

BACON KIP HOENDERPASTEI



BACON KIP HOENDERPASTEI

- 1 kg hoender
- 250 ml mayonnaise
- 250 ml gaar rys
- 2 hardgekoote eiers
- 1 pakkie roomsampioensop
- 1 pakkie hoenderroomsop
- 1 pak tamatie chips of bacon kips

Kook die hoender sag in baie water, moenie sout opgooi nie.

Maak fyn en haal al die beentjies uit.

Maak die soppoeier aan met die sous van die hoender en voeg water by totdat dit 850 ml is.

Meng alles saam en gooi in oond bak. Bak vir 30min by 180°C.

Maak chips of bacon kips fyn, gooi bo-oor en bak weer vir 30min.

Bedien saam met lekker vars slaai.

*Vriendin – Rina Kleinhans