

OUMA GROBIES SE CHICKEN A LA KING



OUMA GROBIES SE CHICKEN A LA KING

Soos gesê, dit is 'n baie ou resep en ek plaas hom net so.

2 eetlepels (30 ml) botter

2 eetlepels (30 ml) olie

2 eetlepels (30 ml) koekmeel

2 knoffel toontjies – fyn gekap

$\frac{1}{4}$ koppie (70 ml) elk: geel-, rooi- en groen soetrissie – gekap

1 blikkie gekapte sampioene – behou die vloeistof

1 koppie (250 ml) hoenderaftreksel

$\frac{1}{2}$ koppie (125 ml) volroom melk

$\frac{1}{2}$ koppie room (125 ml) room

$\frac{1}{2}$ teelepel (2.5 ml) sout

$\frac{1}{2}$ teelepel (2.5 ml) droë salie – gevryf

2 koppie (500 ml) gaar hoenderborsies – in blokkies

$\frac{1}{3}$ koppie (80 ml) suurroom

$\frac{1}{3}$ koppie Old Brown Sherry

Smelt die botter en olie saam in 'n ysterpot.

Braai die soetrissies tot sag (8 – 10 minute), plaas knoffel in en braai 'n verdere minuut.

Skep soetrissies en knoffel uit en los olie in die pot.

Voeg die meel by die olie en roer oor medium hitte tot al die

klonte opgelos is. (maw- 'n loperige Blond Roux)

Voeg nou die melk, aftreksel en blikkie vloeistof in, bietjies-bietjies by terwyl jy dit roer.

Sodra al die vloeistof in is, plaas die hoender en soetrissie by en laat prut tot die sous lekker dik is.

Roer suurroom en Sherry in.

Bedien oor rys of pasta.

Resep geplaas deur Albert Buitenhuis

Foto: Elize de Kock – Heerlik. Sit bietjie ertjies by. Bedien met spelt en barley.