

CHICKEN DELIGHTS



CHICKEN DELIGHTS

Hoender Fillets gaar maak op die kole. Intussen op die stoof, braai uie tot bruin. Genoeg gerasperde kaas en Feta kaas. Enige BBQ sous van jou keuse. (ek gebruik altyd Wellintons BBQ sauce)

Plaas genoeg gebraaide uie op elke (gaar) hoender fillet, gooi BBQ sous oor die uie, dan gerasperde kaas (van jou keuse) bo-op die uie en sous. Plaas in voorverhitte oond totdat die kaas gesmelt het, haal uit en sit gekrummelde Feta kaas bo-op. Plaas terug in oond vir so 3 min. So maklik en baie baie lekker.

Ek het hierdie resep van ons buurman (Frans Pretorius) gekry wat sy eie wegneemete winkel het.

Foto: Sharon Viljoen