

Ingrediënten

Pampoens van keuse - Knoffel (na smaak) - 1 Groot ui (fyn gekap) - 1 Pakkie ontbytspek - Greenpepper - Sampioene - Klein bietjie olie - 1 kg Wildsmaalvleis - ? koppie Coke - 25ml Worchestersous - ? teelepels Naeltjies - Sout - Varsgemaalde peper - Gemaalde gemengde speserye - Croutons van 6-8 snye witbrood - Room - Botter - Swaargewig foelie

Tijd: > 2 uur
Keuken: Afrikaans
Smaak: Hartig
Gang: Hoofdgerech
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

POMPOEN MET WILD

WildsPampoens

Bereidingswyse

Week maalvleis ten minste 4 ure in Coke Berei pampoens voor Sny deksel uit en verwyder Hol pampoens deeglik uit. Maak deksel skoon en hou Maak seker al die pitte en drade is vewyder Smeer pampoens binne en buite deeglik met botter Geur met sout, peper en speserye Braai uie goudbruin saam met knoffel Braai sampioene en green pepper Snipper spek Dreineer vleis. Voeg spek by Braai vleis tot goudbruin Voeg al die gebraaide bestanddele bymekaar Geur met sout, peper, speserye, naeltjies en worchestersous Maak croutons (of koop by woolworths - groot pak) Sny 6-8 snye brood in blokkies Braai broodblokkies in olie tot bruin Dreineer baie goed op handdoekpapier Skep vleismengsel in pampoens Skep croutons bo-oor Gooi room oor Sit pampoensdeksel terug in posisie Maak deeglik toe met 2-3 lae foelie blinkkant na binne Bak 3 ure lank in oond 160? of tot sag (voel aan pampoens)