

HOENDER EN KORINGSLAAI



HOENDER EN KORINGSLAAI

2 hoenderborsies, gesny en gaargemaak

1 medium ui (rou of gaar, myne sommer rou) of 'n handvol sprietuie, opgekap

2 koppies gaar stampkoring

3 takkies vars pietersielie, opgekap

Ina Paarman se Honey & Mustard slaaisous

Aromat na smaak

Ina Paarman garlic and black pepper sout na smaak

Ek het sommer 'n vinnige slaai aanmekaar geslaan met gister se oorskiet gebraaide oondhoender (witvleis) en koring. Gebruik minder sout, peper en kruiesout as jy oorskiet vleis gebruik wat reeds sout ens. bevat. Meng alle bestanddele saam en geniet!

Resep en foto: Christelle van Rooyen