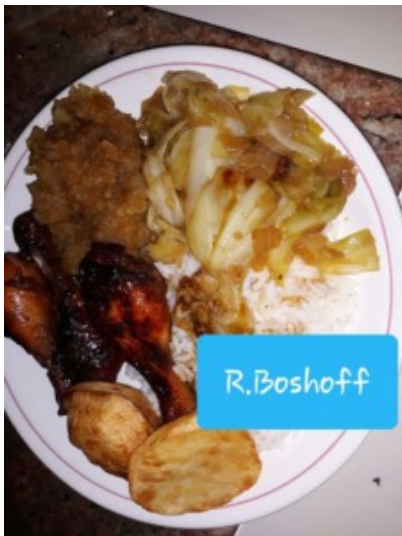


COKE HOENDER, SOETPATATS EN GEBRAAIDE KOOL



COKE HOENDER, SOETPATATS EN GEBRAAIDE KOOL

15 stukkies hoender

3 koppies regte Coke

bruinsuiker

stroop

$\frac{1}{2}$ koppie HP sous (Worcestersous en $\frac{1}{2}$ teelepel paprika) indien jy nie HP het nie.

Voeg volgende na smaak by:

hoenderspeserye

roosmaryn

tiemie

kruie

sout

Braai jou hoenderporsies met speserye en kruie en sout so bietjie bruin. Voeg bietjies Coke op 'n slag by tot so 25 minute verby is. Meng HP sous met bietjie bruinsuiker en stroop na smaak. (Kan altyd weer byvoeg). Voeg by die hoender en prut tot dikkerig raak en voeg weer bietjie Coke by soos nodig. Bak nou in voorverhitte oond by 180°C vir 'n uur. Dit raak taaiërig met crispy velletjie.

SOETPATATS

1 kg patats, in skywe gesny
knypie sout
bruinsuiker
stroop
egte botter of Rama

3 eetlepels suurlemoensap

Braai suiker, stroop en botter, nie afgemeet proe terwyl dit kook en taai stropie word. Voeg sout en suurlemoensap by en roer. Sit stoofplaat op 3 en voeg patats by. Braai dit in die sous, lig nou en dan op en moenie deksel opsit nie. Patats sal vloeistof maak en begin dik vloeistof maak. As daar soetigheid kort voeg by. Gee so paar roere. Sodra dit gaar is hou heel of druk fyn.

GEBRAAIDE KOOL

1/4 opgekerfde kopkool

1 ui

sout

peper

1 teelepel fyngekapte knoffel

vleisspeserye

Kap 1 groot ui op en braai tot lekker bruin.

Voeg fyngekapte knoffel by en braai so 2 minute. Voeg nou kool by en roerbraai die heertyd op stoofplaat nr. 4. Dit moenie waterig raak nie.

Nota: Ek het nie die sous van Coke hoender gebruik nie, almal hou nie van Coke sous op die rys nie. Voeg speserye, sout en peper by. Dit neem so 20 minute om gaar te word.

Resepre en foto: Ronell Muller Boshoff