

ROMERIGE HOENDERMAGIES



HOENDERMAGIES

Sous :

1 ui, gekap

$\frac{1}{2}$ rooi soetrissie, gekap

200 ml room

$\frac{3}{4}$ koppie water

3 eetlepels bruinasyn

1 eetlepel balsamiese asyn

$\frac{1}{2}$ teelepel chillie vlokkies

$\frac{1}{2}$ teelepel sout

$\frac{1}{2}$ teelepel swar tpeper

$\frac{1}{2}$ teelepel knoffel vlokkies

$\frac{1}{2}$ teelepel Italian kruie

2 eetlepels sampioen soppoeier

3 eetlepels suiker

Smoor die uie en rissie saam en voeg al die ander bestanddele by en roer goed en laat prut 'n paar minute.

Kook 700 g skoongemaakte hoendermagies in 'n koppie water en 'n halwe koppie asyn tot sag vir omtrent 90 minute.

Gooi dan die water af en voeg by die sous en laat prut vir omtrent 20 min.

Ons het dit sommer op 'n sny geroosterde brood geskep en 'n blaartjie opgesit vir mooigeit.

Resep en foto: Gideon Louw