

IDEES VIR N LEKKER SOUS



By Food lovers recipes

IDEES VIR N LEKKER SOUS

Leanne Faddel – Ek wil oondgebraaide hoender en rys maak. Watse sous behalwe chutney en mayo kan ek maak sodat die rys nie so droog is nie

Jenny Nel Robberts – By die restaurant gebruik ons olive oil, garlic, portuguese chicken spice en lemon and herb spice. smeer lekker oor hoender en marineer vir so lank jy kan en dan bak jy dit net in die oond. Moenie bang wees om genoeg spice te gebruik nie dis heerlik

Lisbe Meiring – Gooi pakkie bruinui sopoeier oor hoender en dan 'n blikkie ingelegde perskes (sous en al) – bak tot gaar

Anton Fourie – Ek gooi partykeer net n blikkie sprite oor die hoender en strooi dan n pakkie mushroom sopoeier bo oor. Dan bak jy hom net

Liza Joubert – ek kook my hoender uie en groen rissies so bietjie ek kook dan my rys in die sous, dit smaak heerlik kos ni veel en almal is mal daar oor. maak net seker daar is genoeg sous in pot vir die rys en kook stadig. gooi sout by na smaak en natuurlik word dit nie af gespoel nie

Melanie Kruger – Ek het gisteraand my hoender gaargemaak in 'n pakkie potato bake en melk. maak lekker sousie en my kinders was baie lief vir my na daardie rys en sous.

Morne Chef Mo – As ek 'n voorstel mag maak vir die toekomstige hoenders wat julle gaan grill in die oond...twee actually. Een, weet julle hoe lekker is hoender wat met brandewyn en smooth apricot jam gebaste word, genoeg dat dit nie droog bak nie, toe in foil, blink kant onder...yummy! Jy haal jou hoender elke 20 minute uit en doop hom met die sous in die oondpan (doop hom sommer na jou eie naam, as jy dit eers proe, gaan jy se dis JOU hoender!)...hou extra sous on the side indien dit wel droogbak...En 2. Vir die rys op 'n middel strech van die maand is dit glad nie bad om 'n eenvoudige pakkie brown onion sop aan te maak en dit 'n vinnige kook te gee, met 'n klein skop van chilli of mosterd poeier in nie...delicious verby!

Rensia Esterhuizen – Maak jou rys soos volg dan het jy nie n sous nodig nie. Kook rys totdat jy dit afwas. Braai fyngekapte ui tot bruin en sag in bietjie olie of botter. Gooi by rys meng deur. Los n hoenderstock blokkie op in n koppie kook water en gooi by laat kook tot gaar. Heerlik.

FOTO GELEEN BY – cachnaungon