

GEBAKTE BROCCOLI-HOENDER



GEBAKTE BROCCOLI-HOENDER

1 klaar gaar hoender gepluis en vel verwyder of 4 ontbeende hoender borsies klaar gaar maak en opgesny

250 g broccoli

15 ml (1 e) olyfolie

250 g sampioene, gehalveer

sout en vars gemaalde swartpeper

SOUS

1 blik (415 g) sampioenroomsop

125 ml ($\frac{1}{2}$ k) mayonnaise

15 ml (1 e) kerriepoeier

sout en vars gemaalde peper

125 ml ($\frac{1}{2}$ k) cheddarkaas, gerasper

1. Voorverhit die oond tot 180C.

2. Stoom die broccoli tot net gaar en hou eenkant.

3. Verhit die olyfolie in 'n pan en braai die sampioene tot gaar. Geur met sout en peper. Verwyder die pan van die hitte en roer die broccoli, sampioene en hoender bymekaar.

SOUS

1. Meng die sampioensop, mayonnaise en kerriepoeier saam. Geur met sout en peper.

2. Sit die hoendermengsel in 'n groot oondbak en giet die sous

oor.

3. Sprinkel die kaas oor en bak 15-20 minute tot goudbruin en gaar

PHOTO: Lisinda Blaauw

NOTE: I used one pkt brown onion soup with 700 ml milk instead of the mushroom soup.