

# ROALD DAHL

Walgl  
like  
Resep  
te



## Resep #5



# GUMGLOTTERS

**Voorgereg**

Uit Die Kameelperd, die Pelly  
en Ek

Maak 12 posies





## BESTANDDELE

### Vir die Skyfies

- 950 ml water
- 200 g polenta (nie die voorafgekookte soort nie. Beskikbaar in meeste supermarkte)
- 15 g Parmesan, gerasper
- 20 g botter



## BESTANDELE

### Vir die Skyfies

- 30 g spek, gaar en fyn gekap
- 2 teelepels roosmaryn, fyn gekap
- 60 g ertjies, gaar en fyngedruk
- Sout en peper
- 100 g meel
- 500 ml groente-olie, of genoeg om die pan tot 'n diepte van 6 cm te vul.



## Vir die Doopsous

- 200 g mayonnaise
- 2 geroosterde rooi soetrissies (uit 'n fles is ook reg), baie fyn gekap
- 1 knoffelhuisie, baie fyn gekap
- Sout en peper

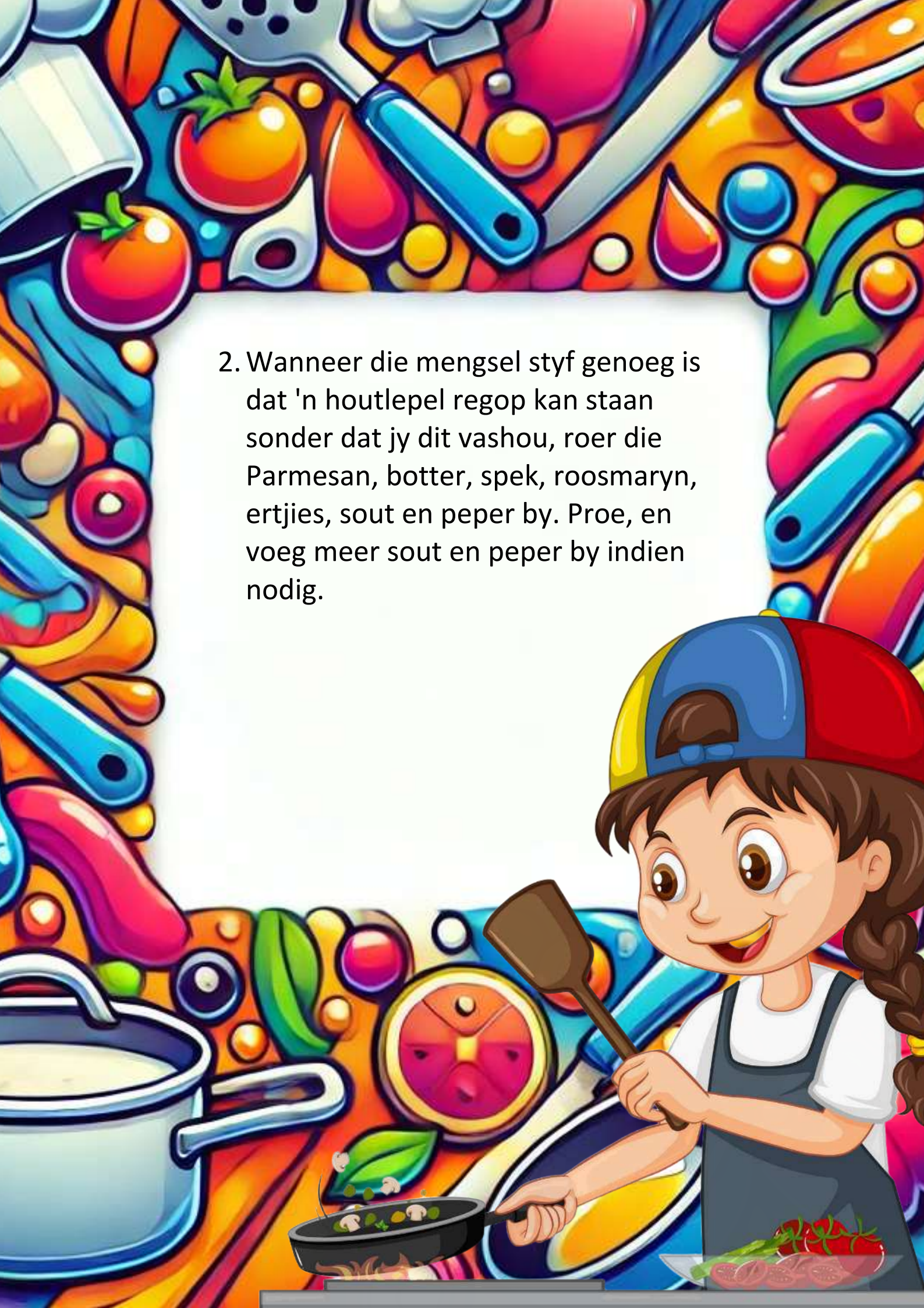




## WAT JY MOET DOEN


1. Kook die water in 'n klein souspan en klits dan die polenta stadig daarin. Hou aan klits totdat daar geen klonte oor is nie, en skakel dan oor na 'n houtlepel. Wees versigtig – dit raak baie warm!

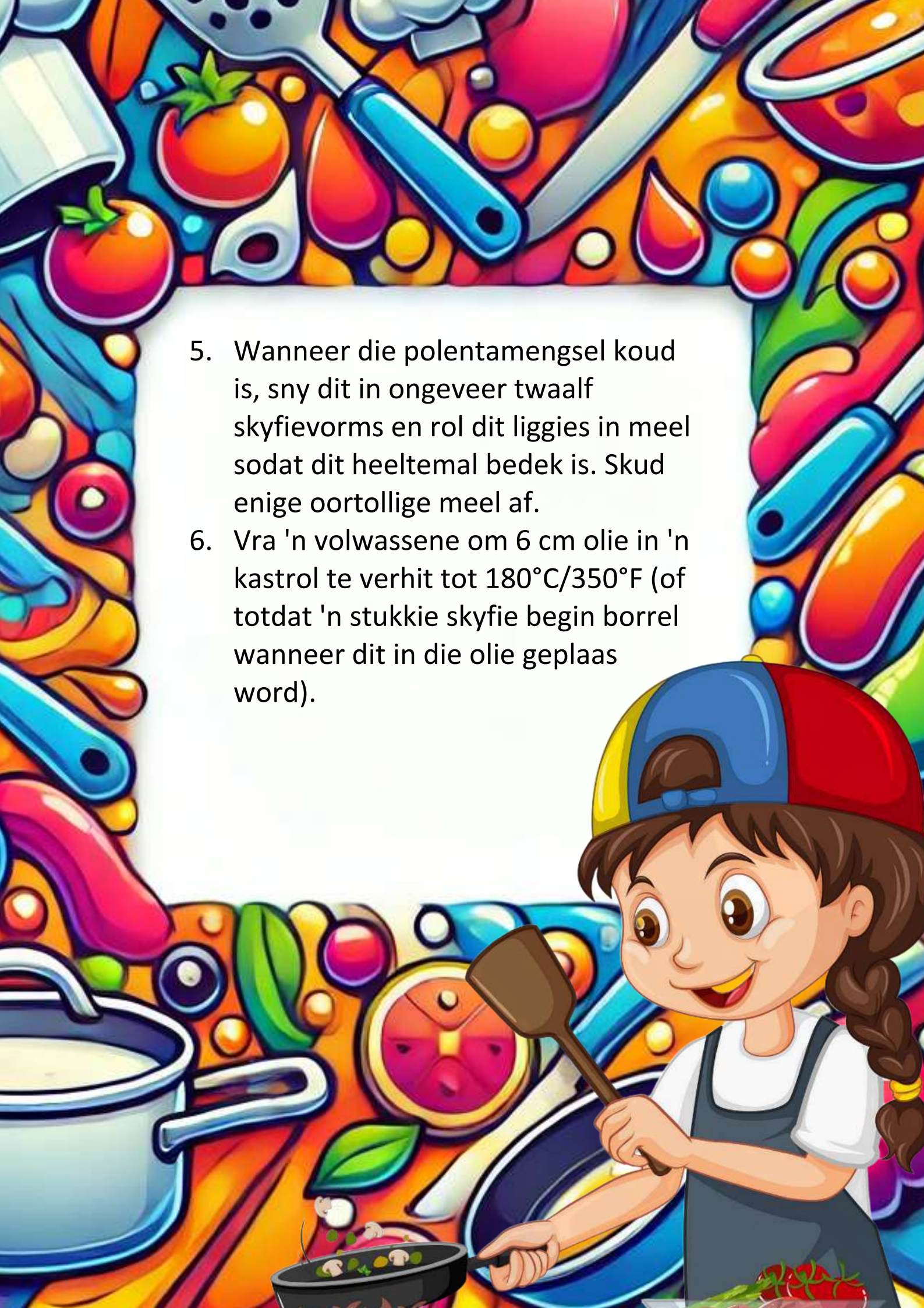





2. Wanneer die mengsel styf genoeg is dat 'n houtlepel regop kan staan sonder dat jy dit vashou, roer die Parmesan, botter, spek, roosmaryn, ertjies, sout en peper by. Proe, en voeg meer sout en peper by indien nodig.



- 
3. Smeer die mengsel op die bakplaat wat met kleefplastiek uitgevoer is, in 'n reghoekige vorm van ongeveer 20 x 8 cm. Bedek dit met nog kleefplastiek en verkoel dit vir 30 minute in die yskas.
  4. Terwyl dit afkoel, meng al die doopsousbestanddele saam.

- 
5. Wanneer die polentamengsel koud is, sny dit in ongeveer twaalf skyfievorms en rol dit liggies in meel sodat dit heeltemal bedek is. Skud enige oortollige meel af.
  6. Vra 'n volwassene om 6 cm olie in 'n kastrol te verhit tot 180°C/350°F (of totdat 'n stukkie skyfie begin borrel wanneer dit in die olie geplaas word).



- 
7. Voeg 'n paar skyfies op 'n slag by die diep kastrol en draai hulle af en toe om met kombuistange terwyl hulle braai. Wanneer hulle aan alle kante goudbruin is – dit sal ongeveer 6 minute neem – haal dit uit die olie en dreineer op 'n papierhanddoek.
  8. Probeer om almal klaar te maak voordat jy begin eet – al mag dit moeilik wees! Bedien dit saam met die doopsous.

