HOENDERSOP MET MIELIEPITTE

HOENDERSOP MET MIELIEPITTE
15 ml elk botter en olyfolie
4 vet preie, gekap
2 knoffelhuisies, fyngekap
2 wortels, in klein blokkies gesny
2 selderystingels, in klein blokkies gesny
1 ingelegde jalapeño rissie, gekap
2 hoenderbors fillette
1 blik mieliepitte, gedreineer
1 groot aartappel, geskil en gerasper
sowat 3 murgpampoentjies, gerasper
1,2 liter hoenderaftreksel, verkieslik tuisgemaak

Braai die preie, knoffel, wortels en seldery tot geurig in die botter en olie. Voeg die res van die bestanddele by en laat prut tot die hoender gaar is. Skep die hoender uit en vlok die vleis. Roer dit terug in die sop, proe vir sout en peper en sit stomend warm voor met vars kruie, brosgebraaide tortillaskyfies en lemmetjiesap na smaak.
Resep: André Viljoen