



BREKFIS MET DERRICH-RUGBY ONTBYT

(Bedien 6 – 8)

Brandewyn tertkors:

2 k koekmeelblom, gesif

½ t sout

1 k (±150g) koue botter, gerasper

1 e brandewyn

150 ml yskoue sodawater

Voeg die sout by die meel. Vryf die botter in die meel in met jou vingerpunte totdat dit soos mieliepitte lyk.

Voeg die brandewyn en sodawater by om 'n stywe deeg te vorm. Plaas in die yskas om te rus vir 20 minute.

Rol die deeg dun uit en voer 'n 24 cm quiche pan uit.

Prik die bodem met 'n vurk en bedek die deeg met 'n vel bakpapier.

Skep droë lensies, bone of rys daarop as gewig en bak blind teen 200°C vir 12 – 15 minute.

Laat afkoel.

VIR DIE VULSEL:

1 k Cheddarkaas, gerasper

1 k Oorskiet braavleis of wors, fyn gesny

Knippe sout en swartpeper

2 Eiers

1 k room

Verhit die oond tot 180°C. Sprinkel die kaas onder-in die tertkors.

Pak die vleis of stukkies wors bo-op die kaas. Voeg die knippie sout en swartpeper by die eiers en klits die room daarby.

Giet die eiermengsel oor die kaas en vleis.

Bak vir ongeveer 25 – 30 minute of totdat die eiers gestol is.

Bedien warm of teen kamertemperatuur.

Bron: RSG

Plasing: Tiana Botes / WATERTAND RESEPTE VIR OUD EN JONK



ONTBYT IN 'N KOLWYNTJIEPAN

8 eiers

½ koppie melk

1 koppie Cheddarkaas

sout

swartpeper

1 ui, fyngekap

1 pakkie varkworsies, opgesny

METODE

Voorverhit die oond tot 180°C.

Voer 'n muffin of kolwyntjiepan uit met kolwyntjie-papierhouertjies.

Klits die eiers, melk en kaas in 'n mengbak en geur goed met sout en swartpeper.

Braai die ui in 'n bietjie olie tot goudbruin en gaar.

Voeg die worsies by en braai tot bros.

Skep 'n lepelvol van die uie in elkeen van die kolwyntjiehouers.

Giet die eiermengsel daaroor en vul tot net onder die rand.

Bak vir 15- 20 minute of tot eier stol.

Bedien warm.

VARIASIES

Bros spek

Gekapte geel of rooi soetrissies

Gekapte tamaties

Gekapte spinasie

Bron: Brekfis met Derrich

Plasing: Henriette Wessels/ WATERTAND RESEPTE VIR OUD EN JONK