

joutafel

Ruik ek koffie?

'n Volledig koffie-geïnspireerde spyskaart wat jou, jou huis en jou gaste met die aanloklike walms van koffie sal verlei.

deur Wilna Myburgh
subredakteur@jouwereld.co.za

"Hallo. My naam is Wilna en ek is verslaaf aan koffie."
Noudat ons die moeilike deel oor en verby het, kan ons begin besigheid praat.

Hierdie ete het sy ontstaan – en nee, dis nie moeilik om te glo nie – aan 'n koffiewinkel te danke. Terwyl jy koffie drink, word die koffiebone in dieselfde vertrek gerooster. Die hele atmosfeer skree en ruik net koffie.

Dit was op 'n koue dag toe ek en my suster hierdie ete opgedroom het: Daarom dat die kos verwarmend is en vra dat daar 'n vuur in die vertrek is. Net daar en dan het ons van hul koffiesakke, waarin hulle die koffiebone ontvang, gekoop om die regte atmosfeer te skep.

Hierdie is 'n heerlike ete om goeie vriende op te onthaal. Dis gesellig om so jou eie kos te bou met pitabrood as basis, en jy kan ure lank eet en kuier – met 'n kaggelvuur in die agtergrond, vanselfsprekend.

Die boeretros-biefstuk saam rooiwynuie het ek al dikwels gemaak, maar nou het hulle nog 'n klomp koffievriende gekry.

Eindig die ete af met 'n heerlike warm likeurkoffie.

Nou moet ek seker ook noem dat beide ek en my suster – gits, ek weet nou ook nie of 'mens vir ander mense mag bieë nie – van daardie funksioneer-nie-sonder-koffie-mense is, wat seker van die ouers af kom. Dit sal verduidelik hoekom ons ná die ganse koffie-geïnspireerde ete, en ná die warm likeurkoffie, nog 'n pot koffie gebrou het om net so te geniet.

Dit is dus nogals noodsaaklik dat jy baie van koffie moet hou om dié ete werklik te waardeer. En net soos mense verskillende voorkeure het as dit by hul koffiedrinkgewoontes kom, moet jy dit ook met die kos in ag neem. Ek drink my koffie bitter en swart – wat beteken dat ek baie van koffiebone hou net soos hulle is. Sommige mense verkies meer suiker in hul koffie, of melk om dit flouer te maak. Suiker word dikwels saam met koffiepoeier en koffiebone in die resepte gebruik, aangesien dit die bitter smaak daarvan temper. Dit beteken egter ook dat jy nie moet huiwer om dit na jou smaak aan te pas nie.

Daar is 'n paar maniere om koffie by jou kos in te bring: jy kan heel koffiebone gebruik om vloeistowwe te geur, jy kan die koffiebone grof of fyn kap, jy kan gemaalde koffie of kitskoffiepoeier gebruik, of jy kan filterkoffie maak en dit as vloeistof en geurmiddel gebruik. Dit hang maar net af van wat jy maak.

Oor die algemeen gee koffie 'n rokerige geur aan kos, wat maar een rede is hoekom dit so lekker gebruik kan word om mee hoender te rook.

Indien jy koffie eers op 'n toetsete wil neem, voor jy 'n hele ete daarvan kook, maak [Varktjops in koffie- en uiesous met korrelmosterdkapokaartappels en spesery-cROUTONS](#).

Die beste manier om met die ete te werk te gaan is om die ganse tyd 'n pot koffie aan die gang te hê, dan werk dit so een beker vir jou, een vir die kos, een vir jou, twee vir die kos totdat alles gereed is en die koffiedrink- en etery met erns kan begin. Ek sal voorstel dat jy een pakkie koffiebone, en een pakkie sterk gemaalde koffie aankoop vir die ete, kitskoffie word nie hier benodig nie.

Hier is die koffiespyskaart:

Koffierooiwyn
Franse uiesop
Boeretros-biefstuk
Rooiwynuie
Aartappelsmeer
Koffiegerookte hoender
Joe se olywe
Koffiedukkah
Sagte broodstokkies

Pitabrood
Koffiebraaisous
Geroosterde soetrissies
Bokmelkkaas in koffie en swartpeper gerol
Lemoenkoffie
Rum- en roomkoffie

Voor jy net wegspring en kook, kan jy dalk net vir 'n oomblik beplan. Daar is heelwat van die kos wat jy voor die tyd kan maak, en reeds 'n dag voor die tyd kan regsit. Maak die uiesop, laat afkoel en hou in die yskas, jy kan dit weer later verhit. Maak ook die rooiwyn-ueie, laat die hoender in die koffiesoutwater lê en lê die olywe in. Jy kan ook die koffiedukkah, koffiebraaisous en geroosterde soetrissies reeds maak. Dit laat net 'n klompie goed oor vir die volgende dag, wat beteken dat jy eintlik heelpad rustig met 'n koffie in die nie-dominante hand kan staan en kook. Geniet dit net!

Indien jy voel dat jy nog nie opgekoffie genoeg is nie, [lees hier](#) hoe om jou eie koffie-kerse te maak, wat jy kan brand om die koffiegevoel te versterk.

Koffierooiwyn

Rooiwyn met koffiebone sal beslis nie in enigeen se smaak val nie, maar jy kan dit nogtans probeer. Dis vreeslik eenvoudig: gooi so 15 ml koffiebone in 'n bottel rooiwyn. Laat staan. Ons het dit sommer oornag laat staan, maar dit is onnodig aangesien jy die invloed van die koffiebone al na 'n uur of twee sal proe.

Dis veral lekker wanneer jy die koffiegeregte eet terwyl jy dit drink. As dit egter steeds nie in jou smaak val nie, kan jy maar enigiets drink! Wat van 'n stomende beker koffie?

Franse uiesop

As julle die Franse die land sien binne kom, steek my weg – hulle gaan nie noodwendig van dié sop hou nie. Indien hulle dalk by jou huis aankom terwyl jy dit maak, verwyder die aartappel en vervang dit met dieselfde hoeveelheid uie. Voeg 'n eetlepel meel by en vervang dan die water met biefaftreksel. Steek die koffiebone weg. Nou behoort jy veilig te wees.

Indien dit nou egter nie 'n probleem is nie, maak dit soos die onderstaande reseep. Die aartappel is daar om substansie aan die sop te gee. En die 3 koffiebone – dis vir geluk, voorspoed en rykdom natuurlik!

400 g uie
15 ml elk olie en margarien
200 g aartappel, geskil en in blokkies gesny
1 liter water
3 koffiebone
sout

Sny die uie in dik skyfies. Dit maak nie eintlik saak hoe jy dit sny nie, aangesien jy alles later gaan fyn maak.

Braai dit in die olie en margarien vir 10 minute, totdat dit begin karameliseer. Voeg die aartappel by, roer deur om met die uie te meng. Voeg dan die water, koffiebone en 'n stewige knypie sout by.

Kook vir 'n halfuur.

Maak dan met 'n *stick blender* of in 'n voedselverwerker fyn.

Boeretroos-biefstuk

Dié biefstuk is een van die eerste geregte wat ek met koffie gemaak het. Rooiwynuie is 'n absolute moet daarby. Jy kan dit ook as 'n canapé bedien – 'n stukkie geroosterde brood met 'n snytjie steak en uie is heerlik, of bedien dit met kapokaartappels.

biefstuk, van jou keuse
2 eetl. (30 ml) gemaalde filterkoffie / koffiebone
1 eetl. (15 ml) kakao
1 eetl. (15 ml) bruinsuiker
fyn kaneel
sout en swartpeper
olie, om te braai

Omdat jy die biefstuk in dun repies sny, kom mens wonderlik ver daarmee. Dit beteken dat jy maklik met 400 g vir 6 mense biefstuk kan gee. Amper soos die vyf visse.

Meng die gemaalde filterkoffie / koffiebone met die kakao, bruinsuiker en twee sprinkels kaneel. Gooi sout en vars-gemaalde swartpeper oor die biefstuk. Druk dit dan in die koffiemengsel.

Verhit 'n dun lagie olie in 'n braaipan en braai die biefstuk weerskante tot dit so donkerbruin is, en dit ongeveer die gaarheid bereik het wat jy verlang. Laat staan vir 10 minute voordat jy dit in dun repies sny.

Rooiwyn-ue

Ek weet nie aan hoeveel goed 'n mens op een slag verslaaf kan wees nie, maar dit mag dalk wees dat ek 'n wêreldrekord sal kan losslaan. Hierdie uie is heerlijk! Dis veral 'n moet by die biefstuk, maar dit stop nie daar nie.

Om dit in 'n doopsous te verander, voeg 250 ml suurroom of roomkaas by die hele uiemengsel. Eet saam met enigiets!

10 ml elk olie en margarien
1 rooi ui
2 eetl. (30 ml) bruinsuiker
2 eetl. (30 ml) rooiwynasyn
4 eetl. (60 ml) droë rooiwyn

Sny die ui in dun skyfies en braai in die olie en margarien vir 5 minute. Voeg dan die bruinsuiker, rooiwynasyn en rooiwyn by, en laat dit vir 10 minute stadig prut.

Aartappelsmeer

Hierdie is so losweg op skordalia – 'n Griekse knoffel- en aartappelsmeer – gebaseer. Maar eintlik gaan skordalia net oor die knoffel. Die knoffelmengsel word met brood of aartappel dik gemaak en kry suurlemoensap en olyfolie in. Aangesien ek nie eintlik as 'n knoffel-eter groot gemaak is nie, sit ek dit nie in nie, maar ek dink jy kan met gemak knoffelpuree byvoeg.

250 g aartappel
olyfolie
suurlemoensap
melk
sout
15 ml grasuie, gekap

Skil die aartappel en sny in klein blokkies. Kook tot sag.

Druk die aartappel fyn en meng dan met olyfolie, suurlemoensap en melk totdat dit die verlangde dikte – soos die van dik witsous – bereik.

Doen dit só: Gebruik 'n vurk en voeg dan om die beurt olyfolie, suurlemoensap en melk by die aartappel. Voeg knoffel by indien jy dit wil gebruik. Voeg ook genoeg sout en gekapte grasuie by. Proe so tussenin waarvan jy nog nodig het. Die melk is daar om dit te verdun.

Koffiegerookte hoender

Dis eintlik maklik om gerookte hoender tuis te maak – en dit smaak werklik anders as gekooptes. Vir my proe dit altyd sappiger en dit het glad nie so 'n vaste tekstuur nie. Hoewel die koffie nie noodsaaklik is om dit te rook nie, aangesien jy net houtskaafsels kan gebruik, gee dit 'n heerlike smaak. Die koffiesoutwater waarin die hoender eers lê maak dit ekstra sappig.

6 hoenderborsies, ontvel en ontbeen

Om die koffiesoutwater te maak:

1 k. (250 ml) filterkoffie
2 k. (500 ml) koue water
50 ml sout
50 ml suiker
10 ml swartpeperkorrels
3 dun suurlemoenskywe

Om die hoender te rook:

1 k. (250 ml) eike- of neuthoutskaafsels
filterkoffie, om te soak
koffiebone
kaneelstokkie
foelie

Voeg die sout en suiker by die warm filterkoffie. Roer om dit op te los. Voeg dan die koue water en die res van die bestanddele by. Indien dit nog nie heeltemal koud is nie, kan jy dit eers in die yskas plaas om behoorlik af te koel voor jy die hoender byvoeg.

Laat die hoender minstens twee ure in die soutwatermengsel lê; dit kan oornag ook daarin lê in die yskas.

'n Halfuur voordat jy wil begin om die hoender te rook, moet jy die houtskaafsels in die koffie laat lê. Gooi genoeg koffie oor die skaafsels om dit te bedek en laat 'n halfuur staan.

Gebruik dan foelie om 'n klein bakkie te maak – tensy jy 'n foeliebakkie het wat jy kan gebruik. Ek vou gewoonlik net 'n stuk foelie in die helfte en bring dan so twee sentimeter al om die kante boontoe om randte te maak. Gooi die houtskaafsels, 'n halwe handvol koffiebone – seker so 25 ml – en 'n kaneelstokkie in kleiner stukke gebreek in jou foeliebakkie.

Daar is 3 maniere wat ek al beproef het om tuis hoender te rook:

1. In die gasbraaier.

Ek het 'n gasbraaier met vier branders gebruik. Verhit al die branders, en plaas die foeliepakkie op die eerste brander. Maak die deksel toe, en wag totdat jy begin rook sien. Dit neem enigiets tussen 20 en 30 minute. Draai dan die twee branders aan die regterkant toe – die hoender word dus op indirekte hitte gerook. Plaas die hoender op 'n bakplaat, of op foelie en plaas op die afgedraaide branders. Maak die deksel weer vinnig toe en rook vir 30 minute. Jy kan die hoender halfpad deur die tyd omdraai, dis nou as jy dit kan regkry sonder om "Smoke gets in your eyes" te begin sing.

2. In 'n Weber, of enige ander ketelbraaier met 'n deksel.

Maak 'n lekker vuur en wanneer dit begin uitbrand- soos wanneer jy nou normaalweg sou begin braai – sit jy die foeliepakkie daarop – onder die rooster. Wanneer jy die rook kan sien – gewoonlik na 'n halfuur, kan jy die hoender op die rooster plaas. Sit weer die deksel op en laat dit 'n halfuur rook. Draai die hoender halfpad om en toets aan die einde vir gaarheid.

3. Binnenshuis, op die stoof.

Gebruik 'n kastrol of pan waarvoor jy nie té veel omgee nie. Voor jy begin moet jy net jou toebehore uittoets. Jy kan of 'n draadrakkie bo-op die pan of kastrol sit en dan 'n deksel wat bo-oor pas, of bamboesstoommandjies gebruik wat bo-op die pan of kastrol balanseer.

Jy hoef nie 'n bakkie uit die foelie te maak nie, plaas foelie onder in die kastrol of pan en gooi al die rookbestanddele daarop. Skakel die plaat aan en wag totdat dit begin rook. Nou kan jy jou gekose rooktoestel bo-op sit, en dan die hoender op die draadrakkie of in die bamboesstoommandjie sit. 'n Deksel moet bo-op kom om die rook binne te hou. Hiervoor sou ek egter voorstel dat jy die hoender in dun skyfies sny en in 10 – 15 minute rook, of ten minste dit in derdes sny en dan 'n halfuur rook. Die stoofplaat het glad nie soveel hitte soos 'n vuur nie.

Gerookte olywe

Wanneer jy die hoender rook, gooi 'n paar olywe – somer net so gepit – by. Dit kan ook 'n halfuur lank rook en dis regtig-egtig heerlik. Calamata-olywe is die wenner hiervoor. Indien jy nie almal opeet nie, kan jy dit met olyfolie bedek en in die yskas hou.

Joe se olywe

Ag, ok – Joe het niks met die olywe te doen nie. Maar "a cup of joe" het wel!

As jy al ooit gerookte olywe geëet het, sal jy somer vinnig aanklank by die olywe vind. Die koffie gee ook so rokerige geur daaraan.

100 g olywe, Calamata, groen of 'n mengsel

1 eetl. (15 ml) koffiebone

2 eetl. (30 ml) rooiwynasyn

2 eetl. (30 ml) olyfolie

2 eetl. (30 ml) filterkoffie

1 t. (5 ml) bruinsuiker

skil van 'n halwe suurlemoen

Besluit maar self of jy die olywe vooraf wil ontpit of nie. Moet net nie soos ek halfpad moegraak vir die ontpittery nie – die gaste waardeur dit nie.

Meng al die bestanddele saam. Jy kan die suurlemoenskil in lang repies met 'n *zester* maak, of dit rasper.

Voeg die olywe by en laat staan eenkant. Dis goed om die olywe so uur of twee te laat marineer voor jy dit eet. En as jy dit eers opgeëet het, kan jy nuwe olywe in dieselfde sous laat staan. Dit kan 'n goeie 2 weke in die yskas hou.

Koffiedukkah

Dukkah kom van Egipte af, en is 'n droë mengsel van neutte, sade en speserye. Broodstukkies word in olyfolie gedoop en dan in die mengsel gedruk. Die hoeveelhede en verskeidenheid neutte en sade verskil van resep tot resep.

Ek is 'n groot dukkah-aanhanger, maar al het jy dit nog nooit geëet nie, is hierdie weergawe met gebreekte koffiebhone 'n goeie manier om dit te beproef.

200 g gemengde neute (soos pekan- en kasjoeneute)
30 g sesamsaad
2.5 ml sout
15 ml heel koljandersaad
15 ml heel komynsaad
25 ml bruinsuiker
15 ml heel koffiebhone

Verhit die oond tot 160 °C.

Gooi die neute, sesamsaad en sout op 'n bakplaat en rooster dit in die oond vir 10 minute.

Voeg die koljander- en komynsaad by en rooster die hele spul vir nog 5 minute.

Laat alles afkoel.

Begin deur die koffiebhone fyn te maak – in 'n voedselverwerker of met 'n stamper en vysel. Die stamper en vysel werk makliker, omdat dit so min is. Voeg dan al die neute en sade by in die voedselverwerker saam met die bruinsuiker. Gebruik die pols-aksie om dit fyn te maak. Dit moet nog 'n growwe tekstuur behou.

Nou is dit tyd vir die pret. Gooi die koffiedukkah in 'n bakkie, en in 'n ander bakkie goeie olyfolie. Breek dan 'n stukkie brood, 'n broodstokkie of pita af, doop dit in die olyfolie en druk dit dan in die neute-mengsel.

Dukkah hou baie lank in 'n lugdigte houër. Gooi elke keer net uit wat jy wil gebruik en gooi dan die origes, waarin die brood en olyfolie was, weg.

As jy die dukkah sonder koffie wil maak, is dit geen probleem nie – laat dit eenvoudig weg en verminder die suiker na 15 ml.

Sagte broodstokkies

Die is nie heeltemal soos normale broodstokkies nie, dit kan met reg eerder broodstokke genoem word. Dit neem glad nie lank om dit te maak as jy sommer die brooddeeg gaan koop nie.

1 kg brooddeeg
1 eier
15 ml melk of water
dukkah, of koffiebhone

Die deeg moet vroegtydig uit die yskas gehaal word, en kan minstens 'n uur in die sonnetjie lê om van yskaskoue na rys oor te gaan. Gaan loer nou en dan in en draai die deeg om.

Wanneer die deeg warm en pofferig is, is dit gereed om te gebruik.

Knie dit so bietjie om dit meer werkzaam te maak.

Nou kan jy een van twee metodes gebruik om stokkies te maak:

Die eerste opsie is om 'n stuk deeg af te breek en dit tussen jou meelbestrooide hande te rol. Die enigste probleem hiermee is dat jy al die stokkies dan om en by dieselfde moet kry, en ook eweredig. Die tweede, meesterlike metode is om 'n versierbuis te gebruik en geen punt vooraan te sit nie. Druk dan die deeg in lang repe uit van ongeveer 15 – 20 cm uit.

Na jy jou gekose opsie uitgevoer het, kan jy hulle op 'n gesmeerde bakplaat neerlê. Smeer met mengsel van 1 eier en 15 ml water of melk en sprinkel dukkah en / of grofgekapte dukkah oor.

Voorverhit dan die oond tot 180 °C en laat die broodstokkies rys tot hulle weer pofferig lyk.

Bak vir ongeveer 15 minute.

Die broodstokkies kan gebruik word om in olyfolie en dukkah te doop.

Pitabrood

Tuisgebakte pitabrood kon netsowel die agtste wonder van die wêreld gewees het – of ten minste van die kombuis. Dis onverklaarbaar maklik om te maak, maar meer nog baie bevredigend. Probeer dit – dis groot pret! Moenie dat die rystyd jou afsit nie, jy kan met jou ander werk intussen aangaan, en dit kan maar eerder bietjie langer rys as korter.

Maak 12 pitas.

500 g meel
1 pakkie (10 g) kitsgis
1 eetl. (15 ml) sout
25 ml gekapte spriet- of slaai- uie (opsioneel)

250 ml water
1 eetl. (15 ml) olyfolie

Gooi die meel, gis en sout in 'n groot mengbak. Indien jy sprietuie in wil sit, meng dit saam met die meelmengsel.

Meng in 'n maatbeker die water en olyfolie.

Maak 'n holte in die meelmengsel en gooi die water en olyfolie daar in. Meng met 'n houtlepel. As dit baie melerig is, kan so bietjie vir bietjie nog water bygooi, maar net genoeg dat dit met die meel meng. Gebruik dan jou hande om 'n stywe deeg te vorm.

Plaas in 'n bak, bedek met 'n vadoek en laat staan in 'n warm plekkie vir minstens 'n halfuur om te rys.

Knie dan die deeg vir so 5 na 10 minute sodat dit 'n mooi gladde deeg vorm. Smeer die bak, en die deeg, met bietjie olyfolie en laat dit weer vir 'n halfuur alleen om te rys.

Deel dan die deeg in 12 dele.

Strooi 'n bietjie meel op jou werkoppervlak. Neem dan 'n stukkie deeg en rol dit in 'n balletjie. Rol dit dan met 'n koekroller uit – in 'n sirkel. Die maklikste manier om 'n sirkel te kry, is om met 'n mooi ronde balletjie te begin, en dan na elke keer wat jy dit rol dit te draai, sodat jy in elke rigting dit uitrol.

Verhit dan 'n pan op die stoof – geen olie is nodig nie. Die geheim om die pitas reg te kry, is dat jou pan vrek warm moet wees.

Plaas een pita op, tel 20 sekondes af en draai dit om. Laat dit dan vir 1 – 2 minute braai. Nou draai jy dit weer om, en dis hier waar die *magic* moet begin en die pita begin oppof. Dit hoef net nog 'n minuut aan die kant te gaan voor jy dit kan afhaal en in 'n vadoek toedraai.

Party is baie gretig en begin sommer na die eerste draai al opstyg, terwyl ander bietjie hulp nodig het. As dit lyk of hy nie wil pof nie, gebruik 'n vadoek en druk op die pita, wanneer jy los sal daar 'n lugborrel ontstaan.

As die eerste ene nie heeltemal reg lyk nie, was jou pan moontlik nie warm genoeg nie – laat hom weer warm word en probeer weer. Jy het immers 12 probeerslae! En geeneen is 'n vermorsing nie – hulle is net so lekker onopgepof.

Ek dink as jy tot hier gevorder het, verdien jy 'n luide applous! Applous!

Koffiebraaisous

Dit mag dalk net wees dat ek al te veel koffie ingehad het teen die tyd wat ek die gemaak het, of dis werklik so lekker! Hier kan jy geen fout maak nie – dit proe koffie. En dis heerlik.

100 ml tamatiesous
100 ml filterkoffie
25 ml bruinsuiker
15 ml witwynasyn
5 ml worcestershiresous
5 ml sojasous

Meng al die bestanddele saam in 'n klein kastrol en roer om te meng. Laat dit dan net tot kookpunt kom, wanneer dit begin lekker borrel is dit reg. Jy moet dit nie te lank laat kook nie, aangesien dit 'n effense bitterheid tot gevolg het.

Geroosterde soetrissies

Wonder bo wonder – die resepte het nie koffie in nie. As dit vir jou te verskriklik is om te aanvaar voeg 2 eetlepels filterkoffie en 'n paar gekraakte koffiebone by. Die wêreld sal weer na normaal toe terugkeer.

2 soetrissies, verkieslik 2 kleure
bietjie olie, om te braai
2 eetl. (30 ml) rooiwynasyn
2 eetl. (30 ml) olyfolie
sout en varsgemaalde swartpeper
gedroogde brandrissies
1 eetl. (15 ml) varsgesakte Italiaanse pietersielie

Sny die bo- en onderpunt van die soetrissie af en haal al die binnegoed uit. Sny dan in breë reepe van so 3 cm breed. Braai die soetrissierepe in 'n bietjie olie in 'n braaipan. Draai dit dikwels om, maar fokus daarop om die velkant donker te braai. Wanneer dit mooi bruin is, plaas al die reepe in 'n plastieksakkie en knoop dit toe. Sodoende stoom dit en kom die velle makliker af.

Trek die velle af en sny in dun repies.

Meng dan die soetrissierepies, rooiwynasyn en olyfolie. Voeg sout en swartpeper, en ook een of twee gedroogde brandrissies by.
Voeg die pietersielie net voor opdiening by.

Bokmelkkaas in koffie en swartpeper gerol

Die bokmelkkaas lyk amper of dit in peppermintcrisp gerol is – dis egter veel beter. Heerlik saam met die olywe en soetrissie.

100 g bokmelkkaasrol (Chevin)
1 eetl. (15 ml) koffiebone
1 t. (5 ml) heel swartpeperkorrels
1 eetl. (15 ml) Italiaanse pietersielie

Gebruik 'n groot skerp mes, of 'n stamper en vysel en maak die koffiebone, peperkorrels en pietersielie fyn. Gooi die mengsel in 'n bord uit en rol die bokmelkkaas daarin.
Sit met 'n kaasmes voor.

Indien jy nie bokmelkkaas kan kry nie, kan jy ook roomkaas gebruik. Kry kleefplastiek, skep die roomkaas daarop, vou dit toe in die kleefplastiek en rol dit om 'n lang rolletjie te vorm wat jy dan in die koffie-peper-pietersielie-mengsel kan rol.

Likeurkoffie

Wat is nou 'n beter manier om die koffie-ete te eindig as met warm likeurkoffie. Hoewel daar niks fout is met tradisionele Ierse koffie nie, kan jy gerus die Lemoen- en likeurkoffie of Rum- en roomkoffie probeer.

Lemoen- en likeurkoffie

2 k. (500 ml) filterkoffie
50 ml Frangelico (of enige ander neut- of lemoenlikeur)
50 ml rum, brandewyn of whisky
50 ml bruinsuiker
4 dik, ronde lemoenskywe
60 ml room
lemoenskil, om te versier

Meng al die bestanddele, behalwe die room en lemoenskil, in 'n kastrol saam en roer oor 'n lae hitte om die suiker te smelt.

Verwyder die lemoenskywe en verdeel die likeurkoffie tussen vier glase van jou keuse. Klits die room liggies – sodat dit net vorm behou en skep dit bo-op die koffie. Sprinkel lemoenskil oor en sit dadelik voor.

Rum- en roomkoffie met Nachtmusik

2 k. (500 ml) filterkoffie
60 ml rum
50 ml suiker
25 ml Nachtmusik (of ander sjokoladelikeur)
60 ml room

Roer al die bestanddele, behalwe die room, saam oor 'n lae hitte totdat die suiker gesmelt is. Klits die room liggies, totdat dit sagte punte vorm.

Verdeel die koffie tussen vier glase en skep room bo-op. Sprinkel met gebreekte koffiebone of bedien saam met koffiebone wat in sjokolade gedoop is.