



www.afrikaans.org.au

Hoender-biltong-en-spekpotjie

Sous

2 hoenderaftrekselblokkies
250 ml (1 k) kookwater
500 ml (2 k) droë witwyn
250 ml (1 k) blatjang
46 g sampioensoppoeier (1 pakkie)
5 ml (1 t) gedroogde tiemie
5 ml (1 t) gemengde gedroogde kruie
5 ml (1 t) suurlemoenpeper

Hoendergereg

15 ml (1 e) olyfolie
15 ml (1 e) botter
12 hoenderdye, ontvel indien verkies
250 g spekvleis, gekap (1 pakkie)
50 ml Brandewyn
10 ml (2 t) gekapte knoffel - opsioneel
2 uie, in ringe gesny
1/2 groen soetrissie, grof gekap
1 seldrystringel, in dun ringe gesny
20 klein aartappeltjies, geskil
4 wortels, skyfies gesny
12 klein uitjies, heel
250 g knopiesampioene
8 murgpampoentjies, in dik skywe gesny
150g klam beesbiltong, gekerf
250 ml (1 k) gerasperde Cheddarkaas
125 ml (1/2 k) vars, gekapte pietersielle

Metode - Sous

Los die aftrekselblokkies in die kookwatr op. Meng die res van die bestanddele vir die sous en boeg dit by. Hou die sous eenkant.

Hoendergereg

Verhit die botter en olie oor matige hitte en verbruin die hoender daarin. Voeg die spekvleis by en soteer dit 3 minute lank. Voeg die brandewyn en knoffel by. Roer dit deur en moet daarna nie weer roer nie. Strooi die uie, soetrissie en selderu oor die hoender en plaas daarnedie aartappled en wortels bo-op.

Giet die sous oor: Plaas die deksel op en lat dit 1 duur lank prut. Voeg kookwater by indien nodig.

Bedek dit en laat prut dit 20 minutes lank. roer dit net voor bediening en strooi pietersielle oor.