TUISGEMAAKTE HOENDERBURGERS

TUISGEMAAKTE HOENDERBURGERS
Lizelle de jager se: Baie baie lekker rolletjies, ek kan dit aanbeveel
Dis ‘n lekker alternatief op biefburgers. En, natuurlik hoef jy nie jou eie rolletjies te maak as jy haastig is nie”.
Hoender “patties”
600 g hoendermaalvleis*
1½ koppie broodkrummels
1 ui, gerasper
1 soetrissie, gekap
‘n handvol gekapte pietersielie
sout en peper

Wit hamburgerrolletjies
500 g gewone koekmeel
1 sakkie kitsgis
½ teelepel sout
1 eetlepel strooisuiker
350 ml melk
25 g botter

Glaseer die rolletjies met ‘n eier, knypie sout en 1 eetlepel melk

Patties:
Meng die bestanddele saam en vorm patties. Braai vier tot ses minute aan ‘n kant of bak tot albei kante mooi bruin is.

Bedien met rolletjies en geurmiddels na jou smaak.
Rolletjies:
Meng die meel met die gis, sout en suiker in ‘n groot bak. Verhit die melk en botter totdat die botter begin smelt. Gooi dit by die droë bestanddele. Meng en voeg nog meel by as die deeg te nat is. Knie tot glad. Sit in ‘n gesmeerde bak, bedek en laat staan dit op ‘n warm plek vir ‘n uur om te rys (tot dubbelgrootte).
Druk die lug uit en sit op ‘n oppervlak wat met meel besprinkel is. Vorm ses burgergrootte rolletjies en plaas op ‘n gesmeerde bakplaat. Bedek en laat staan 30 minute om te rys.
Meng die eier, sout en melk en smeer dit aan die bokante van die rolletjies.
Bak 15 minute by 220ºC.
*vra die slagter by die supermark om hoendervleis te maal as daar nie klaargemaaldes is nie.

Resep geplaas deur Rina Kleinhans
Foto: Izel van Zyl