

ADRIAN SE ROMERIGE HOENDER EN SAMPIOENPASTEI



By Food lovers recipes

ADRIAN SE ROMERIGE HOENDER EN SAMPIOENPASTEI

Bestanddele:

Vir die hoender:

3 hoenderborsies

1 takkie vars Roosmaryn

4 Cardamompeule, gekneus

1 knoffeltoontjies, gekneus

'n paar kruienaeltjies

1 gekapte ui

1 gekapte groenrissie

250g gekapte sampioene

sout en peper na smaak.

Vir die witsous:

2 $\frac{1}{2}$ eetlepels botter

3 eetlepels meel

$\frac{1}{2}$ koppie melk

$\frac{1}{2}$ koppie hoenderaftreksel

neutmuskaat poeier na smaak

sout en peper na smaak

'n handjie vol gekapte pietersielie

Gebruik die Lui Huisvrou slap degie vir 'n kors. (Link onder die reseps)

Metode vir Hoender:

Kook die hoender saam met die ander bestanddele, behalwe die uie, groenrissie en sampioene tot gaar. Laat afkoel, ontbeen en breek of sny in stukkies. Braai die uie, groenrissie en sampioene in 'n klein bietjie olie tot sag en meng by die hoender in.

Metode vir die sous:

Smelt die botter en roer die meel daarby in. Laat dit vir ongeveer twee minute kook terwyl dit aanmekaar geroer word tot 'n dik pasta. Meng die melk en hoenderaftreksel en voeg die ander bestanddele daarby. Meng goed en voeg die vloeistof mengsel geleidelik by die meel en botter terwyl aanmekaar geroer word. Prut vir ongeveer 5 minute of tot die sous verdik het terwyl steeds geroer word.

Giet die sous oor die hoendermengsel en roer deeglik deurmekaar. Plaas alles oor in 'n oondbak en giet die korsbeslag bo-oor. Bak by 180°C tot die kors verbruin en 'n toetspen skoon uit die kors uitkom.

Bron: Adrian Olivier

Foto Adam Cloete.

<http://www.foodloversrecipes.com/2013/06/die-lui-huisvrou-past-eideeg-slapdegie/>