

KETELBRAAIHOENDER MET 'N APPELKOOSVULSEL



KETELBRAAIHOENDER MET 'N APPELKOOSVULSEL

Vulsel

50 g gevlokte amandels

150 g sagte Turkse appelkose, in skyfies gesny

1 knoffelhuisie, gekneus

100 ml gekapte vars salie of Italiaanse pietersielie

30 ml (2 e) vars tiemieblare

sout en varsgemaalde swartpepper na smaak

Hoender

75 ml (5 e) olyfolie

sap van 1 suurlemoen

1,5-1,8 kg heel hoender

handvol vars kruie van jou keuse, bv. origanum, tiemie, Italiaanse pietersielie of salie

2 leë tunablikkies vol eikesaagsels (opsioneel)

Vulsel:

Verhit 'n klein pannetjie oor matige hitte en rooster amandels droog (sonder enige olie) vir 'n paar minute tot goudbruin. Wees versigtig dat dit nie brand nie, want dit rooster baie vinnig.

Meng amandels met die res van die bestanddele en geur na smaak.

Hoender:

Berei ketelbraai met ongeveer 30 brikette in elke kolehouer. Meng intussen olie met suurlemoensap en geur na smaak. Smeer van die oliemengsel oral oor hoender. Maak vel aan borskant versigtig los, smeer van mengsel onder vel en versprei die kruie onder vel.

Skep die vulsel in die maagholte van die hoender, maar moenie dit te styf stop nie.

Die kole is gereeld sodra 'n dun lagie as op die brikette vorm. Sit blikkies saagsels direk op kole met rooster bo-oor en plaas hoender in middel van rooster, maar nie direk bo-oor kole nie.

Plaas deksel op. Hou ventilasiegate bo en onder oop. Rooster vir 1 uur. Toets hoender deur 'n skerp mes of metaal-kebabstokkie in die diktse deel van dy te druk. As helder vloeistof uitloop, is hoender gaar. Rooster nog 15-20 minute indien nodig. Weens die gaarmaak-metode en rook sal die hoendervleis dalk effens pienkerig vertoon. Indien dit nie bloederig is nie, is hoender beslis gaar.

Sit hoender met die Aromatiese pilaf (sien resep hieronder), 'n groenslaai en vars vrugte voor.

Wenke

1. Eikesaagsels kan by enige hardewarewinkel of by groot supermarkte gekoop word.
2. Die hoender kan ook in die oond teen 180 °C gaargemaak word. Dit sal tussen 1-1½ uur neem, afhangend van hoe groot die hoender is.
3. Die maklikste manier om 'n gaar hoender in porsies te sny, is om dit met 'n skerp kombuisskêr te knip.
4. Die vulsel kan ook in 'n ontbeende varknek gebruik word. Maak 'n lang snit in die lengte van die vleis, vul en bind met tou vas om die vorm te behou. Rooster soos hierbo.

Elda Lombard

EE Jacobs