

ESKORT

TUISRESEPTE

Familie-Fees

Tuisbly-Dae

Wedstryddag Kos

Kuiertyd met Vriende

Tuisbraai



ESKORT



Gepubliseer Deur: Eskort Beperk
Geproduseer Deur: Value Added Advertising
Fotografie: Shawn Driman Photography
Voedselstilis: Marilyn Shorten
Addisionele Fotos: Gallo Images, Getty Images,
The Bigger Picture, Alamy.

Heerlik

INHOUD

2 FAMILIE-FEES

Gestapelde Spek en Stroop Plaatkoekies
Weense Worsie, Spinasie en Fetatert
Een-Pan Wonder
Ham en Mieliekoekies
Franse Polonie en Kaas Roosterbroodjies

10 TUISBLY-DAE

Polonie-Risotto
Varkwors, Botterboontjie en Tamatiegebak
Varkwors Frikkadelle met Spaghetti
Mini Weense Worsie Roerbraai
Pasta met Spek en Botterskorsie

16 WEDSTRYDDAG KOS

Wedstryddag Pizzas
Worsburgers
Ribburger met Gekaramelliseerde Uie en Tamatie
Hoenderlewer en Spekrolletjies
Polonie-Nacho's

22 KUIERTYD MET VRIENDE

Pasta Partytjie
Weense Worsie, Spek en Mieliepastei
Spek en Boontjiesop

26 TUISBRAAI

Aartappel en Russian Gereg
Weense Worsie, Ham en Pastaslaai
Weense Worsie Chakalaka-sous
Ribbetjies met Avo en Mango Salsa
Knoffelpoloniebroodjie
Russians en Patatslaai

31 ESKORT PRODUKTE

Heerlike Spek, Wors, Weense Worsies,
Polonie, Ham, Gemarineerde Vark
Ribbetjies en Gekrummelde
Familie Geregte

32 ESKORT RIB BURGERS



FAMILIE- FEES

Gestapelde Spek en Stroop Plaatkoekies

Weense Worsie, Spinasië en Fetatert

Een-Pan Wonder

Ham en Mieliekoekies

Franse Polonie en Kaas Roosterbroodjies



GESTAPELDE SPEK EN STROOP PLAATKOEKIES

BESTANDELE

- 12 repies** Eskort Rindless Streaky Bacon
- 15 ml** botter, gesmelt
- 1** eier
- 200 ml** warm water
- 30 ml** suiker
- 5 ml** stroop

- 5 ml** kremetart
- 2.5 ml** koeksoda
- 250 ml** meel
- knypie** kaneel
- knippie** sout
- geroosterde pekanneute vir garnering

Geurde Esdoringstroop

- 125 ml** esdoringstroop
- repie** suurlemoenskil

- knypie** neutmuskaat
- 30 ml** botter

METODE

- 1** Meng die gesmelte botter, eier, water, suiker en stroop saam.
- 2** Sif die droë bestanddele by om 'n gladde deeg te vorm. Voeg nog water by indien die deeg te dik is.
- 3** Drup lepelsvol deeg op 'n gesmeerde, warm pan. Werk op 'n lae tot medium hitte.
- 4** Draai om wanneer die borrels bo-op bars.
- 5** Rooster die spek tot bros. Stapel dan die plaatkoekies, spek en pekanneute op mekaar.
- 6** Bedien warm saam met die geurde esdoringstroop.

Geurde stroop

- 1** Meng al die bestanddele behalwe die botter saam in 'n klein kastrolletjie. Verhit vir 'n paar min, maar moenie kook nie. Verwyder van die stoof en roer die botter by. Maak ongeveer 125 ml.

Opsie Vervang die geurde esdoringstroop met gewone gouestroop.

6 porsies

voorbereidingstyd 20 min

gaarmaaktyd 15 min



WEENSE WORSIE, SPINASIE EN FETATERT

BESTANDELE

- 250 g Eskort Vienna Sausages, in skyfies gesny
- 400 g broskorsdeeg, ontdooi
- 15 ml botter
- 150 g baba-spinasie, gewas
- 150 g fetakaas, gekrummel
- 3 eiers
- 250 ml melk
- 125 ml suurroom
- 10 ml suurlemoensap
- 80 ml cheddarkaas, gerasper
- 2 ml mosterdpoeier
- sout en varsgemaalde swartpeper



METODE

- 1 Voorverhit die oond tot 160°C.
- 2 Voer 'n tertbord met die deeg uit en plaas in die yskas.
- 3 Smelt die botter in 'n pan, voeg die spinasie by en braai vinnig net tot die spinasie verwelk.
- 4 Skep die worsies en spinasie in die verkoelde tertkors. Skep dan die fetakaas bo-oor.
- 5 Meng die res van die bestanddele saam en gooi bo-oor die tert.
- 6 Bak vir 45 min of tot goudbruin en gaar.

Opsie

Vervang Eskort Viennas met Eskort Rindless Back Bacon vir 'n ander geur.

1 porsie

voorbereidingstyd 15 min

gaarmaaktyd 45 min

EEN-PAN WONDER

BESTANDELE

- 375 g Eskort Gold Medal Mini Pork Sausages
- 400 g baba-aartappels, halfgaar gekook
- 1 rooi ui in wiggies gesny
- 4 takkies vars tiemie
- olyfolie
- 30 ml balsamiese asyn (opsioneel)
- 250 g knopiesampioene, skoongevee
- 3 tamaties in wiggies gesny of 200 g kersietamaties
- sout en varsgemaalde swartpeper

METODE

- 1 Voorverhit die oond tot 180°C.
- 2 Pak die worsies, aartappeltjies, tiemie en ui in 'n oondpan, sprinkel met olyfolie en rooster vir 15 min.
- 3 Voeg die res van die bestanddele by, geur na smaak en rooster vir nog 10 - 15 min of tot gaar.
- 4 Garneer met vars kruie en bedien dadelik.

Opsies

Vervang die Eskort Gold Medal Mini Pork Sausages met 8 Eskort Gold Medal Pork Sausages.

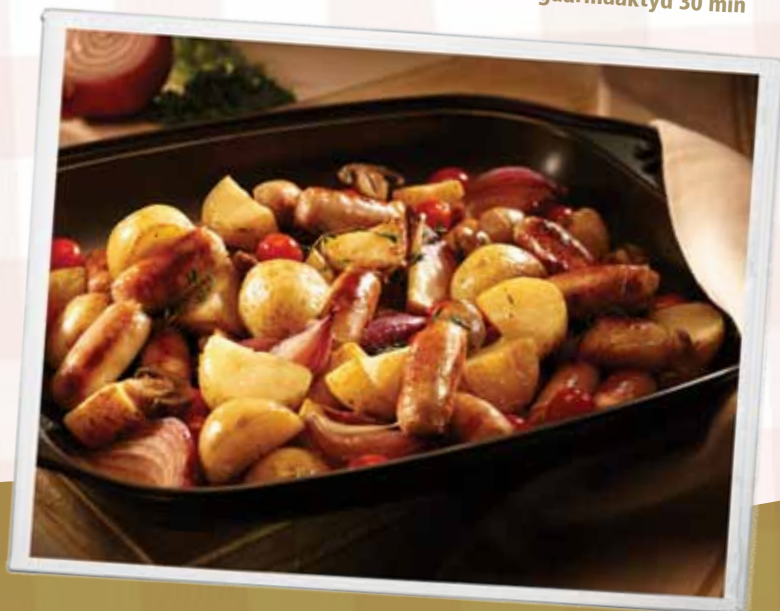
Voeg gaar Eskort Rindless Back Bacon by.

Probeer dit gerus saam met brandrissie-vlokkies!

4 porsies

voorbereidingstyd 20 min

gaarmaaktyd 30 min



HAM EN MIELIEKOEKIES

BESTANDDELE

180 g	180g Eskort Mini Ham, fyngekap
150 g	meel
5 ml	bakpoeier
knippie	sout
2	eiers
200 ml	melk
220 g	mielies, afgespoel en gedreineer
4	sprietuie, fyngekap
15 ml	grasuië, fyngekap
	sout en varsgemaalde swartpeper
	olie om in te braai
	maaskaas, brosgebraaide spek en skyfies avokadopeer vir garnering



METODE

- 1 Sif die meel, bakpoeier en sout saam. Klits die melk en eiers saam, voeg by die meelmengsel en meng tot glad.
 - 2 Voeg nog melk by indien die mengsel te styf is.
 - 3 Voeg die ham, mielies, sprietuie en grasuië by en meng goed. Geur na smaak.
 - 4 Smeer 'n pan met olie en verhit tot medium hitte. Drup lepelsvol van die deeg in die pan.
 - 5 Braai vir 2 - 3 min aan albei kante tot goudbruin.
- Maak die koekies baie klein en bedien as 'n vingerhappie. Bedien met roketblare, maaskaas, brosgebraaide spek en soet chillisous.
- Geroosterde tamaties met 'n spatsel balsamiese asyn kan ook bygevoeg word.

4 porsies

voorbereidingstyd 15 min

gaarmaaktyd 10 min

FRANSE POLONIE EN KAAS ROOSTERBROODJIES

BESTANDELE

- 4 snye** Eskort French Polony, dik gesny
4 eiers
185 ml melk
sout en varsgemaalde swartpeper
4 snye witbrood, 30 mm dik
10 ml Dijon mosterd
4 snye cheddarkaas om bo-op die brood te pas
15 ml olyfolie



METODE

- 1 Voorverhit die oond tot 180°C.
 - 2 Klits die eiers en melk saam en geur met sout en peper.
 - 3 Gebruik 'n skerp mes om 'n 'sakkie' in elke sny brood te sny – laat 10 mm aan die kant oor.
 - 4 Smeer die mosterd binne-in die 'sakkie' en sit dan 'n sny kaas en 'n sny polonie binne-in.
 - 5 Pak die broodjies in 'n vlak bak en gooi die eiermengsel bo-oor. Laat staan vir 5 min, draai eenmaal om.
 - 6 Bak dan die broodjies op medium hitte in 'n braaipan vir 2 min aan albei kante tot goudbruin.
 - 7 Pak dan die broodjies in 'n oondpan en bak vir 10 min tot gaar.
- Opsies** Vervang die Eskort French Polony met Eskort Mini Ham en gebruik grieurkaas of mozzarellakaas in plaas van cheddarkaas. Skyfies tamatie kan ook bygevoeg word.

2 porsies **voorbereidingstyd 15 min** **gaarmaaktyd 15 min**

TUISBLY- DAE

Polonie-Risotto

Varkwors, Botterboontjie en Tamatiegebak

Varkwors Frikkadelle met Spaghetti

Mini Weense Worsie Roerbraai

Pasta met Spek en Botterskorsie

POLONIE- RISOTTO

BESTANDDELE

- 250 g Eskort French Polony, dik skywe en dan in blokkies gesny
- 1000 ml warm hoenderaftreksel
- 25 g botter
- 45 ml olyfolie
- 1 groot ui, gekap
- 500 ml rys
- 375 ml droë witwyn
- 20 ml basiliekruid of marjolein (origanum), varsgekap
- 2 knoffelhuisies, geskil en fyngedruk
- 45 ml sout en varsgemaalde swartpeper
- gerasperde pamesaankaas

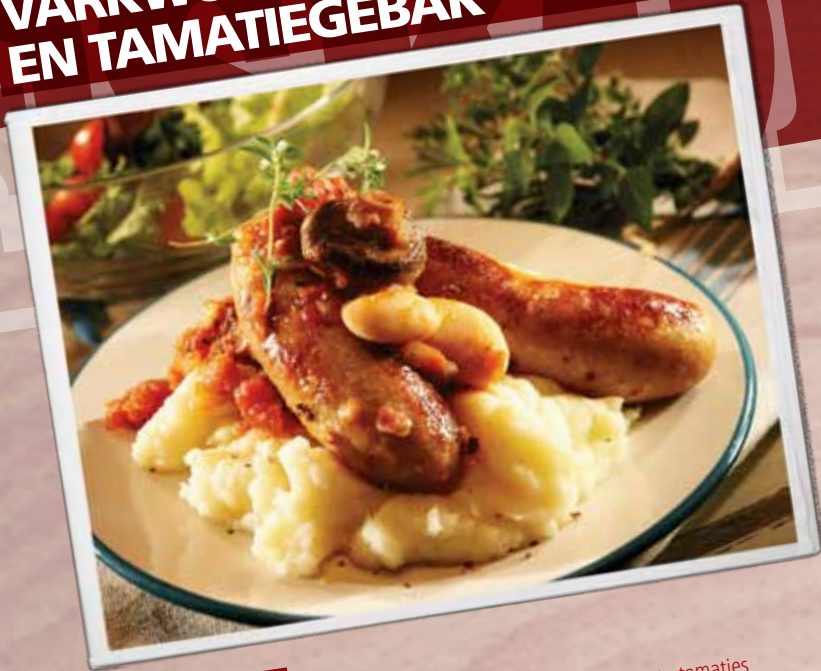


METODE

- 1 Verhit botter en olie in 'n diep braaipan en soteer ui tot sag.
 - 2 Voeg rys by en kook vir 2 min.
 - 3 Voeg helfte van die wyn by, bring tot kookpunt terwyl aanhoudend geroer word.
 - 4 Voeg die aftreksel en dan die res van die wyn stadig by die rys terwyl steeds geroer word totdat al die vloeistof geabsorbeer is.
 - 5 Voeg dan die basiliekruid, knoffel en polonie by.
 - 6 Geur na smaak, verwyder van die stoof en roer die kaas by. Sit dadelik voor.
- Vervang die Eskort French Polony met gaar Eskort Shoulder Bacon, skyfies Eskort Russians of Eskort Viennas sowel as spinasie, ertjies, sampioene en selfs brandrissies.
- 4 porsies** **voorbereidingstyd 10 min** **gaarmaaktyd 30 - 45 min**



VARKWORS, BOTTERBOONTJIE EN TAMATIEGEBAK



BESTANDELE

- | | | | |
|-------|---------------------------------|-----------|---------------------------------|
| 8 | Eskort Gold Medal Pork Sausages | 2 x 410 g | blikkies gekapte tamaties |
| 60 ml | olyfolie | 400 g | botterbone of borlottibone, |
| 1 | ui, gekap | | gedreineer en afgespoel |
| 250 g | sampioene, skoongevee | | sout en varsgemaalde swartpeper |
| 15 ml | varsgekapte tiemie of origanum | | |

METODE

- 1 Voorverhit die oond tot 180°C.
 - 2 Verhit 15 ml olie in 'n swaarboompan en verbruin die worsies daarin. Plaas eenkant.
 - 3 Vee die pan skoon. Voeg dan die oorblywende olie by.
 - 4 Soteer die ui en tiemie stadig vir 5 min tot sag, maar nie verbruin nie.
 - 5 Voeg die sampioene by en maak vir nog 2 - 3 min gaar.
 - 6 Voeg nou die tamaties by en prut vir 5 min, roer van tyd tot tyd. Geur na smaak.
 - 7 Skep die tamatiemengsel in 'n oondvaste bak, roer die boontjies by en druk dan die worsies binne-in die mengsel.
 - 8 Bak vir 15 - 20 min. Bedien saam met romerige kapokaartappels en slaai.
- 4 porsies** **voorbereidingstyd 10 min** **gaarmaaktyd 35 min**

VARKWORS FRIKKADELLE MET SPAGHETTI

BESTANDDELE

8 Eskort Gold Medal Pork Sausages
500 g spaghetti
sout

1 knoffelhuisie, geskil en fyngemaak
1 ui, gekap
bossie basilie of origanum, vars gekap
2 x 410 g blikkies fyngekapte tamatie
knypie suiker
spatsel sout en varsgemaalde swartpeper
balsamiese asyn of Worcestershiresous

METODE

- 1 Druk die vleis uit die omhulsel en rol in klein balletjies.
- 2 Braai die frikkadelle tot gaar en goudbruin en sit eenkant.
- 3 Maak die sous terwyl die spaghetti kook.

Tamatiesous

- 1 Verhit 'n bietjie olyfolie in 'n pan en soteer die ui tot sag.
- 2 Voeg dan die knoffel by en kook vir 'n paar min.
- 3 Voeg die gekapte kruie, tamatie, sout, peper en suiker by.
- 4 Prut alles saam vir 'n rukkie en voeg dan 'n spatsel balsamiese asyn by.
- 5 Kook vir 'n verdere 5 min op 'n warm plaat voordat die frikkadelle bygevoeg word.
- 6 Verdeel die gaar spaghetti in 4 porsies en skep die sous bo-oor.
- 7 Garneer met vars basilie en gerasperde parmesaankaas.

4 porsies

voorbereidingstyd 10 min

gaarmaaktyd 20 min



13

MINI WEENSE WORSIE ROERBRAAI

BESTANDELE

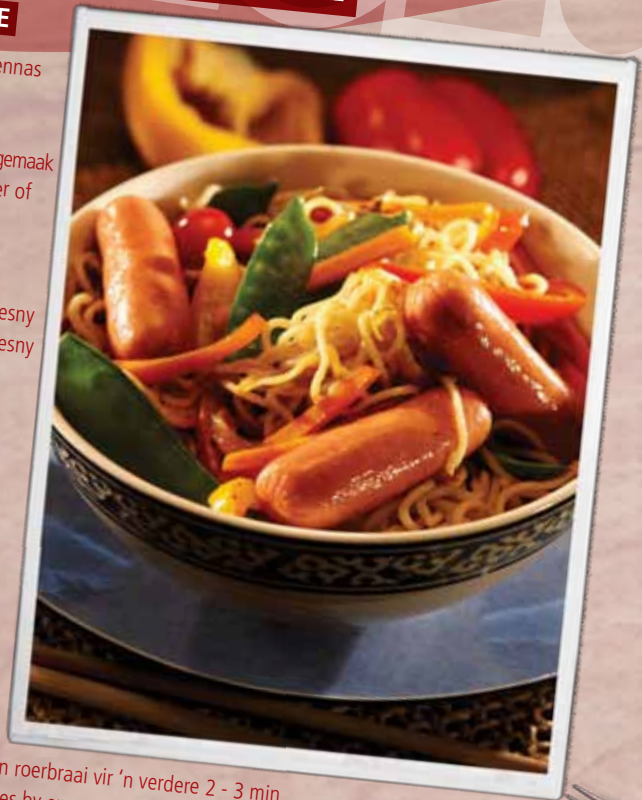
- 250 g Eskort Cheese Mini Viennas
- 10 ml olie
- 1 ui, fyngekap
- 1 knoffelhuisie, geskil en fyngemaak
- 200 g kersietamaties, gehalveer of
- 4 tamaties, fyngekap
- 100 g ertjiepeule
- 100 g julienne wortels
- ½ rooi soetrissie, in repies gesny
- ½ geel soetrissie, in repies gesny
- sout en varsgemaalde swartpeper
- 2.5 g suiker
- pakkie kitsnoedels

METODE

- 1 Verhit die olie in 'n wok of braaipan.
 - 2 Roerbraai die ui oor hoë hitte vir 3 - 4 min, voeg dan die knoffel by en roerbraai vir nog 1 min.
 - 3 Voeg die groente en suiker by en roerbraai vir 'n verdere 2 - 3 min.
 - 4 Voeg laastens die Weense worsies by en geur na smaak.
 - 5 Maak die noedels gaar en voeg by die roer-braai mengsel.
- Opsies
- Gebruik vooraf voorbereide roerbraai groente.
- Voeg sojasous by na smaak.
- Vervang Eskort Viennas met Eskort Russians vir variasie.

3 - 4 porsies **voorbereidingstyd 15 min**

gaarmaaktyd 10 min





PASTA MET SPEK EN BOTTERSKORSIE

BESTANDDELE

- | | | | |
|-------|--|-------|---|
| 250 g | Eskort Diced Bacon | 100 g | babaspinasie, afgespoel |
| 15 ml | olyfolie | 1 | rissie, fyngekap (opsioneel) |
| 1 | botterskorsie, geskil, in blokkies gesny | | sout en varsgebraaide swartpeper |
| 400 g | pasta van u keuse | | parmesaankaas of pecorinokaas vir garnering |

METODE

- 1 Voorverhit die oond tot 200°C.
- 2 Plaas die botterskorsie in 'n oondpan, geur na smaak en drup olyfolie bo-oor.
- 3 Maak seker dat die botterskorsie aan alle kante met 'n laag olie bedek is.
- 4 Bak vir 25 - 30 min tot sag en effens gekaramelliseerd is.
- 5 Kook intussen die pasta tot gaar.
- 6 Bak die spek tot bros in 'n braaipan, voeg die spinasie en brandrissie by en maak verder gaar net totdat die spinasie verwelk. Voeg dan die botterskorsie by.
- 7 Meng liggies saam met die pasta, bedruip met 'n bietjie olyfolie, sprinkel kaas bo-oor en bedien dadelik.

4 porsies

voorbereidingstyd 15 min

gaarmaaktyd 35 min



WEDSTRYD- DAGKOS

Wedstryddag Pizzas

Worsburgers

Ribburger met Gekaramelliseerde Uie en Tamatie

Hoenderlewer en Spekrolletjies

Polonie-Nacho's

WEDSTRYD- DAG PIZZAS

PIZZAKORS BESTANDELE

10 g	kitsgis
15 ml	suiker
1 000 ml	meel
10 ml	sout
30 ml	olyfolie
400 - 450 ml	warm water

PIZZAKORS METODE

- 1 Sif die droë bestanddele saam in 'n mengbak. Voeg dan die kitsgis by.
- 2 Voeg die res van die bestanddele by met net genoeg vloeistof om 'n sagte hanteerbare deeg te vorm.
- 3 Knie die deeg tot sag. Die deeg moet sag wees, maar nie taai nie.
- 4 Plaas die deeg in 'n bak wat liggies met olie gesmeer is, bedek met kleefplastiek en laat op 'n warm plek rys tot dubbel die grootte - ongeveer 60 min.
- 5 Sprinkel meel op 'n skoon oppervlak en rol die deeg uit tot 3 mm dik.
- 6 Sny deeg in 6 groot sirkels deur 'n kastrol-deksel as gids te gebruik.
- 7 Prik die deeg met 'n vurk en bak dan die pizzakorse vir 5 min teen 240°C.



PIZZASOUS BESTANDELE

- 1 knoffelhuisie, geskil en fyngemaak
- 2 x 410 g blikkies tamaties, gedreineer en fyngekap
- 15 ml tamatiepasta
- 10 ml sout
- bossie basiliekruid of marjolein (origanum), fyngekap

PIZZASOUS METODE

- 1 Meng al die bestanddele saam en kook vir 1 - 2 min oor medium hitte. Hou eenkant.

HEERLIKE BOLAE

Probeer hierdie heerlike kombinasies:

- Gerasperde mozzarellakaas, geblikte pynappelstukkies en gekapte Eskort Chopped Ham Roll. Wanneer gebak, garneer met vars roketblare.
- Gesnyde tamaties en sampioene saam met vooraf gaargemaakte Eskort Gold Medal Pork Sausages.
- Gesnipperde Eskort Viennas met blokkies fetakaas. Wanneer gaar, voeg dan skyfies avokadopeer by.
- Eskort Rib Burgers in blokkies gesny saam met mozzarellakaas en vars tamatie.
- Eskort Russians in skyfies gesny saam met gerasperde mozzarellakaas. Wanneer klaar gebak, rond die pizza af met 'n paar skyfies piesang.
- Skyfies Eskort French Polony, skyfies sampioene, rooi en groen soetrissies en swart olywe.

WEN RESEP PIZZAS

- 1 Smeer die gebakte pizzakors met olyfolie.
- 2 Bedek dan die pizzakors met 45 ml van die tamatiesous en sprinkel dan 250 g gerasperde mozzarella of cheddarkaas bo-oor.
- 3 Rangskik dan enige heerlike bolae op die pizzakors en bak in 'n voorverhitte oond van 240°C vir 8 - 10 min totdat die kaas borrel.

Opsies

Uie, grasuie, kappertjiesaad, olywe, ansjovis, spek, aspersies, artisjokke, peppadews, oondgeroosterde botterskorsie of beet en fyngekapte pikantrissies.
Soet chillisous kan ook oor die pizza gesprinkel word net voor opdiening.

genoeg vir 6 pizzakors **voorbereidingstyd 75 min** **gaarmaaktyd 15 min**



WORSBURGERS

BESTANDELE

- 8 Eskort Gold Medal Pork Sausages
- 4 sprietuie of
- 1 ui, fyngekap
- 15 ml vars pietersielie, fyngekap of
- 15 ml koljander, fyngekap
- 4 sout en varsgemaalde swartpeper
- 4 hamburgerrolletjies
- 1 tamatie, in skywe gesny
- 1 rooi ui, gesny
- 4 slaai-blare of vars roket

METODE

- 1 Verwyder die vel van die worsies af en meng dan die vleis met die sprietuie en pietersielie en geur na smaak.
 - 2 Maak 4 burgers van die vleis mengsel en verkoel tot ferm.
 - 3 Rooster of panbraai die burgers vir 8 - 10 min.
 - 4 Maak die burger met die slaai, tamatie, uieringe en worsburger.
- Opsie Voeg repies Eskort Rindless Back Bacon en 'n skep guacamole by.

4 porsies

voorbereidingstyd 15 min

gaarmaaktyd 10 min



RIBBURGER MET GEKARAMELLISEERDE UIE EN TAMATIE

BESTANDELE

- 500 g Eskort Marinated Rib Burgers
- 3 uie, geskil en gekap
- 30 ml bruinsuiker
- 30 ml balsamiese asyn
- 15 ml vars tiemie, fyngekap
- 4 brosbroodrolletjies roket of blaarslaai
- 2 gesnyde tamaties of kersietamaties

METODE

- 1 Maak die ribburger gaar volgens die aanwysings op die verpakking.
- 2 Karamelliseer intussen die uie in 'n pan deur dit vir 10 - 15 min oor 'n lae hitte in olie te braai.
- 3 Voeg dan die suiker, asyn en tiemie by.
- 4 Roer totdat die suiker opgelos het en die mengsel verdik en goudbruin verkleur het. Plaas eenkant.
- 5 Maak die burger deur die broodrolletjie te halveer en die slaai, tamatie, uie en vleis daarop te pak.

4 porsies

voorbereidingstyd 10 min

gaarmaaktyd 30 min



HOENDERLEWER EN SPEKROLLETJIES

BESTANDDELE

- 4 repies
- 1 Eskort Rindless Streaky Bacon
- 1 vars broodrolletjie
- 1 ui, fyngekap
- ½ rooi soetrissie, gesny
- ½ geel soetrissie, gesny
- 250 g hoenderlewers
- 2 - 4 ml Tabascosous of 30 - 45 ml soet chillisous
- sout en varsgebraaide swartpeper

METODE

- 1 Halveer die broodrolletjie en smeer met botter.
- 2 Braai die spek tot bros in 'n braaipan, dreineer die olie van die pan totdat daar ongeveer 15 ml olie in die pan oor is.
- 3 Soteer die ui daarin tot sag, voeg dan die soetrissies by en maak gaar vir nog 2 min.
- 4 Voeg die hoenderlewer en die Tabascosous by.
- 5 Geur na smaak en kook die hoenderlewers vir 6 - 8 min tot gaar.
- 6 Pak al die bestanddele op die halfde broodrolletjie met die brosgebraaide spek bo-op. Voeg snye avokado en / of roketblare by.

Opsie

2 porsies voorbereidingstyd 10 min gaarmaaktyd 10 min



POLONIE-NACHO'S

BESTANDELE

- 250 g Eskort French Polony, fyngekap
- 2 sprietuie, fyn gesny
- 2 tamaties, in blokkies gesny
- ½ elk geel, rooi en groen soetrissies
- 30 ml pietersielie, grofgekap
- 30 ml olyfolie
- ½ suurlemoen, sap
- sout en varsgemaalde swartpeper
- 250 g pakkie Nacho's (koring skyfies)
- 200 ml gerasperde kaas

METODE

- 1 Meng die sprietuie, tamatie, soetrissies, pietersielie, olie en suurlemoensap saam om 'n heerlike vars salsa to vorm. Geur na smaak.
- 2 Voorverhit die oondrooster.
- 3 Versprei die koring skyfies op 'n groot bakplaat.
- 4 Skep die gesnipperde polonie oor, gevolg deur die salsa en die kaas.
- 5 Rooster vir 1- 2 min tot die kaas borrel.
- 6 Sprinkel ekstra pietersielie op vir garnering en bedien dadelik.

8 porsies

voorbereidingstyd 10 min

gaarmaaktyd 2 min



KUIERTYD MET VRIENDE

Pasta Partytjie

Weense Worsie, Spek en Mieliepastei

Spek en Boontjiesop

PASTA PARTYTJIE

Welkom by die Pasta Partytjie.

Baie pret met maaltye by die huis saam met vriende. Eerstens, kies jou pasta en kook die heerlike Napolitaansesous.

Dan het ons hope voorstelle vir heerlike pasta en verskeie geure en idees vir almal om te probeer.



SWARTPEPER

BESTANDELE

- 2 x 410 g
- 30 ml
- 1
- 1
- 1
- bossie

Napolitaansesous

- blikkies tamaties, grof gekap
- olyfolie
- klein ui, grof gekap
- wortel, geskil en in kwarte gesny
- selderystingel, in kwarte gesny
- vars basiliekruid
- sout en varsgemaalde swartpeper

METODE

- 1 Gooi die olie in 'n groot kastrol en braai die ui daarin tot sag.
- 2 Voeg nou die res van die bestanddele, behalwe die sout by.
- 3 Bedek, bring tot kookpunt en prut dan vir 30 min.
- 4 Verwyder die deksel en prut vir nog 20 min.
- 5 Laat die mengsel afkoel en versap.
- 6 Geur na smaak en verhit wanneer nodig.

Dis nou partytjetyd

- 1 Elke gas kan 'n groot lepel vol Napolitaansesous in 'n klein potjie gooi, 'n verskeidenheid ekstras byvoeg en verhit en dan heerlijk smul aan die pastasous bo-op gaargemaakte pasta. Vir groter onthale, onthou dat die sous kan vooraf gemaak en gevries word. Pasta kan ook 'n klein rukkie vooraf gekook, gedreineer en in koue water afgespoel word. Wanneer dit dan benodig word, kan die pasta verhit word deur kookwater bo-oor te gooi.

Wenke

Idees vir ekstra geur en smaak

- Sampioene, gesny en gaargemaak; Geroosterde soetrissies; Geroosterde baba-murgpampoentjies; Gesnyde, gebraaide uie; Baba spinasie.
- Brie, mozzarellakaas en parmesaankaas.
- Gekapte vars kruie, soos basiliekruid, pietersielie en salie.

6 porsies

voorbereidingstyd 10 min

gaarmaaktyd 55 min



WEENSE WORSIE, SPEK EN MIELIEPASTEI

BESTANDELE

300 g	Eskort Viennas, gesny
250 g	Eskort Diced of Lean Diced Bacon
15 ml	olyfolie
15 ml	botter
1	klein ui, gekap
2	wortels, geskil en grof gekap
2	selderystingels, fyngekap
handvol	vars tiemie
2	suikermielies, van die stronk afgesny
45 ml	meel
420 ml	melk
	sout en varsgebraaide swartpeper
knypie	paprika
400 g	skilferkorsdeeg, ontdooi
1	eier, geklits

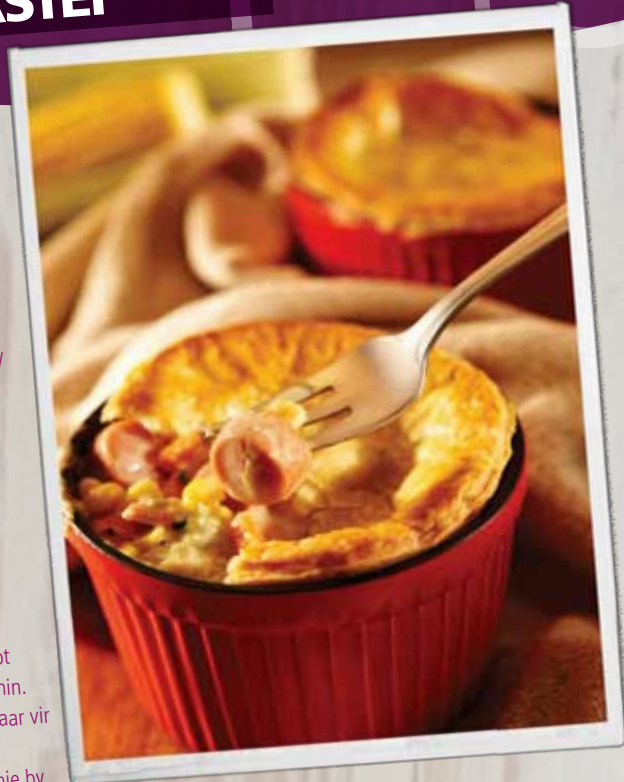
METODE

- 1 Voorverhit die oond tot 220°C.
 - 2 Verhit die botter en olie in 'n groot kastrol en soteer die ui vir 2 - 3 min.
 - 3 Voeg dan die spek by en maak gaar vir 2 - 3 min.
 - 4 Voeg die wortels, seldery en tiemie by en kook oor stadige hitte vir 4 - 5 min.
 - 5 Roer dan die mielies en Weense worsie skyfies by.
 - 6 Verhoog die hitte effens, voeg die meel by en roer aanhoudend vir ongeveer 1 min.
 - 7 Verwyder die mengsel van die stoof en voeg die melk by.
 - 8 Plaas dit terug op die stoof en kook vir 2 min terwyl aanhoudend geroer word.
 - 9 Geur na smaak en voeg nog 'n bietjie melk by indien nodig.
 - 10 Gooi die mengsel in 'n tertbord, smeer die rand van die tertbord met eier en bedek dan die tertbord met die deeg. Smeer eier bo-op die deeg en bak vir 10 min by 220°C.
 - 11 Verlaag die oond temperatuur na 200°C en bak vir nog 15 min of tot goudbruin.
- 'n Eetlepel soet chillisous kan bygevoeg word vir ekstra smaak. Onthou klein individuele pasteitjies kan ook gemaak word. Die vulsel kan die dag vooraf gemaak en in die yskas bewaar word.

4 porsies

voorbereidingstyd 10 min

gaarmaaktyd 40 min



SPEK EN BOONTJIESOP

BESTANDELE

Sop

- 250 g Eskort Diced Bacon
- 400 g gedroogde keker-ertjies, week oornag in koue water
- 15 ml botter
- 2 uie, gekap
- 1 wortel, geskil en gekap
- 1 selderystingel, gekap
- 15 ml roosmaryn, varsgekap
- 2 vars lourierblare
- 2 knoffelhuissies, geskil en fyngemaak

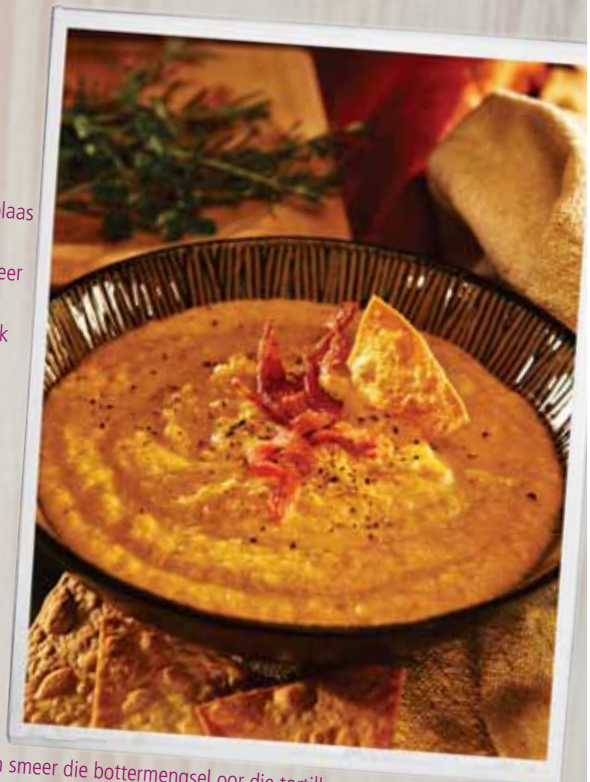
Skyfies

- 25 g botter
- knypie paprika
- knypie komin
- 3 tortillas
- sout en varsgemaalde swartpeper

METODE

- 1 **Sop:** Dreineer en spoel die boontjies af en plaas dit in 'n groot kastrol.
- 2 Bedek met koue water, prut vir 20 min, dreineer en hou eenkant.
- 3 Smelt die botter in 'n groot pan, braai die spek stadig tot goudbruin.
- 4 Voeg die groente by en kook vir 5 - 10 min tot sag.
- 5 Voeg die keker-ertjies, roosmaryn, lourierblare en knoffel by en bedek met water.
- 6 Prut die mengsel half-bedek vir 45 - 60 min of totdat die boontjies sag is. Roer nou en dan.
- 7 Laat die mengsel afkoel, verwyder die lourierblare en verpulp in 'n voedselverwerker totdat die mengsel glad is.
- 8 Skep die mengsel terug in die pan en voeg nog water by indien dit te dik is. Geur na smaak.
- 1 **Skyfies:** Verhit die oond tot 180°C.
- 2 Smelt intussen die botter, voeg die speserye by en smeer die bottermengsel oor die tortillas.
- 3 Sny die tortillas in wiggies, pak op 'n bakplaat of bakpapier en bak vir 5 min tot goudbruin.
- 4 Bedien saam met sop en gaarneer met brosgebraaide spek.

4 - 6 porsies voorbereidingstyd week oornag +10 min gaarmaaktyd 80 min



TUIS- BRAAI

Aartappel en Russian Gereg

Weense Worsie, Ham en Pastaslaai

Weense Worsie Chakalaka-sous

Ribbetjies met Avo en Mango Salsa

Knoffelpoloniebroodjie

Russians en Patatslaai





AARTAPPEL EN RUSSIAN GEREG

BESTANDELE

5 Eskort Russians, gesny
800 g aartappels, geskil en in dun skywe gesny
sout en vars-gemaalde swartpeper

250 ml room
125 ml melk
250 g cheddarkaas, gerasper

METODE

- 1 Voorverhit die oond tot 160°C.
- 2 Smeer 'n vlak oondbak liggies en pak 'n enkellaag aartappels daarin.
- 3 Strooi 'n paar skywe van die Russians en 'n bietjie gerasperde kaas bo-oor.
- 4 Meng die room en melk saam, geur na smaak en gooi net genoeg van die mengsel bo-oor die aartappellaag om dit te bedek.
- 5 Herhaal tot al die bestanddele gebruik is. Rond af met 'n laag gerasperde kaas.
- 6 Bak vir ongeveer 90 - 120 min totdat die aartappels sag is.

Opsie 4 porsies voorbereidingstyd 15 min gaarmaaktyd 90 - 120 min

WEENSE WORSIE EN HAM PASTASLAAI

BESTANDELE

250 g Eskort Chopped Ham Roll, in blokkies gesny
250 g Eskort Viennas, in skywe gesny
250 g skulpnoedels
1 tamatie, gekap
1 wortel, gerasper

100 g komkommer, in blokkies gesny
50 g cheddarkaas, gerasper
100 ml mayonnaise
5 - 10 ml soet chillisous
sout en vars-gemaalde swartpeper

METODE

- 1 Maak die skulpnoedels gaar.
- 2 Spoel af met koue water en dreineer goed.
- 3 Meng liggies saam met die res van die bestanddele en geur na smaak.

4 - 6 porsies voorbereidingstyd 10 min gaarmaaktyd 10 min

WEENSE WORSIE CHAKALAKA-SOUS

BESTANDELE

Chakalaka-sous

- 150 ml olie
- 1 ui, in blokkies gesny
- 2 groen soetrissies, gesny
- 4 groot wortels, geskil en gerasper
- 6 groot tamaties, geskil en gekap
- 2 rou rissies, fyngekap
- 410 g sousbone
- 20 - 30 ml sterk kerriepoeier
- 5 - 10 ml peri peri
- sout en varsgebraaide swartpeper

Pap en Weense worsies

- 10 Eskort Viennas, in skywe gesny
- mieliemeel, genoeg vir 4 - 6 porsies

METODE

- 1 Verhit die olie en braai die uie en groen soetrissie tot sag.
- 2 Voeg wortels, tamaties, rissies en boontjies by en meng deeglik.
- 3 Kook vir 15 min op 'n matige hitte.
- 4 Roer elke 5 min om te voorkom dat die mengsel aanbrand.
- 5 Die mengsel word gladder. Voeg dan die kerrie en peri-peri by en geur na smaak.
- 6 Kook vir nog 15 min.
- 7 Kook die meliemeel tot gaar.
- 8 Verhit die chakalaka in 'n pan, voeg die worsies by en bedien bo-oor meliepap.

Onthou

4 - 6 porsies voorbereidingstyd 15 min

gaarmaaktyd 35 min





RIBBETJIES MET AVO EN MANGO SALSA

BESTANDELE

800 g Eskort Pre-cooked Marinated Boneless Ribs
1 avokadopeer, ryp

1 suurlemoensap
1 mango, ryp
30 ml vars pietersielie, gekap

METODE

- 1 Skil die avokadopeer, verwyder die pit, sny in blokkies en sprinkel met suurlemoensap.
- 2 Skil en sny die mango en voeg dit by die avokadopeer. Meng die pietersielie by. Verkoel tot benodig.
- 3 Bedien saam met gebraaide Eskort garmarineerde ribbetjies.

4 porsies

voorbereidingstyd 10 min gaarmaaktyd 10 min

KNOFFELPOLONIEBROODJIE

BESTANDELE

150 g Eskort Garlic Polony, in blokkies gesny
1 Franse broodjie
125 g botter

15 - 30 ml soet chillisous
15 ml vars pietersielie, gekap
150 g mozzarellakaas, in skywe gesny
sout en vars gemaalde swartpeper

METODE

- 1 Voorverhit die oond tot 200°C.
- 2 Roer die botter tot sag, voeg die soet chillisous en pietersielie by en geur na smaak.
- 3 Maak vertikale snye aan die bokant van die brood (sonder om regdeur te sny nie).
- 4 Smeer dan die gegeurde botter aan beide kante van elke sny en plaas 'n sny kaas en 'n sny polonie tussen elke sny.
- 5 Draai die broodjie in foelie toe en bak vir 15 min. Maak die foelie aan die bokant oop vir die laaste paar min sodat die broodjie bo-op kan verbruin.

maak 1 broodjie voorbereidingstyd 15 min gaarmaaktyd 35 min



RUSSIANS EN PATATSLAAI

BESTANDELE

- 250 g Eskort Russians, in dik skywe gesny
500 g patats, geskil en gesny
45 ml olyfolie
sout en varsgebraaide swartpeper
45 ml vars suurlemoensap
5 ml mosterd
5 ml heuning
1 brandrissie, fyngkap (opsioneel)

METODE

- 1 Voorverhit die oond tot 190°C.
 - 2 Pak die patats op 'n bakplaat, sprinkel met olyfolie en bak vir 30 min tot sag en effens verbruin.
 - 3 Braai die Russians in 'n braaipan tot bros, dreineer.
 - 4 Meng die patats en Russians in 'n bak.
 - 5 Meng die bestanddele vir die slaaisous saam, geur na smaak en gooi bo-oor die slaai.
 - 6 Garneer met brandrissie en roket.
- Opsie** Bedien met Tzatziki in plaas van slaaisous.

4 porsies

voorbereidingstyd 10 min

gaarmaaktyd 30 min



Heerlike Spek, Wors, Weense Worsies, Polonie, Ham, Gemarineerde Vark Ribbetjies en Gekrummelde Familie Geregte

SPEK



WORSIES



WEENSE WORSIES



POLONIE EN HAM



GEMARINEERDE VARK RIBBETJIES



GEKRUMMELDE FAMILIE GEREKTE

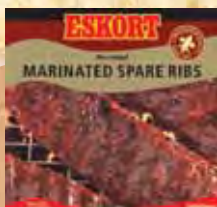


Resepte en Wenke: www.eskort.com
 Klientesorg: 0800 203 193 (weeksdag 09:00 - 15:30)

Heerlik

Heerlike Eskort Ribburgers!

Ribburgers vars van die braairooster of uit die oond. **Bederf jouself!**
Nog 'n heerlike Eskortprodukt uit die ryk tradisie van produkte soos
Eskort Gold Medal Pork Sausages en Eskort Wiltshire Cured Bacon.



Heerlik