









GEMARINEERDE ARTISJOKKE MET STADIGGEROOSTERDE AARBEIE Maak die artisjokke gaar volgens die metode op bladsy 106. Maak dan die gaar artisjokke in olyfê en suurlemoen- en hou dit teen kamertemperatuur. Vir die stadiggeroosterde aarbeie Voorverhit die oond tot 140 °C. Verwyder die aarbeiblaar, maar behou die stingelies en vee dit dan met 'n klam lap skoon. Pak die aarbeie in 'n oondbak, sprinkel 'n ruim hoeveelheid stroosukker oor en geur dit met versgemaalde swartpeper. Rooster dit vir 1 uur – die aarbeie moet hulle vorm behou en nog sappig wees aan die binnkant. Sprinkel 'n bietjie witbissamiekasyn by die pansappie en sit dit as 'n slaaisous voor, of gooi dit oor die artisjokke. Sit die aarbeie voor saam met 'n sagte kaas soos brie en warm tuisgebakte brood.

GEBRUIK STADIGGEROOSTERDE AARBEIE...
• as 'n bolaag vir 'n koek of tert saam met geroosterde amandels of gekaramelliseerde macadamianeute
• saam met geroosterde appeltjies en 'n skeut mampoer as 'n nagereg
• saam met avokado en brosoolaars as 'n slaai, met 'n gorgonzolasous
• saam met soutkaramel
• saam met crème fraîche, mascarpone, jogurt of vars of dik room
• saam met gestoomde rabarber in 'n krummelpoeding
• saam met vars viciotjies op kolyntjies
• saam met brosoosterde pekingeend
• op bruschetta met 'n sny brie, camembert of gorgonzola
• met kerstlik oorgedrup en voorgesit in 'n koningsglas
• saam met esdoringstroop op 'n brosoosterde wafel of pannenkoek
• gemeng met aarbeikortyt as 'n bolaag vir skons met room
• in 'n pasta met vars basilie en parmesaanskaafels















































