



Mamma M-I-A!

*Moedersdag-aanbiedinge wat
jou sal laat sing!*

2 MEI - 12 MEI 2025

Vier Ma se
liefde en sorg
met aanbiedinge
so spesiaal soos
sy.



Hinterland



Kry 7% afslag op 'n
verskeidenheid
**Montego, Bags O' Wags
Mighty Treats –**

**'n Spesiale bederfie vir
jou hondekind!**



Kode: 11158519

Kode: 11158520



Kode: 11158515

Kode: 11158516



Kode: 11158513

Kode: 11158514



Kode: 11158517

Kode: 11158518



R509⁹⁰

Watex Tuinslang
12mm (Pienk)

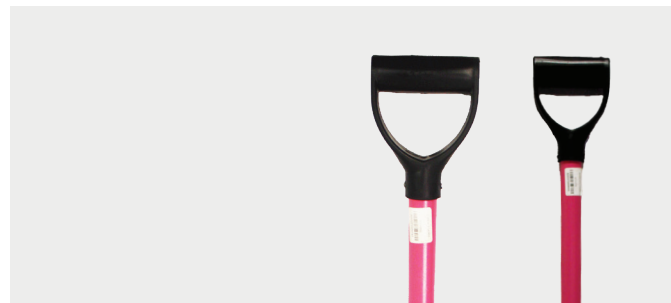
Kode: 11158383



R24⁹⁰

Sproeier
(Pienk)

Kode: 11158382



R239⁹⁰

Tuingereedskap Graaf
(Pienk)

Kode: 11158381

R239⁹⁰

Tuingereedskap Vurk
(Pienk)

Kode: 11158380



R209⁹⁰

Tuingereedskapstel
4 stuk (Pienk)

Kode: 11158379

Kombopakke Slegs R999!



Roommielie-mieliemeel en spek broodjie resep

Bestandele

- 490 g (3 ½ k) koekmeel
- 140 g (1 k) fyn mieliemeel
- 15 ml (1e) bakpoeier
- ¼ t koeksoda
- 50 g (1/4 k) wit suiker
- 5 ml gegeurde sout van keuse
- 115 g (1/2 k) botter
- 350 ml melk, warm gemaak maar nie gekook, plaas botter hierby en laat goed smelt, laat dan afkoel
- 2 ekstra groot eiers
- 410 g (1 blikkie) roommielies
- 410 g (1 blikkie) heel pit mielies (gevroesde mielies of selfs vars mielies kan gebruik word)
- 1 k gerasperde cheddar kaas
- 1 k uitgebraaide en opgekapte spek of ham



Metode

Voorverhit oond na 180 C en smeer twee tot 3 piesang brood pannetjies (half loafies). Hou eenkant.

Sif alle droë bestanddele saam en maak 'n holte in die middel.

Voeg die eier by die afgekoelde botter mengsel, roer die mielies en res van bestanddele by.

Giet die beslag in die voorbereide pannetjies. Bedek met foelie.

Bak vir 55 minute, laaste 10 min verwyder foelie. Verwyder die broodjies uit die oond en laat effens afkoel voordat die brood uit gekeer word.

Indien kolwyntjies gebak word, bak vir 35 minute by 180C sonder enige bedekking.

Bron: www.annelienpienaar.co.za deur Annelien Pienaar 2021-10-07
Hoeveelheid: 3 half loafies of ongeveer 24 muffins



R32⁹⁰

Pride Super
2.5 kg

Kode: 11089147



R33⁹⁰

Pride Braai Pap
2.5 kg

Kode: 11089100



R57⁰⁰

Pride Yellow Super
2.5 kg

Kode: 1112305



R2499⁹⁰

Elektriese Domkrag
in plastiekas

Kode: 11151764



R1099⁹⁰

Elektriese Impaksleutel

Kode: 11158346



Geen handelaars nie • Foute en weglatings uitgesluit • Bepalings en voorwaardes geld • BTW ingesluit, behalwe waar anders aangedui • Foto's mag verskil van werklike produkte • Produkte beskikbaar by deelnemende takke en op aanvraag by nie-deelnemende takke • Promosie geldig vanaf 2 Mei - 12 Mei 2025 • Terwyl voorraad hou

HINTERLAND-WINKELS:

NOORDSTREEK: Hartbeesfontein 018 431 0690 | Bamboesspruit 018 571 0182 | Klerksdorp 018 462 8533 | Leeudoringstad 018 581 2065 | Louwna 053 970 4007 | Migdol 053 965 0655 | Oberholzer 018 788 6606 | Ottosdal 018 571 0015 | Parys 056 817 7325 | Potchefstroom 018 297 5381 | Reivilo 053 953 0233 | Schweizer-Reneke 053 963 1294 | Stella 053 983 0025 | Tosca 053 933 0012 | Ventersdorp 018 264 2043 | Vereeniging 016 455 1312 | Vryburg 053 927 2218 | Wolmaransstad 018 596 1076

SUIDSTREEK: Bloemfontein 051 411 0101 | Bloemhof 053 433 1348 | Boshof 053 541 0050 | Bothaville 056 515 2181 | Bultfontein 051 853 1141 | Christiana 053 441 3302 | Hartswater 053 474 9600 | Heilbron 058 852 3041 | Hertzogville 053 421 9008 | Hoopstad 053 444 1929 | Koppies 056 777 2801 | Kroonstad 056 216 0700 | Petrusburg 053 574 0130 | Theunissen 057 733 0043 | Viljoenskroon 056 343 3101 | Welkom 057 355 1731 | Wesselsbron 057 899 1851