

DENVER SE HOENDERPASTEI VULSEL



DENVER SE HOENDERPASTEI VULSEL

Drie hoender bors stukke met vel

Drie all spice korrels

Drie naeltjies

Kwart teelepel peperkorrels

Een gekapte ui

Een lourier blaar

Sout en peper na smaak

Vyf eetlepels geweekte sago

Kook hoender en speserye in genoeg water tot baie sag.

Haal hoender uit en ontbeen en trek vel af.

Gooi uie in die pot en kook vir paar minute.

Haal die heel speserye uit.

Gooi die gevlokte hoender in en voeg sout en peper na smaak.

Gooi die geweekte sago by en kook tot sago deurskynend raak.

Gooi bietjies water as dit te droog lyk.

Koel af en maak pastei.

Gebruik self gemaakte blaar deeg of gekoopte deeg.

N/S

Geen poeiertjies en mushroom smaak.

RESEP EN FOTO: Denver Petersen