



HEERLIKE

**Familie  
Feeste  
Happies**

HAPPIES

**ESKORT**

Die Lekker Lewe



# Amerikaanse styl broodjie

Porsies 4 • Bereiding 5 minute • Gaarmaak 5 minute

## Bestanddele:

2 Eskort Amerikaanse Hot Dogs Gourmet Regular  
4 snye suurdeegbrood  
30 ml Duitse mosterd  
4 agurkies

## Maak so:

Braai die worsies in 'n pan oor matige hitte tot bruin en begin bars.  
Rooster die brood tot bros.  
Smeer die mosterd, voeg 'n paar snye agurkies en dan die gesnyde Amerikaanse Hot Dogs by.



# Marokkaanse roosterbrood

Porsies 4 • Bereiding 5 minute • Gaarmaak 20 minute

## Bestanddele:

500 g Eskort Gemarineerde Rafelvark  
4 sny suurdeegbrood  
30 ml hoemoes  
kersietamaties op die stok  
1 wortel, in spirale of dun repies gesny  
¼ rooi ui, gesny  
geroosterde sade of neute van jou keuse (sonneblom-, pampoen- en sesamsade werk goed)

## Maak so:

Voorverhit die oond tot 200 °C.  
Maak die Eskort Gemarineerde Rafelvark volgens die instruksies op die pakkie gaar. Terwyl dit in die oond is, drup olyfolie oor die kersietamaties en rooster vir 20 minute tot sappig en soet.  
Rooster die brood tot bros.  
Smeer eers die hoemoes en skep dan 'n groot porsie van die Eskort Pulled Pork. Voeg die kersietamaties, wortel, rooi ui en 'n handvol geroosterde neute by.

# Eenvoudige spek, blaarslaai en avo roosterbrood

Porsies 4 • Bereiding 10 minute • Gaarmaak 10 minute

## Bestanddele:

200 g Eskort Swoerdlose  
Repies Spek  
4 snye suurdeegbrood  
30 ml mayonnaise  
handvol gemengde  
blaarslaai  
½ avokado, gesny  
½ suurlemoen

## Maak so:

Braai die Eskort Swoerdlose Repies Spek in 'n bietjie olyfolieolie om dit ekstra bros te kry.  
Rooster die brood tot bros.  
Smeer die mayo daarop, voeg dan die blare, spek en avokado by.  
Druk suurlemoensap daaroor uit voor jy dit met 'n knippie sout en peper afrond.



SMAAKLIK

# Familie Feeste

Hoofgereg

SOUT

**ESKORT**

Die Lekker Lewe

# Varkfilet met kruiekors

Porsies 4 • Bereiding 10 minute • Gaarmaak 20 minute

## Bestanddele:

1 x Eskort Varkfilet  
15 ml gemaalde swartpeper  
15 ml droë oreganum  
15 ml droë basielkruid  
knippie sout  
ruim skeut olyfolie

## Maak so:

Meng die peper en droë kruie. Vryf aan die buitekant van die varkfilet.

Verhit die olyfolie oor matige hitte en skroei die varkfilet tot dit bruin begin word. Voeg die sout by en hou aan om die filet om te draai tot dit bruin aan albei kante is.

Jy kan die filet aanhou braai in die pan tot gaar of dit oorplaas na 'n voorverhitte oond teen 180 °C vir 10 min.

Onthou, 'n bietjie pienk in jou varkfilet is nie 'n slegte ding nie. Jy kan die dis met gesoteerde ertjies of 'n vars somerslaai voorsit.



# Maklike vars somerslaai

Porsies 4 • Bereiding 10 minutes

## Bestanddele:

500 ml gemengde Oosterse blaarslaai

2 wortels, in spirale of dun repies gesny

¼ komkommer, gesny

¼ rooi ui, gesny

## Slaaisous:

30 ml sojasous

30 ml heuning

15 ml mosterd

3 ml gemaalde knoffel

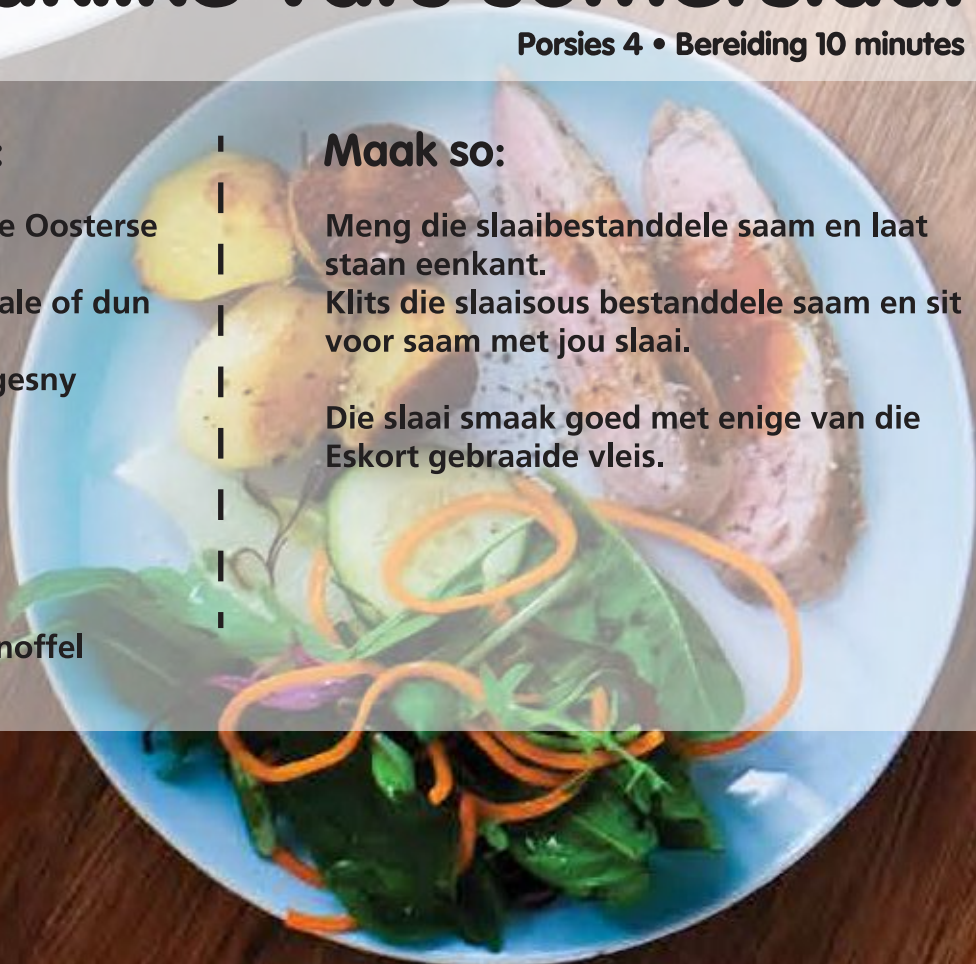
60 ml water

## Maak so:

Meng die slaaibestanddele saam en laat staan eenkant.

Klits die slaaisous bestanddele saam en sit voor saam met jou slaai.

Die slaai smaak goed met enige van die Eskort gebraaide vleis.





# Heuning-varknekbraaistuk

Porsies 6 • Bereiding 5 minute • Gaarmaak 60 minute

## Bestanddele:

1 Eskort Varknek  
60 ml heuning  
5 ml gemaalde seesout  
70 g tamatiepasta  
70 ml hoenderaftreksel  
30 ml olyfolie

## Maak so:

Voorverhit die oond tot 180 °C.  
Klits die heuning, tamatiepasta en hoenderaftreksel saam en sit eenkant.  
Vryf die sout en olyfolie aan die varknek voor jy dit vir 30 min. in die oond sit.  
Haal die varknek uit die oond, giet die heuning-tamatie-mengsel oor en sit vir nog 20 min. in die oond.  
Sit voor saam met gestoomde broccoli of 'n slaai.





# Knoffelparmesaanaartappels

Porsies 2 • Bereiding 5 minute • Gaarmaak 40 minute

## Bestanddele:

- 300 g baba-aartappels
- 30 ml parmesaankaas, gerasper
- 10 ml gemaalde knoffel
- knippie sout
- knippie gemaalde swartpeper
- skeut olyfolie

## Maak so:

- Voorverhit die oond tot 220 °C.
- Skil en sny jou baba-aartappels.
- Meng die aartappels met die olyfolie, parmesaan, knoffel, sout en peper en plaas in die oond. Bak vir 30-40 min.

- Sit voor saam met Eskort-braai resep en 'n vars somerslaai.



SOET

# Familie Feeste Lekkers

EN LEKKA



# ESKORT

Die Lekker Lewe



# Gesoute donkersjokolade-spektruffels

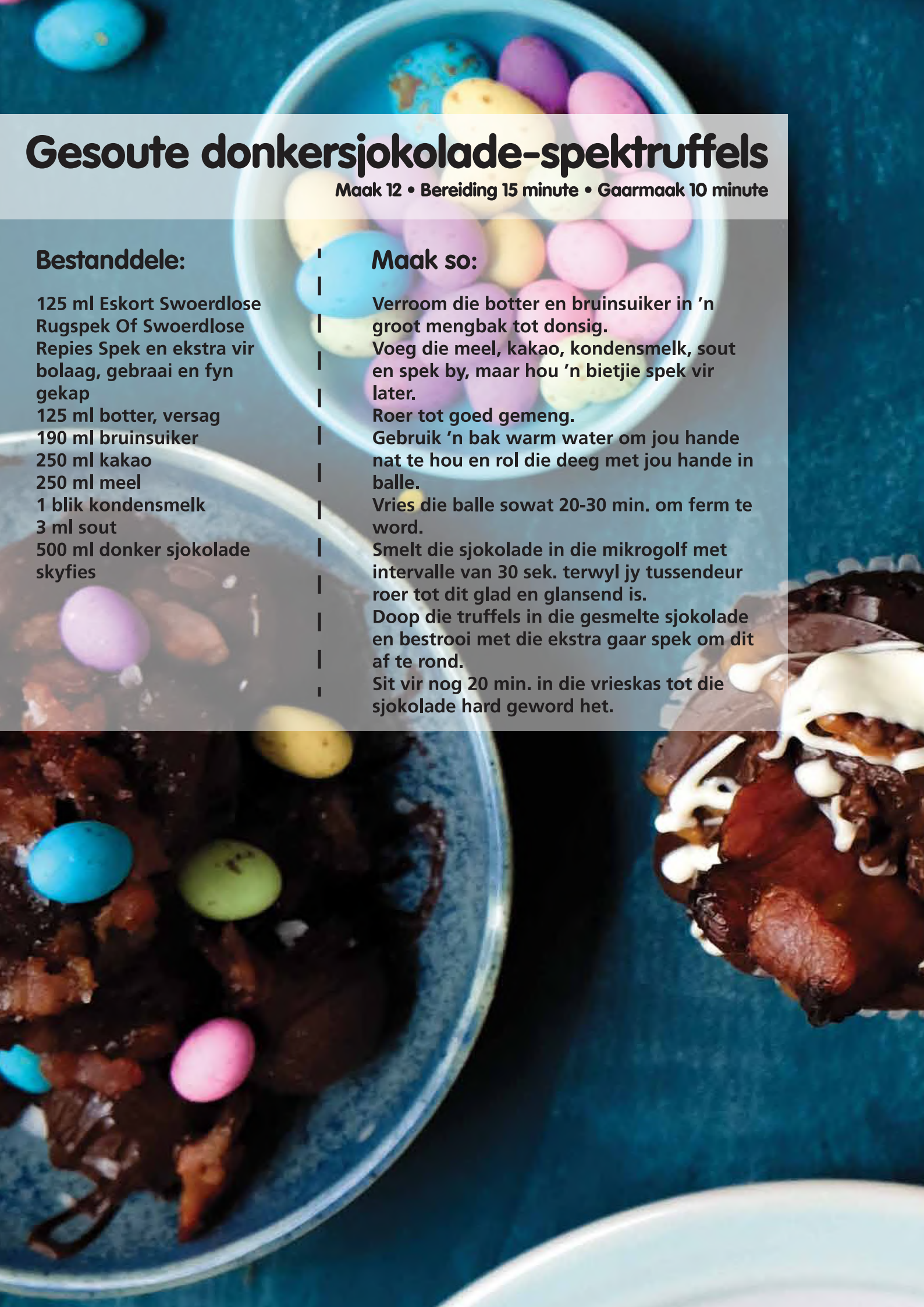
Maak 12 • Bereiding 15 minute • Gaarmaak 10 minute

## Bestanddele:

125 ml Eskort Swoerdlose Rugspek Of Swoerdlose Repies Spek en ekstra vir bolaag, gebraai en fyn gekap  
125 ml botter, versag  
190 ml bruinsuiker  
250 ml kakao  
250 ml meel  
1 blik kondensmelk  
3 ml sout  
500 ml donker sjokolade skyfies

## Maak so:

Verroom die botter en bruinsuiker in 'n groot mengbak tot donsig. Voeg die meel, kakao, kondensmelk, sout en spek by, maar hou 'n bietjie spek vir later. Roer tot goed gemeng. Gebruik 'n bak warm water om jou hande nat te hou en rol die deeg met jou hande in balle. Vries die balle sowat 20-30 min. om ferm te word. Smelt die sjokolade in die mikrogolf met intervalle van 30 sek. terwyl jy tussendeur roer tot dit glad en glansend is. Doop die truffels in die gesmelte sjokolade en bestrooi met die ekstra gaar spek om dit af te rond. Sit vir nog 20 min. in die vrieskas tot die sjokolade hard geword het.



# Dubbelsjokolade gesoute spek-kolwyntjies

Maak 12 • Bereiding 15 minute • Gaarmaak 35 minute

## Bestanddele:

200 g Eskort Swoerdlose  
Repies Spek, gebraai  
440 ml meel  
500 ml suiker  
250 ml kakao  
7.5 ml koeksoda  
7.5 ml bakpoeier  
5 ml sout  
2 eiers  
250 ml melk  
125 ml sonneblomolie of  
canola-olie  
10 ml vanielje  
250 ml warm water  
30 ml versamelde spekvet

## Versiersuiker :

250 ml botter, versag  
190 ml kakaopoeier  
750 ml versiersuiker  
190 ml swaar room

## Maak so:

Voorverhit die oond tot 180 °C.  
Voer 'n kolwyntjiepan uit met  
kolwyntjievoerings.  
Sif die meel, suiker, kakao, koeksoda,  
bakpoeier en sout saam.  
Gooi die eiers, melk, olie, spekvet en  
vanielje in 'n aparte bak.  
Voeg die nat bestanddele by die droë  
bestanddele en meng tot glad.  
Klits vir 3 min. op matige spoed. Voeg die  
warm water stadig by terwyl jy klits.  
Die beslag kan dalk 'n bietjie loperig wees.  
Skep die beslag in die kolwyntjievoerings  
tot minstens  $\frac{3}{4}$  vol.  
Bak vir 20-25 min.  
Haal uit die oond en laat vir 10 min. afkoel.  
Haal dit uit die kolwyntjiepan en plaas op  
draadruk tot heeltemal afgekoel.

## Versiering :

Klits die versagte botter tot sag en donsig.  
Voeg die kakao en versiersuiker afwisselend by met swaar room  
totdat dit 'n gladde en dik tekstuur word.  
Sny 4 snye gebraaide spek in klein stukkes en voeg by die  
versiering. Meng goed om dit te versprei.  
Sny oorblywende spekrepies in derdes en hou vir later.  
Versier die kolwyntjies met 'n spuitsak en spuitpunt.  
Druk 'n stukkie Eskort Swoerdlose Repies Spek in die middel van  
die kolwyntjie. Geniet!

# Bonkige sjokoladeskyfie-plaatkoekies met bros spek

Porsies 4 • Bereiding 10 minute • Gaarmaak 15 minute

## Bestanddele:

200 g Eskort Swoerdlose  
Rugspek Of Swoerdlose  
Repies Spek  
250 ml meel  
30 ml bakpoeier  
5 ml koeksoda  
'n knippie sout  
15 ml suiker  
190 ml karringmelk  
45 ml gesmelte botter  
2 eiers  
5 ml vanieljegeursel  
2 groot piesangs, gekap  
125 ml sjokoladeskyfies  
30 ml esdoringstroop  
(opsioneel, jy kan heuning  
of gouestroop ook gebruik)

## Maak so:

Verhit 'n pan oor matige hitte.  
Braai die Eskort Spek tot lekker bros en sit  
eenkant vir later.  
Klits die meel, bakpoeier, koeksoda, sout en  
suiker saam. Meng die karringmelk, eiers,  
vanielje en botter in 'n aparte bak. Vou die  
nat bestanddele sagkens by die droë  
bestanddele in. Vou die piesangs en  
sjokoladeskyfies in.  
Giet sowat  $\frac{1}{4}$  k van die beslag op 'n slag in  
die pan om een plaatkoekie te maak. Bak  
tot die kante effens verbruin het en die  
plaatkoekie bo-op begin borrels vorm. Keer  
om en bak tot verbruin. Sit warm voor  
saam met botter, stroop en 'n stapel Eskort  
Spek.





## Soet-sout-stawe met konfetti-strooisel

Maak 8 • Bereiding 10 minute • Gaarmaak 10 minute

### Bestanddele:

200 g Eskort Swoerdlose  
Repies Spek  
1 boks pretzel- of  
broodstokkies (sowat 8-10  
stokke)  
250 ml wit sjokoladeskyfies  
Gekleurde konfetti-strooisel  
vir bolaag

### Maak so:

Vou die broodstokkies met strepiespek toe.  
Panbraai oor hoë hitte tot die spek  
deurgaar is. Sit eenkant om af te koel.  
Smelt die wit sjokolade en giet dit oor die  
broodstokkies voor jy dit met die gekleurde  
konfetti bestrooi.