

jouleefstyl

Betowerende herinnering van roosterkoek

Dit is opmerklik hoeveel plekke roosterkoek verkoop asof dit toorkrag bevat – maar dalk het dit tog toorkrag in, want sjoe, dis darem lekker! Hier is 'n vinnige reseps wat ons almal tuis kan maak om van die toorkrag te behou.

deur Wilna Myburgh
subredakteur@jouwereld.co.za

Ek en my suster was hierdie jaar van die bevoorregte mense wat kon wegbreek in April om die KKNK te besoek. Met die dat ek nog nooit voorheen die fees bygewoon het nie – ja, dis skokkend! – weet ek nou nie of roosterkoek 'n algemene verskynsel op die fees is nie. Dit was egter opmerklik hoeveel plekke roosterkoek adverteer en verkoop asof dit toorkrag bevat. Selfs langs die N12, soos ons van die fees wegbeweeg het om die see te gaan groet, was daar nog padstalletjies wat hul roosterkoeke adverteer. Merkwaaardig!

Maar dalk het dit tog toorkrag in, want sjoe, dis darem lekker!

Hier is 'n vinnige reseps wat ons almal tuis kan maak om van die toorkrag te behou. Dit gebruik 'n 500 g-pakkie bruismeel. Roosterkoeke kan egter ook met suurdeeg gemaak word. Maak gewone brooddeeg aan, of gaan koop suurdeeg by die naaste supermark. Maak dit dan uit soos wat jy die roosterkoek met bruismeel hier onder sal maak.

500 g bruismeel
7.5 ml sout
30 ml olie
250 + 100 ml water

Gooi die meel en sout in 'n mengbak.
Voeg die olie by die koppie water.

Maak 'n holte in die meel en sout en gooi die water-oliemengsel daarin.
Meng met 'n houtlepel – gooi nou nog van die water by. Die 100 ml behoort net reg te wees, maar aangesien die tipe ding deur allerhande natuurlike en wetenskaplike verskynsels beïnvloed word, moet jy dit sluk-sluk byvoeg.

Die deeg moet net-net nie meer taai wees nie, eerder glad. Knie dit so bietjie om te meng en vorm dan in 'n lang reghoek van ongeveer 8 cm breed en 1 – 2 cm hoog. Jy kan die oppervlak met nog meel bestrooi sodat dit nie vasplak nie.

Sny nou plat reghoekies met 'n breedte van ongeveer 5 cm. Jy sal tussen 10 en 12 roosterkoeke hiervan kan maak. Hierdie reghoekies kan nou êrens op 'n meelbestrooide bord wag vir die vuur.

Die braaivleisvuur moenie te warm wees nie – die roosterkoeke brand maklik! Pak dit aan die kante van die rooster, sodat dit nie direk in die vlamme is nie, maar eerder egalige hitte op die kantlyn ontvang. Draai gereeld om en moenie wegstap nie. Dis alles harde lesse om te leer, die dat ek dit so stiptelik uitspel! Dit neem tussen 10 en 15 minute, alles hang af van hoe dik hulle is. Breek maar een oop en kyk as jy twyfel.

Nou kan jy dit opdien: met botter en stroop of konfyt, of met maalvleis en kaas, of saam met jou braaivleis, of net soos jy gaan lekker kry!

'n Laaste wenk: As jy die persoon is wat die vuur maak én die deeg aanmaak, stel ek voor dat jy by die deeg begin. Sodoende kan jy verlore stukkie houtskool in die deeg vermy!

<http://www.jouwereld.co.za>