

# ROALD DAHL

Walgl  
Resep

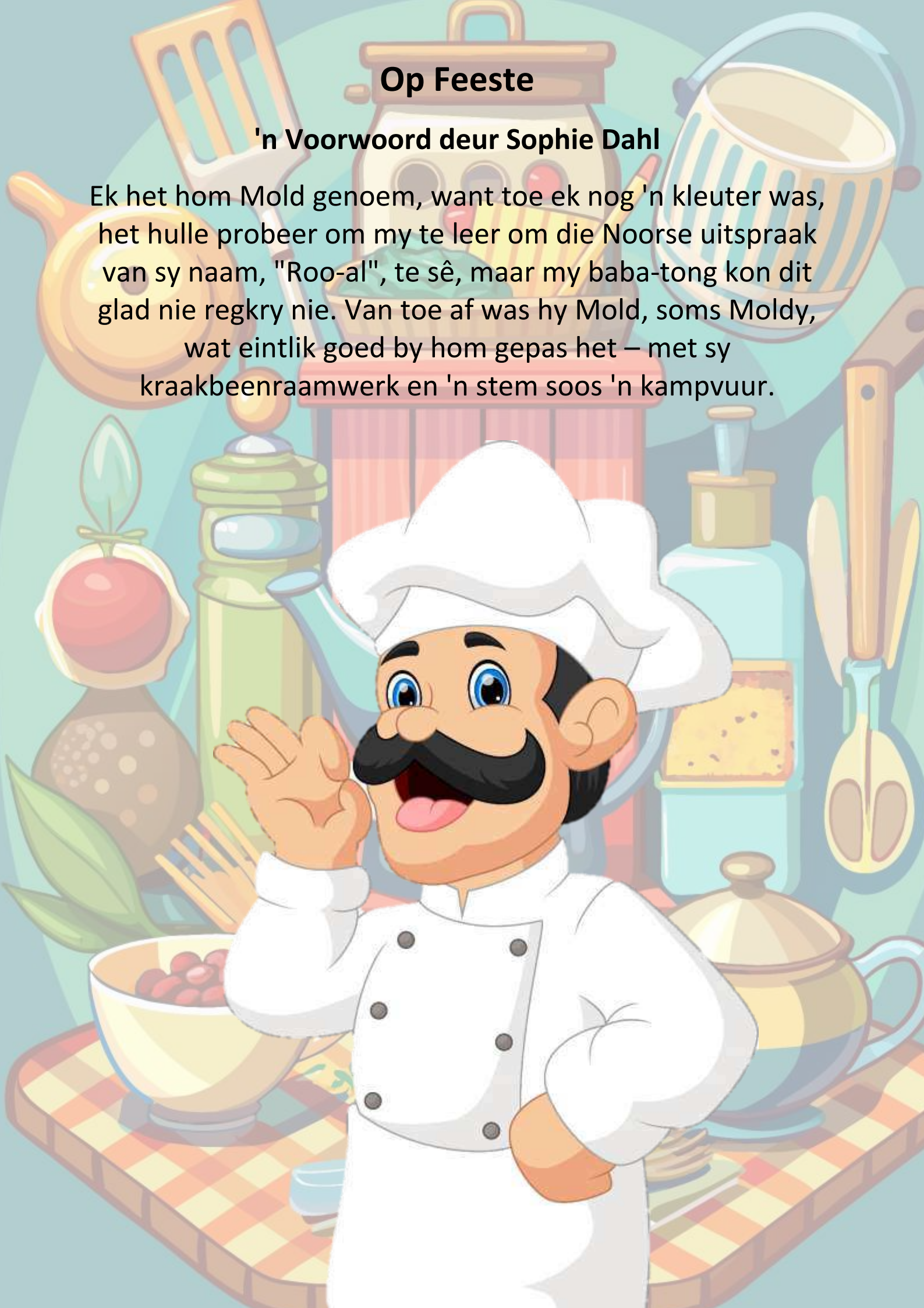


Resep #1

## Op Feeste

### 'n Voorwoord deur Sophie Dahl

Ek het hom Mold genoem, want toe ek nog 'n kleuter was, het hulle probeer om my te leer om die Noorse uitspraak van sy naam, "Roo-al", te sê, maar my baba-tong kon dit glad nie regkry nie. Van toe af was hy Mold, soms Moldy, wat eintlik goed by hom gepas het – met sy kraakbeenraamwerk en 'n stem soos 'n kampvuur.



Soos alle goeie towenaars, het Mold 'n eindelose voorraad truuks gehad wat hy uit die alledaagse gekonkel het. Amaretto-koekies waarvan jy die papier aan die brand gestee het, en wat dan soos klein warm-lugballonne die lug ingeskiet het, net om weer terug te val na die aarde in 'n dun, krullerige vraagteken van as.



'n Miniatuur-stoomtrein wat gesis en gestoom het om die eetkamertafel as jy dit met water gevul het. Onkruidgif wat ons name in die gras uitgeskryf het in die nag, want die feetjies het glo 'n besoek gebring. Mold se vensters was versier met Heks balle: antieke, lekkergoedkleurige sferes wat gebruik is om enige hekse weg te hou, vir as hulle dalk by die glas verskyn het.



Mould se vensters was besaai met Heksballe:  
antieke, lekkergoedkleurige sferie wat gebruik is om  
hekse af te weer, sou hulle dalk by die glas verskyn.



By hierdie tafel was 'n ete nooit net 'n ete nie. Dit was nog 'n geleentheid vir 'n storie, 'n sterkstaaltjie om die verskeie onregverdighede van kindwees te versag.

Oor spek-en-lemoenkonfyt-toebroodjies:

"Ek het hierdie resep by 'n prins in Dar es Salaam gekry; ek het hom uit die kake van 'n luislang gered, en in ruil daarvoor het hy my hierdie voortreflike kombinasie gegee.



Franses uiesop: “n Non in Boergondië het my hiermee bedien; ‘n Moeder-oorste wat tydens die oorlog roomys in haar onderklere gesmokkel het. Sy het nie eens ‘n oog geknip toe dit langs haar bene afgegly het nie.’



Mold het verstaan hoe moeilik dit was om op tienjarige ouderdom terug te gaan kosskool toe, en dat die herinnering aan die aandete wat jy die vorige aand geëet het, jou vir weke kon dra wanneer jy heimwee gekry het. Hy het dit self ervaar.

Geroosterde hoender en gebakte aartappels? Asseblief  
Room van tamatiesop? Natuurlik.

Sjokolade bom? Asseblief  
Met ekstra room, natuurlik.





Die Rooi Tupperware-boks wat aan die einde van elke middag- en aandete by sy huis verskyn het, het die belangrikste en mees verwagte deel van die maaltyd aangekondig. Sy eenvoudige voorkoms het glad nie die heerlikheid van sy inhoud verrai nie.

As jy mooi aan tafel was, kon jy dit uit die kombuis gaan haal en na die eetkamer bring terwyl die grootmense hul koffie geniet het.

Die boks het sjokolade bevat. Baie daarvan. Klein, kindervriendelike sjokolade-repies – niks buitensporigs nie, maar altyd aanloklik. Flake, Toblerone, Aero, Curly Wurly, KitKat.



'n Eksotiese Skandinawiese bederf, wat Mold ná 'n boektoer in Swede aan ons gegee het – die gladde aan die buitekant, bros aan die binnekant Daim bar.

Hemels.

Maltesers, Rolo, Crunchie, Yorkie. Ons het die datums en geskiedenis van elke sjokoladestafie geken.

Saam het ons daardie Tupperware-boks ondersoek soos 'n paar argeoloë op 'n soektog na die perfekte hap.



Mould het gesterf toe ek dertien jaar oud was. Hy sou oor die maan wees dat kinders vandag resepte maak wat deur sy karakters geïnspireer is, en dat die Wonderlike Kinderliefdadigheid en sy helde saam met die BFG en die Enorme Krokodil in hierdie boek stap.

Net soos sy geliefde weduwee, Licky, het Mould eerstehands geweet van die verwoestende impak wat siek kinders beleef, en hy het die grootste respek gehad vir diegene wat vir hulle omgee.

Nou is dit jou beurt om jou verbeelding vry te laat loop en nuwe smake te skep. Vir Fizzwinkles, Swudge en Dandyprats.

**Voorwaarts met die feesmaal!**





# GUMTWIZZLERS

**Voorgereg**

Uit Die Kameelperd, die Peli en  
Ek

Maak: 10 porsies

## WAT JY BENODIG TOERUSTING

- Braai-/Roosterpan
- Deegroller
- Bakplaat uitgevoer met bakpapier
- Deegkwassie




## BESTANDELE

- 1 mediumgrootte wortel, gekap in klein blokkies
- ½ murgpampoentjie, gekap in baie klein blokkies
- Sout en peper, na smaak
- 1 bossie sprietuie, fyngekap
- 1 pakkie klaargerolde skilferkorsdeeg (verkieslik vol botter)
- 60 g gerasperde Cheddarkaas
- 1 eiergeel, gemeng met 1 teelepel melk



## WAT JY MOET DOEN

1. Verhit die oond tot 180°C / 250°F / gasmerk 4.
2. Plaas die wortel en murgpampoentjie in die roosterpan. Geur met sout en peper en rooster vir 10 minute in die oond. Voeg die sprietuie by twee minute voor die einde.
3. Haal die pan versigtig uit die oond (wees versigtig, dit sal warm wees!) en plaas die groente op 'n bord om af te koel.
4. Rol die skilferkorsdeeg oop sodat dit horisontaal op die werksoppervlak lê. Sodra die groente afgekoel het, versprei dit eweredig oor een helfte van die deeg, en los 'n 10 cm rand oop aan die kante. Strooi die kaas oor en geur weer met sout en peper.
5. Vou die ander helfte van die deeg oor die vulsel en gebruik 'n deegroller om die rande liggies te rol totdat die twee helftes aan mekaar vaskleef.

- 
6. Verkoel die deegpakkies in die yskas vir 10 minute, en sny dit dan in 2 cm breë repies (jy behoort tien repies te hê).
  7. Tel elke repie versigtig in die middel op. Gebruik twee hande en draai die deeg in teenoorgestelde rigtings tot aan die punte om 'n gedraaide rol te maak. Plaas die rolle ongeveer 2 cm uit mekaar op jou bakplaat.
  8. Verkoel weer in die yskas vir 10 minute. Volgende, smeer die rolle liggies met die eiergeel-en-melk-mengsel met 'n deegkwassie. Moenie te veel aanwend nie – net 'n dun lagie is nodig.
  9. Bak in die oond vir 20 minute of tot goudbruin. Laat dit 'n bietjie afkoel – elke Gumtwizzler moet lig en ferm voel wanneer jy dit optel.





## WAT JY BENODIG TOERUSTING

- Weegskaal
- Deegroller
- Braai-/Roosterpan
- Deegkwassie




## BESTANDDELE

- 500 g pakkie brooddeegmeel
- 8 worsies (kan vegetariese worsies wees)
- 8 reepe agterspek (opsioneel)
- Tamatiesous
- Mosterd (jou gunstelingsoort)
- 1 eiergeel



## WAT JY MOET DOEN

1. Voorverhit die oond tot 200°C / 400°F / gasmerk 6.
2. Volg die instruksies op die broodmengselpakket om die deeg te maak.
3. Terwyl die deeg rys, kook die worsies in die oond. As jy spek gebruik, draai dit om die worsies voordat jy dit bak. Wanneer hulle ligbruin is (ná ongeveer 15 minute), haal hulle uit en laat hulle afkoel.
4. Wanneer die deeg verdubbel in grootte, verdeel dit in agt stukke (elk ongeveer 70 g).
5. Rol elke stuk deeg uit tot 'n 12 cm breë sirkel.
6. Plaas 'n worsie in die middel van elke sirkel en smeer 'n klein hoeveelheid tamatiesous en/of mosterd oor.

- 
7. Rol die deeg versigtig op, hou dit redelik styf, en vou die punte toe sodat die hele worsie bedek is.
  8. Herhaal dieselfde proses met die res van die worsies totdat jy agt deegpakkies het. Plaas dit in die roosterpan.
  9. Smeer die deeg met die eiergeelmengsel met 'n deegkwassie en laat dit weer rys.
  10. Wanneer die deeg weer verdubbel in grootte (ná 20-30 minute), plaas dit terug in die voorverhitte oond en bak vir 20-25 minute of totdat dit goudbruin is.
  11. Laat dit vir 5 minute afkoel voordat jy dit eet.



THINK

DIGITAL ACADEMY