

# LEKKER HOENDER KERRIE



## LEKKER HOENDER KERRIE

1 ui, in blokkies gesny

1 groen rissie, in blokkies gesny

1 eetlepel knoffel, fyngekerf

8 hoender fillette, in blokkies gesny

1 opgehoopte eetlepel kerrie pasta

Orley whip room (die vir kook doeleindes en nie die rooi kartonnetjie met die aarbei op nie)

baba aartappels

± 750 ml water

kersie tamaties (ek het so 12 in die 750 ml kookwater gegooi om dit bietjie te laat swel

vars gemaalde swart peper/ bietjie sout

pakkie cook in a bag speserye (hoender geur)

Braai die uie/groenrissie/knoffel/ kerrie pasta en hoender in bietjie olyfolie tot hoender verkleur (wit) in 'n groot genoeg kastrol sodat daar genoeg spasie is vir die res van die bestanddele en kook proses.

Strooi die cook in sauce speserye oor saam met die peper en sout oor. Gooi nou die tamaties met die water in die kastrol en sit die deksel op.

Prut vir so 30 minute.

Intussen sny die klein aartappeltjies in die helfte en maak dit in die mikrogolf oond gaar totdat dit sag maar tog nog ferm is (so plus minus 12 minute).

Gooi dit in die kerrie hoender en gebruik een pakkie Orley

Whip en roer dit vinnig deur sodat die room nie skif nie. Laat dit verder prut totdat die hoender basies uit mekaar val. Dien op met rolletjies en slaai.

Foto en reseps: Amanda Verster Vd Merwe