

Boontjebredie en souskluitjies (Stoofstories met Marinda: Toks van der Linde)

Die oud-Springbok en TV-aanbieder Toks van der Linde gesels oor sy kinderjare in Senekal en sy aanvanklike belangstelling in musiek. Marinda bring die nostalgie terug met boontjebredie en souskluitjies. Kyk Stoofstories met Marinda op VIA, DStv-kanaal 147 op Woensdae om 17:00.

BOONTJIEBREDIE

Bedien 6-8 mense

1,5 kg skaapnek
2 uie, in ringe gesny
10 ml komyn
1 blikkie tamaties
5 naeltjies
250 ml witwyn
300 ml warm water
100 ml worcestersous
60 ml asyn
3 aartappels, in blokkies gesny
1 kg groenbone, gesnipper
sout en peper na smaak
bietjie neutmuskaat
skil van een suurlemoen

Wenk:

Jy kan hier kortpad neem en die vleis vir so 25 tot 30 minute stoom in die stoompot.

1. Braai die nek bruin in olie en haal uit die pot.
2. Braai uie in olie tot glaserig.
3. Braai die komyn saam met die uie.
4. Sit die vleis terug in die pot by die uie.
5. Gooi die res van die bestanddele, behalwe die aartappels, bone, sout en peper, neutmuskaat en suurlemoenskil, by.
6. Laat dit kook vir om en by 60 minute of tot die vleis amper sag is.
7. Gooi nou die aartappels by en kook vir nog 20 minute.
8. Laastens kom die gesnipperde boontjies, sout, peper en neutmuskaat by.
9. Kook nou totdat alles sag is, maar nie pap nie.
10. Rasper die skil van een suurlemoen oor.
11. Bedien op witrys.

SOUSKLUITJIES

Bedien 6-8 mense

1 k meelblom
1 t bakpoeier
¼ t sout

4 e botter
2 eiers
1 e suiker
½ t sout
¼ t kaneel
kaneelsuiker
¼–½ k gesmelte botter

1. Sif die droë bestanddele saam en vryf die botter daarby in.
2. Klits die eiers en suiker saam tot lig.
3. Voeg by die meelmengsel en meng liggies.
4. Gooi water sowat 5 cm diep in 'n kastrol.
5. Voeg ½ teelepel sout en ¼ teelepel kaneel by die water en bring tot kookpunt.
6. Doop 'n teelepel in kokende water en skep bolletjies deeg in die kokende water – so 5 op 'n slag (as jy meer as 5 kluitjies op 'n slag in die kokende water skep, slaan party daarvan toe).
7. Laat dit 10 minute kook, met of sonder deksel.
8. Lig die kluitjies uit die water, skep dit in 'n warm bakskottel en strooi kaneelsuiker en gesmelte botter oor.
9. Herhaal tot al die deeg op is.

Resepkrediet: Stoofstories met Marinda en Toks van der Linde.

via. afrikaans.com