

Pineapple Recipes | Pynappel Resepte



*Tried and Tested Recipes by Nicky Brecher for Wegro Farming (Pty) Ltd /
Beproeefde en Getoetsde resepte deur Nicky Brecher vir Wegro Farming (Pty) Ltd*

Pineapple and chicken layered Salad

Serves 8

4 chicken breasts, seasoned with salt and pepper
10 ml olive oil
30 ml chopped chives
250 ml Mayonnaise
4 hardboiled eggs
220 g flavored cottage cheese
250 ml chopped pineapple
250 ml grated Cheddar cheese
250 g chopped bacon, fried
300 ml crushed Bacon kips crackers
30 ml melted butter

Heat oven to 180 degrees Celsius

Lightly fry chicken breasts in warm skillet with olive oil until sealed. Place in oven for 25 min or until done.

Allow to cool. Line a round cake tin with double layer of plastic wrap.

Debone chicken breasts and chop meat finely. Mix with half of the Mayonnaise and chives.

Grate boiled eggs, and mix with half of the cottage cheese. Mix rest of Mayonnaise and cottage cheese together until smooth.

Mix crushed Bacon kips with melted butter.

Compose salad as follows:

Place half of the chicken in the prepared cake tin. Flatten with spatula.

Follow with grated cheese, then egg mixture. Flatten again.

Sprinkle pineapple and bacon bits on top.

Now add Mayonnaise and cottage cheese mixture and flatten again.

Next comes the rest of the chicken mixture, and lastly the crumbed crackers.

Cover with cling wrap, and press down lightly with your hands.

Cool in fridge for 3 hours, until set.

Turn out on serving platter and garnish with Pineapple slices and fresh herbs.



Pynappel en Hoender lagies slaai

Genoeg vir 8

4 hoenderborsies gegeur met Sout en Peper
10 ml olyfolie
30 ml gekapte sprietuie
250 ml Mayonnaise
4 hard gekookte eiers
220 g gegeurde maaskaas (na smaak)
250 ml fyngekapte pynappel
250 ml Cheddarkaas, gerasper
250 g spekblokkies, gebraai
300 ml fyngemaakte Bacon kips koekies
30 ml gesmelte botter

Verhit oond tot 180 grade Celsius.

Braai hoenderborsies in warm pan met olyfolie tot geseël.

Plaas in oond vir 25 min tot gaar. Laat afkoel.

Berei 'n ronde koekpan voor deur dit met dubbele laag kleefplastiek uit te voer.

Ontbeen die hoenderborsies en sny in klein stukkies. Meng met helfte van Mayonnaise, en sprietuie.

Rasper gekookte eiers, meng met helfte van maaskaas.

Roer res van Mayonnaise, en res van maaskaas saam tot goed gemeng.

Meng koekies met botter.

Samestelling: Plaas helfte van hoendermengsel onder in voorbereide pan. Smeer glad.

Strooi gerasperde kaas oor.

Plaas eiermengsel bo op, en smeer weer glad.

Sprinkel pynappel blokkies en spekstukkie bo oor.

Sit nou Mayonnaise en maaskaas mengsel oor en smeer weer glad.

Eindig met tweede helfte van hoendermengsel en laaste koekiekrummels.

Druk liggies vas. Vou kleefplastiek toe, en plaas in yskas vir 3 ure.

Keer uit op mooi opdienbord, en garneer met kruie en pynappel.

