

BIERBLIK HOENDER



BIERBLIK HOENDER

Een heel rou hoender

Olyfolie

Sout na smaak

Gemengde kruie

Hoender speserye

1 blikkie bier van jou keuse

Voorverhit die oond tot 180°C.

Maak hoender skoon, strooi sout in die binnekant en vryf goed in. Vryf buitekant goed in met die olyfolie. Gooi speserye oor en vryf ook goed in.

Drink helfte van die bier (blik moet half vol, of, half leeg wees)

Druk hoender met gatkant oor die blik opening. Maak hoender staan op vlak

bakskottel wat met foelie bedek is. Plaas hoender nou mooi regop in die oond vir 90

minute. – Heerlik en Sappig

Pieter Coetzee

Ek doen dit ook gereeld, in bier/gemmerbier sit ek mixed herbs, suurlemoen, knoffel en chillies. Daai geure trek in van binnekant af en hou hoender vogtig. Buite smeer ek n mengsel

van olie,peri peri,hoender speserye. Elke keer baie lekker.