

KOOS SE “STREETWISE 5” HOENDER



**TRIED &
TESTED**

By Food lovers recipes

KOOS SE “STREETWISE 5” HOENDER

Ek se mos altyd ek is nie bang om iets te probeer nie.

Niks om te verloor nie net n stukkie hoender.

Toe ek gisteraand die vis wat ek gebak het ge-post het was daar baie kommentaar en een was van Dassie Fleming wat gese het sy maak haar hoender so gaar.

Dit het my laat dink aan die KFC resep wat die rondte gedoen het en besluit toe vandag gaan ek dit probeer.

Maar so het dit uit gedraai. Ek het twee batches gemaak.

Hoender in die koekmeel wat ek n mengsel speserye in gewerk het

Toe in geklitste eier en weer in die meel.

Binne in die ysterpot met warm olie gesit en gebraai tot bruin
Seker 5 minute

Die hitte af gestel na 3 op my plaat en verder ge
braai/kook/bak in daai olie vir 30 minute en toe uit gehaal
Lekker crispy en die hoender was gaar

Foto 2, is geneem op 10 minute in die olie, no 5 is op die
drip tray

Foto 7 in die bord saam met nogal my eie mash en gravy gemaak,
en Lui man kos, Sweet corn met Baked Beans en Shakalaka
gemeng.

FOTO'S EN RESEP: Koos van der Merwe