit.

Halloumi en Groentesosaties

6 kersietamaties

1 rooi ui, in die lengte gehalveer en elke helfte dan weer in 3 stukke gesny

1 geel soetrissie, in 3 x 3 cm-blokkies gesny

6 blokke ferm halloumikaas, in

5 x 5 cm-blokkies gesny

6 mediumgroot dwergsampoene

olyfolie om oor te sprinkel

1 e sout

2 e gekapte vars roosmaryn

1. R yg een stukkie van elke soort groente en een blokkie kaas op 'n groot sosatiestokkie. Sprinkel olyfolie oor en strooi sout en roosmaryn oor. Herhaal met al die stokkies en bestanddele.

2. Braai oor warm kole vir 5–7 minute (of tot die halloumi oraloer bruin is).

HET JY GEWEET?

Dis 'n bekende feit dat ek sukkel om groente te eet.

Maar hierdie geurbom maak dit regtig maklik!

Soetrissies met Kekerertjievulsel

3 e olyfolie vir braai

1 t fyn masala

1 t gerasperde vars gemmer

1 knofffelhuisie, gekap

½ ui, gekap

12 kersietamaties

1 t kerriepoeier

5 t groenteaftreksel

2 t mielieblom (Maizena), in 2 e water opgelos

1 x 400 g-blik kekerertjies, gedreineer

6 klein geel of rooi soetrissies

1. Verhit die olyfolie in 'n pan en braai die masala, gemmer en knofffel vir 1 minuut. Voeg die ui by en braai vir nog 'n minuut. Voeg die tamaties by en braai vir 2 minute. Roer die kerriepoeier by en braai vir 1 minuut. Voeg die aftreksel by en laat kook vir 8 minute. Voeg laastens die opgeloste mielieblom en die kekerertjies by en laat kook vir 5 minute.

2. Sny die bokante van die soetrissies af en hou eenkant om as “deksels” te gebruik. Skraap die saadjies uit. Vul die soetrissies met die kekerertjievulsel, sit die “deksels” terug en hou dit met foelie in plek.

3. Braai oor medium kole vir 25–30 minute.

HET JY GEWEET?

Omdat soetrissies saad het en van blomplante kom, is hulle eintlik vrugte en nie groente nie.