Resep

****

**Noedel en S pek Gereg**

500 Gram noedels.

Olyfolie.

250 Gram spek in stukkies gesny.

1 Gekapte ui.

1 Blikkie hoendersop.

½ Koppie gerasperde kaas.

1 Blikkie sampione gedreineer.

Sout en Peper na smaak.

Methode:

1. Kook noedels tot gaar.
2. Dreineer noedels.
3. Gooi bietjie olie by en roer.
4. Braai uie en spek met bietjie olie.
5. Voeg sampione by en braai.
6. Voeg hoendersop en kaas by.
7. Kook op medium hitte tot kaas gesmelt het.
8. Gooi oor die noedels.
9. Meng liggies.

**Bedien warm.**

bruin

**LAG ‘N SLAG**

**OU ROES.**

Koos kom by Stoffel aan met ‘n motor wat hy gekoop het.

“Dit was ‘n regte winskopie! “ spog Koos.

“Ek sou so hoop” sê Stoffel. “Kyk hoe geroes is hy!”

“Ja maar dis nog die oospronklike roes!” sê Koos.

**TELEFOON GEKIEK.**

Die telefoon lui een oggend vroeg en die tante antwoord.

O,môre dominee, kan ek jou oor vyf minute terugbel? Ek het so pas opgestaan en my hare lyk verskriklik!”

**Blondine**

“Kyk net, daardie vrou het groen hare,” sê die blondine aan haar ewe blonde vriendin. “Hoe kry sy dit so?”

“Sy’s seker ‘n vegetariër.” Sê die blonde vriendin.

**Lekker week.**