

EASTWOOD SE KFC HOENDER



EASTWOOD SE KFC HOENDER

Het in die laat 70,s by KFC gewerk. Die volle resep is eindelijk baie eenvoudig, maar daar moet altyd n drukkoker byderhand wees een derde vol 'shortning' of 'lard'.

1. Hoenderstukke (ek gebruik borsies)
2. Laat le in melk en eier mengsel vir n paar minute
3. Plaas in meel mengsel (beskrywing van hoe dit aangemaak moet

word onder aan die resep.) Ipv KFC Herb en spice mensel gebruik 2 Eetlepels Chick spice en half t-lepel fyn pepper en half t-lepel coriander.

1 kg Snowflake koekmeel.

100 gr sout.

Meng en sif deeglik.

4. Druk hoenderstukke deeglik in meel en plaas in vrieskas vir 15 min terwyl olie

warm word. Gewone kook-olie kan ook gebruik word aangesien 'shortning/lard' nie

altyd beskikbaar is nie. Ook n bietjie duur.

5. Laat olie warm word tot 180 C en plaas hoender versigtig (dis baie warm) daar in.

Olie sal 'opskuim' en na 30 sek stoot dit met n metaal spaan net weg. Moenie roer nie, die krummels val af.

6. Wag 30 sek en sit deksel op. Nog 30 sek en maak die kleppe van die drukkoker toe.
7. Na ongeveer 30 sek begin die stoom uitkom. Draai gasvlam (kan net op gas gemaak word) na net onder half. (Sien foto)
8. Na 10 tot 12 min is dit klaar. Lig kleppe en laat stoom uitkom. Verwyder deksel en haal hoender so gou as moontlik met n metaal knyper (Sien foto) uit, want dit 'trek' olie'.
9. Sit in loutond vir 10 min laat die olie afdrup.
10. Geniet dit met chips en slaai.

650g KFC secret herbs and spices

10kg Snowflake cake flower

1kg Salt

Mix & Sift

of

.650g KFC secret herbs and spices

1kg Snowflake cake flower

100g Salt

Mix & Sift

SOURCE:Eastwood Loftus Nel