

## **Eenskottel-Hoenderdis.**

### **Maak 4 tot 6 porsies**

250 g lasagne  
1 groot ui, gekap  
4 repies deurwaste spek  
500 ml gaar hoenderblokkies  
250 ml witsous

15 ml olie  
1 knoffelhuisie, fyngemaak  
sout en peper na smaak  
250 ml gekapte groenpeper  
30 ml parmesaankaas

### Metode:

- 1.) Kook lasagne volgens die aanwysings op die pakkie en hang oor die kant van 'n gaatjiesbak om te dreineer. Sny in 5 cm stukke sodra dit afgekoel het.
- 2.) Verhit olie en soteer die uie, knoffel en spek.
- 3.) Voeg die sout en peper na smaak by en daarna die hoender, groenpeper en witsous en verhit deeglik.
- 4.) Voeg lasagnestukkies en parmesaankaas by en maak weer goed warm.

### Opdienings voorstel:

<http://phantocomp.weebly.com>