

GIDEON SE HOENDERVLERKIES OP STOKKIES



GIDEON SE HOENDERVLERKIES OP STOKKIES

Ek en vroulief het sooooo lekker gebraai vannaand.

Ek dink môre gaan sy kekkel en ek kraai en as 'n aartappel 'n geluid kon maak, sou ons dit die koor genoem het maar lekker was dit beslis.

Ek het aartappels geskil en dit gekook in water tot gaar.

Ek het dit toe met 'n vurk lekker skurf gekrap en toe in my rooi pannetjie oppie kole gebak tot goudbruin en dit toe besprinkel met parmasaan kaas terwyl dit warm is. Sjoë dit was baaaaaaaie lekker met so 'n krisp korsie aan die buitekant. Jy moet natuurlik 'n bietjie sout byvoeg.

Die hoener vlerkies was die tweede lekkerte, maar kry ook eerste plek.

Ek het die vlerkies op sosatie stokkies (dit hou dan die vlerkie lekker reguit en die punte gaan nie deur die rooster se gate en brand swart nie) gestee en gemarineer vir drie tot vier ure met 'n sous wat bestaan het uit:

3 eetlepels heuning

2 eetlepels Dijon mosterd

3 eetlepels olyfolie

1 teelepel witpeper

$\frac{1}{2}$ teelepel chillie vlokkies
1 teelepel Italian herbs
1 teelepel knoffelvlokkies
1 teelepel aromat
4 eetlepels gekerfde grasuie
2 eetlepels gekerfde tiemie

Alles is saam gemeng en oor die vlerkies gesmeer en laat staan in die koelkas.

Ek het die vlerkies op starige kole gebraai tot lekker deur gaar.

Sjoe was djeeeeerlik !

Ons het die hoener en aartappels geniet saam met 'n gebraaide worsie en 'n mengelslaai.

En kyk Pieter Coetzee sal natuurlik vra " en wat van 'n fynetjie " Pieter ek't 'n fynetjie ook gevat.

Foto en resep: Gideon Louw