

MAKLIKSTE HOENDERPASTEI OOI



By Food lovers recipes

MAKLIKSTE HOENDERPASTEI OOI

1 Medium ui fyngekerf

1 teelepel knoffel (vars)

4 ontbeende hoenderborsies repies gesny

4 jong wortels (so dik soos jou duim) dun skyfies gesny

1 pakkie sampioene opgekerf

250 ml room

2 teelepels Maizena

Sout en peper

Ina Paarman se Pasta Spice

Mayonnaise

Skilferkorsdeeg (ontdooi)

Rol deeg bietjie dunner op meelbestrooide oppervlakte uit en voer glasbak (tertboard) uit, hou res vir bo-oor. Braai ui en knoffel tot glaserig, voeg hoender en wortels by en kook tot gaar. Geur met bietjie sout en peper. Voeg sampioene by en maak gaar. Gooi room by en geur met Pasta Spice na smaak. Meng goed deur. Maak maizena met bietjie melk aan en voeg by. Kook tot verdik en skep in voorbereide bak wat uitgevoer is met skilferkorsdeeg. Plaas 'n laag deeg bo-oor, knyp kante vas sodat deeg nie van mekaar lostrek nie en verf met mayonnaise. Bak vir 20-25min op 180°C.

Resep en foto: Hannalie Kitshoff – EIE RESEP