



Ons het dikwels op Sondae melkkos in my ouerhuis geëet. Dit is amper so 'n bietjie soos melktert, maar Sondag-melktert ...

MELKKOS

GENOEG VIR 4-6

1 e (15 ml) kaneel
½ k (100 g) suiker
2 e (30 g) botter
350 ml (180 g) koekmeel
knippie sout
6 k (1½ liter) melk

Meng die kaneel en die suiker saam in 'n bakkie en plaas eenkant vir opdiening. Sny die botter in klein blokkies. Voeg dit by die meel en die sout in 'n mengbak en vryf dit in tot dit soos broodkrummels lyk.

Verhit die melk in 'n kastrol oor matige hitte tot net voor kookpunt en voeg bietjie vir bietjie van die meelmengsel by terwyl jy met 'n ballonklitser roer tot die melk 'n bietjie dikker word. Laat kook vir 5-10 minute oor matige hitte tot gaar.

Laat rus vir sowat 5 minute, strooi baie van die kaneelsuiker oor en sit dadelik voor. Jy kan selfs 'n klontjie botter bo-op sit sodat dit in die kos insmelt.

WENK

- As jy van stukkies in die melkkos hou (meer soos melksnysels), kan jy met 'n lepel in plaas van 'n ballonklitser roer.