

“SWEET CHILLIE” SOUS HOENDER



“SWEET CHILLIE” SOUS HOENDER

Meng saam:

- 4 eetlepels sweet chillie sous
- 4 eetlepels Mrs Balls mild blatjang
- 2 eetlepels plain jogurt
- 1 opgehoopte eetlepel hoender speserye
- grofgemaalde swart peper na smaak
- 1 teelepel gerasperde suurlemoen skil
- knoffel na smaak

Lig die hoender se vel plek plek waar moontlik en vryf die mengsel op die vleis in, asook binne in die hoender.

Maak sous aan met:

- 1 koppie sweet chillie sous
- $\frac{1}{2}$ koppie jogurt
- $\frac{1}{2}$ koppie mayonnaise
- kap pietersielie en roosmaryn fyn
- sout en peper na smaak
- green pepper, red pepper en yellow pepper van jou keuse opgekap

Meng alles saam, gooi oor hoender en bak vir sowat 1 uur op matige hitte of tot gaar. Moenie die olyf olie vergeet nie, so 2 eetlepels by elke mengsel.

Resep: Alta Jansen van Rensburg