

HOENDERVLERKIES OP 'N STOKKIE EN MANGO SLAAI



TRIED & TESTED
By Food lovers recipes

HOENDERVLERKIES OP 'N STOKKIE

Ek het gister die hoendervlerkies op 'n stokkie gestee en 'n sous gemaak wat bestaan het uit

3 eetlepels mayonnaise

3 eetlepel romerige bloukaas slaaisous

1 teelepel aromat

1 teelepel knoffelflokkies

1 teelepel italian herbs

1 teelepel droë pietersielie

Meng alles saam en smeer die vlerkies daarmee en laat staan vir vier ure.

Braai dit op stadige kole tot gaar, sodat die sous nie brand nie.

Dit is baaaie lekker!

SLAAI:

Die slaai het vroulief gemaak met gekerfde rooi ui en stukkies spanspek en stukkies mango en stukkies avokadepeer.

Dan is n bietjie sweetchillie sous bygevoeg saam met 'n paar roketblare.

Hmmm daar was ook 'n stukkie gegeurde gekoopte brood wat oppie kole warm gemaak is en 'n stukkie gebraaide wors.

Foto en resep: Gideon Louw