

FRIKKIE SE HOENDERROL



FRIKKIE SE HOENDERROL

4 Hoenderborsies, platgekap soos vir schnitzels.

1 Pakkie Varkworsies met kaas en bacon uit dermpie gedruk.

1 K Gerasperde Cheddar

Marieta se Pasteideeg (www.foodloversrecipes.com)

Sout en Peper

Gladwrap

Foelie

Bedek werkoppervlak met gladwrap en “bou” n strook hoender met die platgekapte hoender.

Meng die Worsvleis en Kaas en vorm ‘n rolletjie. Plaas mooi in die middel van die hoender en rol die hoender om die worsvleis. Gebruik die glad wrap om dit te doen. Rol styf. Draai die rol toe in die glad wrap en doen dit nog n keer. Rol weer toe in n laag foelie en dan in nog n laag foelie. Doen die lae individueel en maak seker dis lekker styf toegerol. Verkoel of vries tot latere gebruik.

Verhit die oond tot 100°C. Sit die ontdooide hoender. Plastiek, foelie en al in die oond en laat bak 2 ure.

Verkoel tot lou. Haal foelie af en plaas in yskas tot nodig.

Wanneer nodig. Haal die hoender uit die plastiek en bedek met deeg soos verkies. Bestryk met geklitste eier en bak vir 20

min by 200°C. Verlaag die hitte na 180°C en bak nog 20 min

Resep en foto: Frikkie Jones