

# ROALD DAHL

Walgl  
like  
Resepte



## Resep #2



# DANDYPRATS

**Voorgereg**

Uit James en Die Reuse  
Perske

Maak 4 Porsies

## WAT JY BENODIG TOERUSTING


- Muffinpan
- Foelie, liggies gesmeer
- Peuselstokkies
- Medium souspanne
- Vergiettes
- Braaipan
- Bakplaat



## BESTANDELE

- 12 repies stekende spek (4 daarvan in die helfte gesny)
- 50g macaroni
- 2 knypies sout
- 2tl olyfolie
- 40ml dubbelroom
- 40ml volroommelk
- 25g Cheddarkaas, gerasper




- 
- Knypie neutmuskaat (opsioneel)
  - ¼ tl Dijon-mosterd
  - ½ eetl botter
  - 25 g vars broodkrummels
  - ½ knoffelhuisie, fyngedruk of fyn gerasper
  - 1 tl vars tiemie, gekap (of gebruik gedroogde)

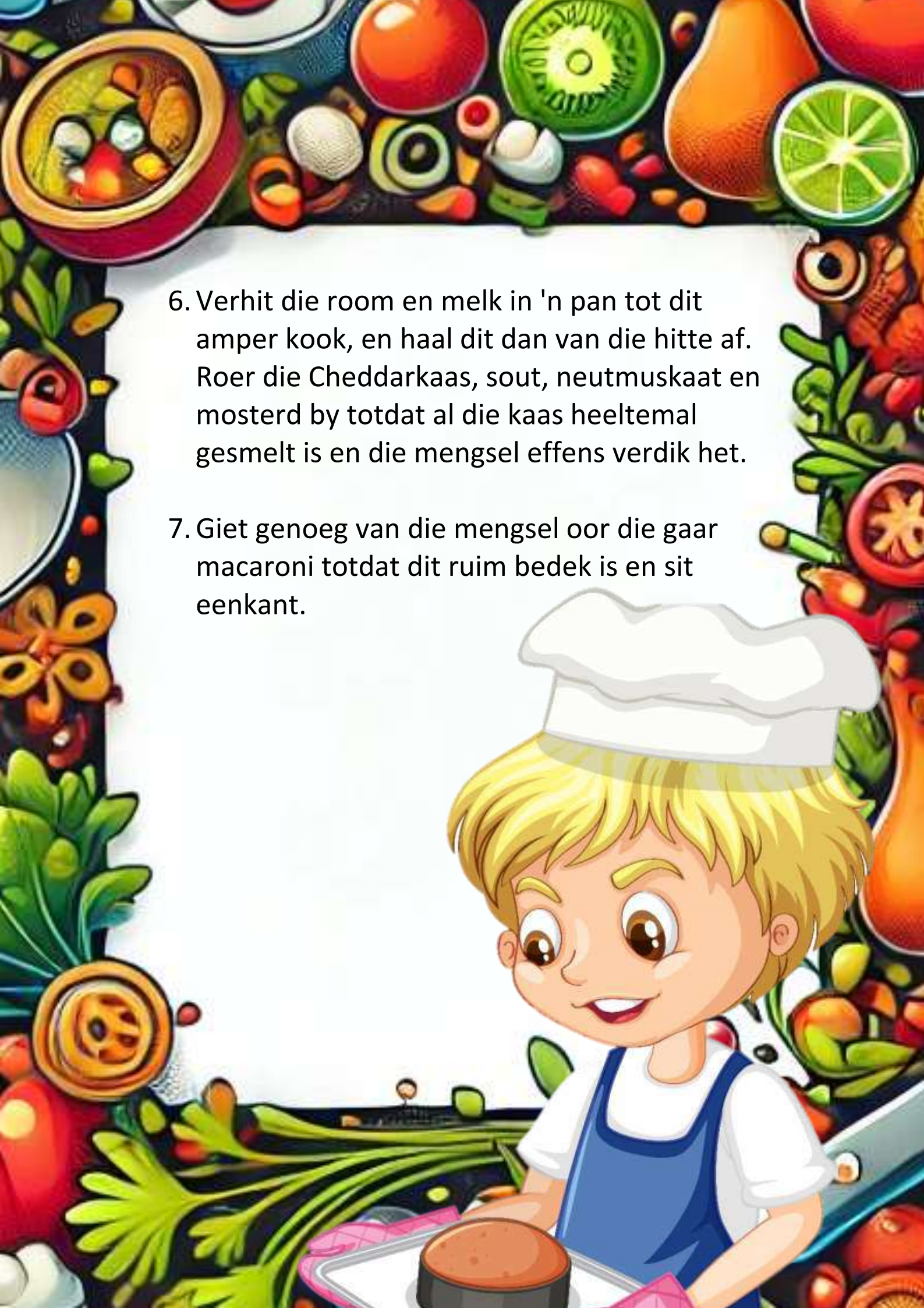


## WAT JY MOET DOEN

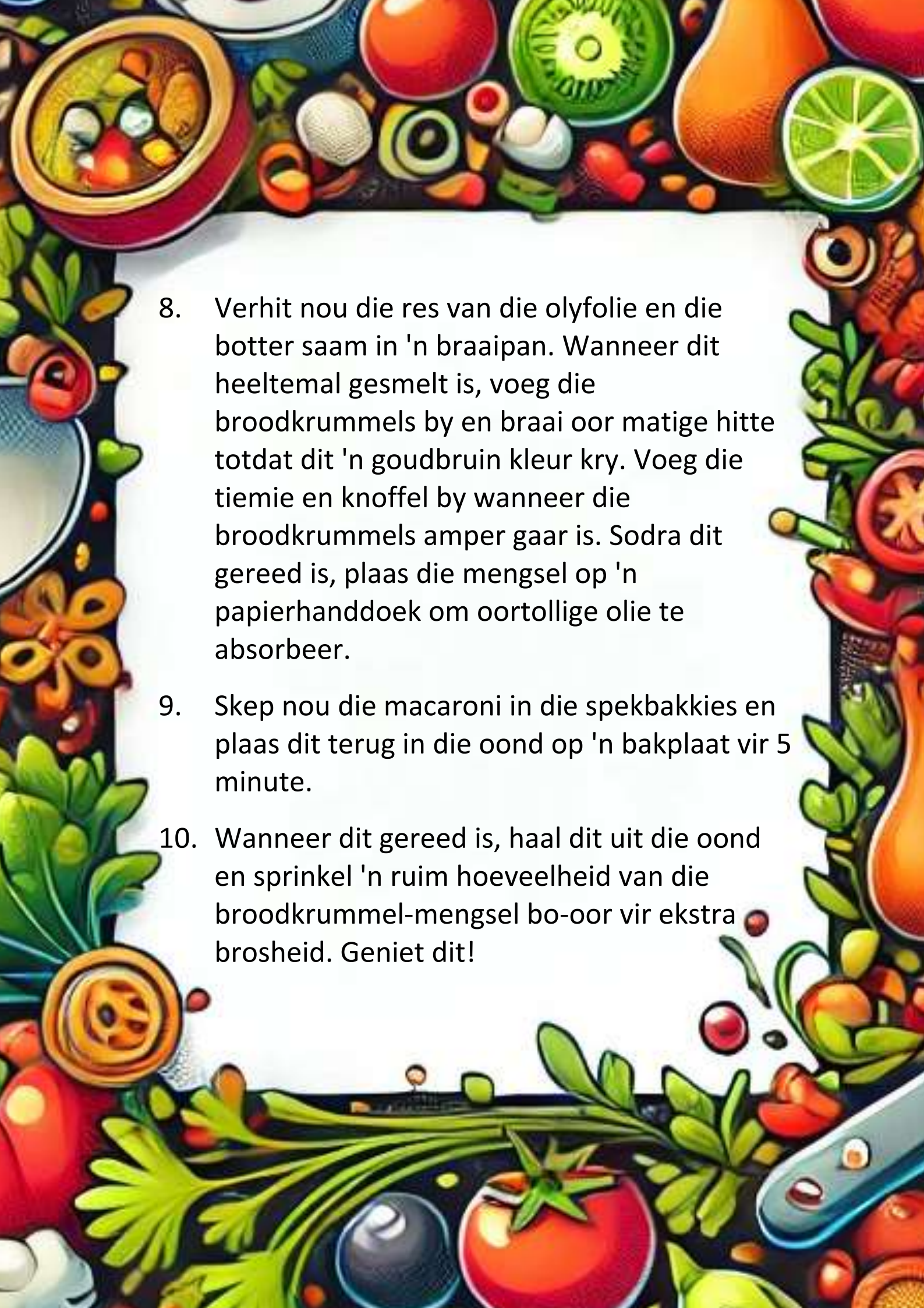
1. Verhit die oond tot 200°C / 400°F / gasmerk 6.
  2. Draai die muffinpan onderstebo en bedek vier van die holtes met liggies gesmeerde foelie.
  3. Plaas twee van die spekhalwes oor die bokant van die foeliebedekte muffinholtes en draai twee volle spekrepies om die onderkant. Maak enige los spekvas met peuselstokkies. Bak vir 10 minute in die oond.
- 

- 
4. Kook die macaroni in liggies gesoute kookwater volgens die pakketinstruksies. Dreineer, voeg 'n teelepel olyfolie by, meng om te bedek, en sit eenkant.
  5. Wanneer die spek bros is, haal dit uit die oond en laat dit afkoel. Verwyder dan versigtig elke spekbakkie van die onderkant van die muffinpan, haal enige peuselstokkies uit en plaas dit eenkant op 'n papierhanddoek.



- 
6. Verhit die room en melk in 'n pan tot dit amper kook, en haal dit dan van die hitte af. Roer die Cheddarkas, sout, neutmuskaat en mosterd by totdat aldie kaas heeltemal gesmelt is en die mengsel effens verdik het.
  7. Giet genoeg van die mengsel oor die gaar macaroni totdat dit ruim bedek is en sit eenkant.



- 
8. Verhit nou die res van die olyfolie en die botter saam in 'n braaipan. Wanneer dit heeltemal gesmelt is, voeg die broodkrummels by en braai oor matige hitte totdat dit 'n goudbruin kleur kry. Voeg die tiemie en knoffel by wanneer die broodkrummels amper gaar is. Sodra dit gereed is, plaas die mengsel op 'n papierhanddoek om oortollige olie te absorbeer.
  9. Skep nou die macaroni in die spekbakkies en plaas dit terug in die oond op 'n bakplaat vir 5 minute.
  10. Wanneer dit gereed is, haal dit uit die oond en sprinkel 'n ruim hoeveelheid van die broodkrummel-mengsel bo-oor vir ekstra brosheid. Geniet dit!



THINK

DIGITAL ACADEMY