

ROALD DAHL

Walgl
like
Resep
te



Resep #3

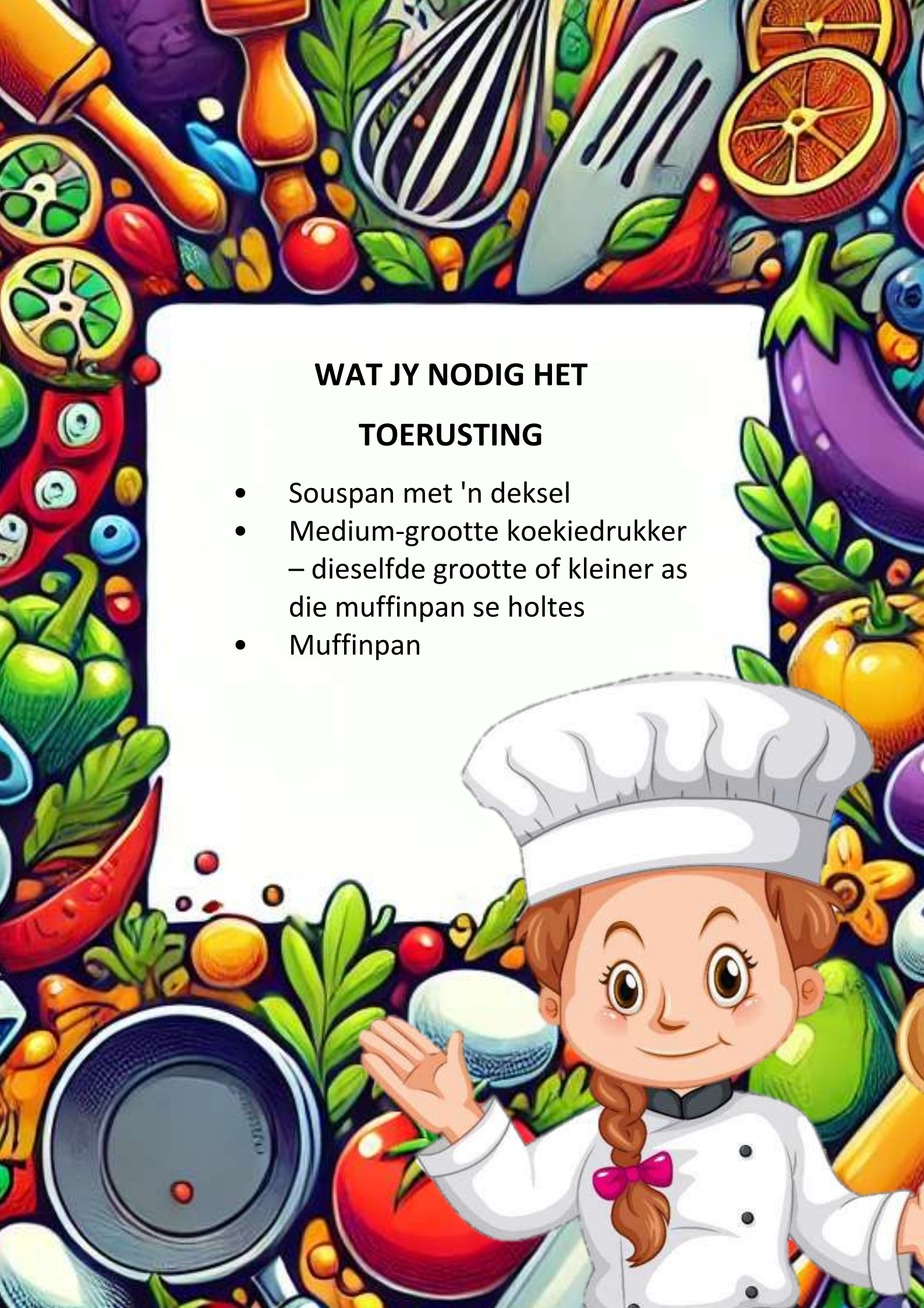


VERGANE GLORIE BONE

Voorgereg

Uit Charlie en die
Sjokoladefabriek

Maak 6 porsies



WAT JY NODIG HET

TOERUSTING

- Souspan met 'n deksel
- Medium-grootte koekiedrukker – dieselfde grootte of kleiner as die muffinpan se holtes
- Muffinpan



BESTANDELE

- 2 eetlepels groente-olie
- 1 ui, fyn gekap
- 2 knoffelhuisies, fyngedruk
- 400g blik gekapte tamaties
- 1 eetlepel tamatiepuree
- Sout en peper
- 2 sagte meel-tortillas
- 400g blik harikotbone, afgespoel
- 2 eetlepels Parmesaan kaas, gerasper



WAT JY MOET DOEN

1. Verhit die oond tot 160°C / 325°F / gasmerk 3.
2. Voeg die ui en 'n knippie sout by die souspan saam met die olie. Kook oor lae hitte met die deksel op totdat die ui baie sag is, maar nie van kleur verander nie – dit kan tot 10 minute neem. Voeg die knoffel by vir die laaste 2 minute.
3. Wanneer die uie gaar is, voeg die blik tamaties, tamatiepuree, en 'n knippie sout en peper by. Bedek die souspan met 'n deksel en laat dit oor baie lae hitte vir 15 minute prut.



4. Terwyl die vulsel kook, maak die tortillabakkies. Gebruik jou koekiedrukker om drie sirkels uit elke tortilla te sny.
5. Plaas die tortillasirkels in die muffinpan. Dit is belangrik om te probeer om die bodem plat te kry. Plaas dit in die oond vir 5 minute totdat hulle bros is. Haal dit dan uit die oond en laat afkoel.



6. Voeg die bone by die tamatiesous en laat dit op baie lae hitte vir nog 15 minute prut.
7. Wanneer dit gereed is, skep die bone-en-tamatiemengsel versigtig in die tortillabakkies. Sprinkel met die Parmesaan kaas en geniet dit wanneer dit genoeg afgekoel het.





THINK
DIGITAL ACADEMY