

HOENDERPASTASLAAI



HOENDERPASTASLAAI

- 1 Pak pasta
- 1 hoender (ek het fillets gebruik)
- 2 hoenderaftrekselblokkies
- 2,5ml suurlemoeneper
- bietjie olie
- 1 ui fyngekap
- halwe rooi en groen soetrissie in blokkies gesny
- 125ml rosyntjies
- 410g perskeskywe gedreineer gen gekap
- 410g pynappelstukkies gedreineer

Sous

- 1k Mayonnaise
- 4e Sandwich spread (ekke het sweet chillie sous gebruik)
- 3E blatjang
- 1E kerriepoeier

Kook pasta tot gaar.

kook hoender saam met hoenderaftrekstelblokkies en suurlemoeneper in genoeg water tot gaar. ontbeen en sny in kleiner stukkies.

Verhit olie en steer ui daarin tot net sag. Voeg soetrissis by en soteer vir 2 min. Verwyder van hitte en roer hoenderstukkies by.

Voeg rosyntjies, perskskywe en pynappelstukkies by en roer tot gemeng.

Meng pasta by hoender in.

Meng al die bestandele van die sous en meng by die hoendermengsel.

Sit koud of teen kamertemperatuur voor.

Dis heerlik!!!!!!!!!!!! en die slaai is eintlik die volgende dag lekkerder. ☐

Foto: Benhet Nieuwenhuis