BIERBLIK HOENDER

BIERBLIK HOENDER
Een heel rou hoender
Olyfolie
Sout na smaak
Gemengde kruie
Hoender speserye
1 blikkie bier van jou keuse
Voorverhit die oond tot 180ºC.

Maak hoender skoon, strooi sout in die binnekant en
vryf goed in. Vryf buitekant goed in met die olyfolie. Gooi speserye oor en vryf ook
goed in.
Drink helfte van die bier ……. (blik moet half vol, of, half leeg wees ….)
Druk hoender met gatkant oor die blik opening. Maak hoender staan op vlak
bakskottel wat met foelie bedek is. Plaas hoender nou mooi regop in die oond vir 90
minute. – Heerlik en Sappig

Pieter Coetzee
Ek doen dit ook gereeld, in bier/gemmerbier sit ek mixed herbs,suurlemoen, knoffel en chillies. Daai geure trek in van binnekant af en hou hoender vogtig.Buite smeer ek n mengsel

van olie,peri peri,hoender speserye. Elke keer baie lekker.