

BIANCA SE HOENDER GORDON BLEU IN DIE OOND



By Food lovers recipes

BIANCA SE HOENDER GORDON BLEU IN DIE OOND

4 hoender borsies

1 koppie gerasperde kaas

200g spek vleis

66 gram mini cheddars soutkoekies (twee klein pakkies) kaas
geur

1 koppie meel

mint (kruisement)

spesery

aromat

knoffelsout

1 teelepel olie

2 medium eiers

Verkrummel koekies en meng met meel, strooi garlic sout spaarsamig oor na smaak. Klits eier en gooi mint en aromat by. Sit hoender plat met vel na bo in tussen twee lagies deurskynende plastiek en slaan liggies plat met vleis hammer tot so 5mm dikte.

Le hoender neer op plat oppervlak en le spekvleis en kaas bo op neer. Vou toe en doop in eier mengsel dan in meel mengsel. Pak met naat na onder styf teen mekaar in n gesmeerde oondbak. Wanneer alles klaar gepak is, drip olie bo-oor en bak dan in oond op 160 grade vir 35 tot 40 minute of tot bruin.

BRON/FOTO: Bianca Liebenberg