

TAMATIE, HOENDER EN RYSSLAAI



TAMATIE, HOENDER EN RYSSLAAI

400 g gekookte rys

300g gaar hoender in blokkies gesny

2 tamaties in wiggies gesny

3 spruit uie fyngesny

1/2 groen rissie fyn gesny

60 g feta kaas gekrummel

15 ml basilie kruid optioneel asook 'n paar olywe vir mooi lyk.

Vir die slaaisous:

50 ml olie

10 ml suurlemoen sap

20 ml wit asyn

1 fyngekapte sprui ui

2 ml gedroogte tiemie en roosmaryn

3 ml suiker

sout en peper na smaak

Plaas rys in bak en voeg hoender, tamatie en res van die bestanddele by en meng. Meng slaaisous bestanddele saam en meng liggies met rismengsel. Giet in mooi slaaibak en garneer met basiliekruid blare en olywe.

Moet te minste 4 ure voor die tyd gemaak word. Jy kan ook die slaaisous maak en oor warm rys giet, meng en later as dit koud is die res in meng. Bedien 6 en hou vir 2 tot 3 dae in yskas.

Resep: Sandy Riggien