

# MA SE LEKKER HOENDER PASTA



**TRIED &  
TESTED**

*By Food lovers recipes*



## MA SE LEKKER HOENDER PASTA

- 1 pakkie klein skulpie noedels
- 1 pakkie spek gesnipper
- 2 koppies cheddar kaas
- 2 pakkies dik sampioen soppoeier
- 1 bakkie sampioene
- 1 ui opgesny
- 1 klein greenpepper
- 1 heel hoender gekook en gevlok

Braai ui, bakkie sampioene, greenpepper en spek in so bietjie olie, tot sag, voeg gevlokte hoender by en braai nog so bietjie. Hou een kant.

Maak die 2 pakkies soppoeier aan met 3 koppies koue water en kook op stoof tot gaar en lekker dik. Kook noedels soos normaal en spoel af.

Gooi noedels in 'n oond pan, gooi die hoender, spek mengsel by, roer lekker deur, gooi die aangemaakte sop oor van hoek tot kant, roer weer lekker deur.

Gooi die kaas bo-oor en bak vir so 10 min op 180 grade C, dan grill tot kaas goud bruin is.

Geen sout word by gevoeg die sop is sout en die spek ook.

Dis 'n lekker dis glo my en jy eet net n bietjie dan is jy versadig, bedien met 'n slaai ek maak sommer 'n mengel slaai.

Geniet dit en laat weet wat julle dink, my ma dit altyd Saterdag vir ons maak.

Foto en resep: Belinda Minnie en Adam Cloete