

ELIZABETH SE HOENDERLASAGNE MET TUISGEMAAKTE PASTADEEG



**TRIED &
TESTED**
By Food lovers recipes



ELIZABETH SE HOENDERLASAGNE MET TUISGEMAAKTE PASTADEEG

Berei eers die Pasta deeg

2 koppies koekmeel,

sout,

2 eiers en

water om ñ stywe hanteerbare deeg te vorm.

Knie +- 2 min en laat dit rus vir teen minste ñ uur

Berei die hoender:

Die hoenderlasagne het ek die hoender net opgekook, fyn gemaak en toe uie met bacon gebraai en hoender bygevoeg. Sout en peper met basil en tiemie bygevoeg. Witsous gemaak en onder in bak gegooi, toe deeg en Dan vulsel en weer sous. 3 keer herhaal en laastens lekker kaas oorgestoei

Bron en foto: Elizabeth Haupt