

ASYNHOENDER



By Food lovers recipes

ASYNHOENDER

12 klein uitjies (die soort wat vir piekels gebruik word)

45 ml olyfolie

100 g ontbytspek of pancetta, in blokkies gesny

1 pakkie knopiesampioene, afgevee

3 knoffelhuisies, fyngekap

1 hoender, in 8 stukke opgesny

(of braaipak met dye en boudjies)

190 ml balsamiek-asyn

190 ml rooiwynasyn

500 ml hoenderaftreksel

3 lourierblare (vars of gedroog)

fyngekapte pietersielie vir garnering

Kook die uitjies skil en al in gesoute water tot die skille net begin loskom, dreineer en verwyder die skille. Hou eenkant.

Verhit olie in 'n groot swaarboompan en braai die spek of pancetta tot goudbruin. Haal uit met gaatjieslepel en hou eenkant.

Voeg die skoongemaakte. uie en knoffel by en soteer vir nog 4 – 5 minute. Maak seker die knoffel brand nie en die uie bly heel. Haal uit met gaatjieslepel en hou eenkant.

Geur die hoenderstukke met sout en peper en braai in dieselfde

pan sowat 10 minute aan 'n kant.

Voeg die balsamiek-asyne, rooiwynasyn, sampioene, lourierblare, spek of pancetta, uie en knoffel en hoenderaftreksel by. Prut tot die hoender net-net van die been af loskook. Proe en geur met sout en peper. Skep saam met al die sous in 'n warm opdienbak en strooi pietersielie oor.

Nota:

Ek wil net noem dat sommige asyne sterker as ander is. Ek beveel aan jy gebruik helfte van die asyn as jou asyn baie sterk of suur proe. Sommige Balsamiese asyne is weer baie mild. Proe eers.

Resep geplaas en foto deur Louise Groenewald