

HOENDERBOBOTIE



HOENDERBOBOTIE

- 1 heel hoender in porsies gesny
- 1 ui gekap
- 15 ml kerriepoeier
- 2,5 ml sout
- 60 ml bladjang
- 5 ml borrie
- 6 gekneusde suurlemoenblare
- 10 ml suurlemoensap
- 400 ml kookwater
- 2 knoffelhuisies
- 1 blokkie hoender aftreksel
- 5 ml hoenderspeserye

Meng al die bestanddele saam in 'n kastrol of stoompot. Plaas die hoenderporsies ook en en kook tot vleis sag is. Verwyder hoender en sny vleis in kleinstukkies. Meng dit weer met die sous. Skep dit oor in 'n oondskottel. Klits 2 eiers en 1 kop melk, gooi dit bo-oor die hoendergereg en bak in oond van 180 grade C tot gestol.

Die sous is nogal baie en kan die gereg watering maak, ek het net die helfde van die vleissous oorgegooi.

Bedien met gekookte rys of koring.

Resep: Lorma Naude