

COKE HOENDER



COKE HOENDER

Lewer 4 – 6 porsies

1 kg hoenderstukke (boudjies, vlerkies, dye)

Marinade

60 ml ($\frac{1}{4}$ k) sojasous

60 ml ($\frac{1}{4}$ k) bruinsuiker

30 ml (2 e) bruinasyn

sout en varsgemaalde swartpeper na smaak

340 ml-blik Coke

roosmaryntakkie of enige ander vars kruie

Metode

1. Meng al die marinade-bestanddele saam. Giet oor hoenderstukke en marineer vir omtrent 1 uur in yskas.

2. Plaas hoender in 'n swaarboomkastroel en kook vir ongeveer 45 minute in die marinade. Draai hoender gereeld om.

3. Skep die meeste van sous af en braai die hoenderstukke in die laaste bietjie marinade tot goudbruin. Sit warm voor met 'n stysel of groente na smaak

Foto: Gideon Louw