



Voëlulei

WATERBLOMME

Resepte



Index

Voëlvlei waterblommetjie bredie	bl 3
Waterblommetjie fritters	bl 4
Skilferkorsdeeg met waterblomme	bl 5
Waterblom sop	bl 6
Waterblom-hoender gebak	bl 7
Waterblom-bobotie	bl 8
Waterblom souttert	bl 9
Waterblom pastei	bl 10
Verwysings	bl 11



Voëlvlei waterblommetjie bredie

6 porsies



- 1 kg skaapvleis in blokkies gesny
- 2 medium uie
- 1 kg waterblomme
- 250 ml gesnipperde ontbytspek
- 3 medium aartappels — in blokkies gesny
- sout & peper
- 250 ml vleisaftreksel
- vars suurlemoensap na smaak (\pm 15 ml) of 2 suurappels gekap

Spoel waterblomme deeglik. Braai vleis, wat met sout en peper besprinkel is, tot bruin. Haal vleis uit en braai uie goudbruin in dieselfde vet. Sit vleis terug in kastrol, voeg al die ander bestandele, behalwe suurlemoensap by. Laat stowe stadig tot vleis sag is. Moet nie onnodig roer nie. Vul aan met klein hoeveelhede vleis-ekstrak indien nodig. Wanneer gaar, geur met suurlemoensap. Bedien met rys.



Waterblommetjie fritters

12 porsies

- 820 g sag gekookte waterblommetjies
- 10 ml gesmelte botter
- 10 ml cheddar kaas — fyn gerasper
- 1 klein ui — gerasper
- 250 ml witbroodkruummels
- 50 ml meel
- 2 klein eiers
- olie vir braai
- sout en vars gemaalde peper

Meng en verwerk waterblomme, botter, kaas, ui, 190 ml broodkruummels, meel, 1 eier en geurmiddels in die voedselverwerker. Verkoel in yskas. Vorm klein fritters 1 cm dik en rol in meel. Klits orige eier met 'n klein bietjie water en dip die fritters in die mengsel. Rol die fritters dan in die oorblywende broodkruummels en braai in warm olie tot goudbruin. Bedien as ligte ete met olywe, kaas en 'n glas wit wyn. Die fritters kan ook bedien word saam met geroosterde vleis. Gaar maalvleis kan ook by mengsel gevoeg word voordat fritters gevorm word.



Skilferkorsdeeg met waterblomme

6 porsies

- 400 g skilferkorsdeeg — ontdooi
- waterblommetjies
- 1 ui
- aartappels
- suurlemoensap
- sout & peper

Rol deeg uit en druk sirkels uit. Druk kleiner sirkels in die middel van die helfde van die sirkels en verwyder die binne-sirkels. Plak deeg-ringe op sirkels met 'n klein bietjie water en bak teen 200°C tot gepof. Hol middel uit. Kook die waterblomme met 'n ui en aartappels tot sag. Geur met suurlemoensap, sout en peper. Skep waterblomme in deegbakkies en bedien as voorgereg.



Waterblom sop

2,5 liter/6 - 8 porsies

- 1 kg waterblomme
- 1 ui - gekap
- 2 blokkies hoenderekstrak
- 1 liter warm water
- botter of margarien
- sout & peper na smaak
- 250 ml suurroom (Smetena)
- bietjie suurroom en grasuie vir garnering

Spoel die waterblomme af en dreineer. Smoor die ui in 'n bietjie smeer. Voeg die water en hoenderekstrak by, verhit dit tot kookpunt en voeg dan die waterblomme by. Kook dit 10 minute lank en laat afkoel. Verpulp die mengsel en verhit dit tot goed warm. (Verdun die sop met ekstra hoenderaftreksel indien dit te dik is.) Geur dit met sout en peper en roer die suurroom net voor opdiening by. Garneer elke bakkie sop met 'n bietjie suurroom en gekapte grasuie.



Waterblom-hoender gebak

6 porsies

- 25 ml olie
- 1 ui - in dun ringe gesny
- 2 koffelhuisies (fyn gedruk)
- 5 ml droë gemengde speserye
- knippie suiker
- 6 hoenderborsies
- 800 g waterblommetjies
- 600 ml witsous
- 375 g gerasperde cheddar kaas
- 2 ml mosterdpoelier
- sout en vars-gemaalde swartpeper
- 25 ml droë broodkruummels
- 410 g afgeskilde tamaties — in stukke gesny (1 blik)

Kook en ontbeen die hoender. Sny in hap-grootte stukke.

Verhit olie in pan en braai uie en knoffel vir 2 minute.

Roer die blik tamaties, gemengde speserye en suiker by.

Bring tot kookpunt; verlaag hitte en laat prut vir 10 tot 15 minute.

Roer hoender en waterblommetjies by.

Skep mengsel in oondvaste bak. Meng witsous met 300 ml kaas, mosterd, sout en peper.

Skep kaassous oor waterblommetjie-mengsel.

Sprinkel oorblywende kaas en broodkruummels bo-oor.

Bak teen 180°C vir ongeveer 20 tot 25 minute of tot goudbruin.

Bedien dadelik.



Waterblom-bobotie

4 – 6 porsies

- 1 kg maalvleis
- 1 ui — in dun ringe gesny
- 125 ml pitlose rosyne
- 25 ml appelkooskonfyt
- 20 ml botter of margarien
- 1 sny witbrood
- 3 eiers
- 250 ml melk
- 125 ml droë appelkose
- 10 ml kerriepoeier
- 5 ml borrie
- 2 suurlemoenblare
- 10 ml sout
- 400 g waterblommetjies
- 1 groot appel

Maak die melk effens warm en week die appelkose daarin.

Plaas die waterblommetjies in 'n kastrol met koue water en verhit vinnig tot kookpunt. Verwyder van hitte. Skep die helfte van die appelkose se melk oor die brood. Maak die brood fyn en snipper die appelkose. Voeg alle bestanddele behalwe die botter, eiers, orige melk, blare en waterblommetjies bymekaar en verbruin in 'n pan met die botter. Klop die eiers en die res van die melk saam.

Meng die waterblommetjies met die vleismengsel.

Skep die vleismengsel in bakskottel. Gooi die eiermengsel oor die vleismengsel en garneer met die blare wat terselfdertyd geur gee.

Bak in oond by 180°C vir ongeveer 50 min.

Sit warm voor en bedien met rys.



Waterblom souttert

10 porsies

Pastry:

- 225 g botter of margarien
- 250 ml koekmeel
- 250 ml gerasperde kaas

Filling:

- 750 g waterblommetjies
- 1 suurlemoen se sap
- 250 ml room
- 3 ekstra groot eiers
- 125 g brie of camembert kaas — dun gesny
- parmesaan kaas

Voeg al die deegbestanddele bymekaar en meng tot stywe bal gevorm is. Druk deeg in 'n souttert bord met 'n deursnee van 26 cm, bedek met foelie en bak vir 12 minute teen 200°C. Verwyder foelie en laat die deeg toe om 'crispy' te word.

Voeg klein stukkies Brie/Camembert op deeg se basis en bedek met 500g waterblomme. Pureé oorblywende 250g waterblomme met 100 ml room tot glad en smeer oor vars waterblomme. Klits eiers met die orige room en gooi oor. Besprinkel met parmesaan kaas. Bedek met foelie en bak weer vir ongeveer 45 minute, verwyder foelie en bak vir 'n verdere 5 minute tot bruin.



Waterblom pastei

6 porsies

Meat mixture:

- 1 uie — dun ringe gesny
- 2 knoffelhuisies, fyngedruk
- olie vir braai
- 800 g maalvleis
- 500 g waterblomme — sag gekook vir ongeveer 5 minute
- 125 ml hoenderaftreksel
- 20 ml tomatiepuree
- 5 ml suurlemoenskil
- sout & peper na smaak

Topping:

- 700 g aartappels
- sout
- 5 ml bakpoeier
- 75 ml melk
- 15 ml margarien
- neutmuskaat

Kook die aartappels in soutwater tot sag. Verwyder die skil en druk fyn. Voeg die oorblywende bolaag bestanddele by en geur met neutmuskaat. Meng goed.

Voorverhit oond tot 180°C. Braai uie en knoffel in verhitte olie tot sag en voeg klein hoeveelhede maalvleis op 'n slag by en braai bruin. Voeg oorblywende bestanddele by en geur goed met sout en peper. Meng en prut vir 5 minute tot goed verhit. Skep uit in 'n oondvaste bak van ongeveer 24 cm in deursnee. Bedek met die bolaag. Bak vir 30 minute of tot bolaag bruin. Bedien met slaai.



Verwysings:

Waterblommetjie fritters:

HUISGENOOT, 09 Julie 1998

Skilferkorsdeeg met waterblomme:

HUISGENOOT, 09 Julie 1998

Waterblomsop:

HUISGENOOT SE WENRESEPT 3, bl. 44

Waterblom-hoender gebak:

IDEES, 1 September 1994

Waterblom-bobotie:

KNUPPELDIK AAN KONINGSKOS, bl. 118

Waterblom souttert:

IDEES, 1 Augustus 1994

Waterblom pastei:

IDEES, 1 September 1994