

HOENDERPASTEI MET OORGOOI DEEG



By Food lovers recipes

HOENDERPASTEI MET OORGOOI DEEG

1 heel hoender,
vyf of ses naeltjies,
paar wonderpeperkorrels,
vyf of ses koljander korrels
genoeg sout,
drie lourierblare,
twee eetlepels bruin of wit asyn,
1 groot ui,
3 wortels,
2 koppies water,
bietjie witwyn,
250 g gerookte spek.

METODE:

Kook hoender tot sag (tot vleis van bene kom) met al die speserybestanddele asook die witwyn en water. Haal hoender uit prutsous en vlek. Verwyder bene. Gooi prutsous deur n sif om die korrels speserye uit te vis. Die uie en wortelstukkies word gered en by die fyn vleis gesit. Hou die prutsous eenkant.

WITSOUS:

Smelt 2 eetlepels botter tot dit sis en roer dieselfde hoeveelheid koekmeel by en hou aan roer tot glad en klontvry. Voeg die prutsous by die bottermengsel en roer vinnig tot gaar. +- 3 minute. Jy moet die asyn in die witsous proe. sout en peper soos nodig.

KORS:

Jy kan 'n skilfer kors deeg bo=oor plaas. Prik die deeg en smeer met geklitste eier bo-oor. Bak in oond vir 15 minute by 180g C. draai oond stadiger tot 140g C vir 'n verdere 15 min.

Ek het 'n oorgooi deegkors gebruik.

OORGOOI DEEGKORS

2 koppies bruismeel,
2 teelepels bakpoeier,
sout,
3 eetlepels botter
2 eiers,
1 koppie melk

METODE

Vryf botter in bruismeel. Voeg bakpoeier by en meng deur. Klits eiers en melk en meng goed met meelmengsel. Skep deeg bo-op vulsel en maak gelyk. Bak by 180g C tot bruin.

BRON- Jeani Strauss

Foto: Wilna Vosloo