

## **Goue Hoenderbaksel.**

### **Maak sowat 6 porsies**

125 g Spaghetti (Eier of Volkoring)	1 hoender, gaar, gesny in happies, warm
1 blikkie (445 g) gekondenseerde sampioenroomsop	
125 ml melk	Sout en swartpeper na smaak
'n knypie marjolein	1 blikkie (218 g) swart sampioene in botter
60 ml botter of margarien	3 groot gesnyde preie
125 ml kookolie	125 ml gerasperde kaas

### Metode:

- 1.) Kook die spaghetti volgens die aanwysings op die pakkie.
- 2.) Plaas hoender in 'n gesmeerde oondkastrol.
- 3.) Voeg sop, melk geurmiddels en marjolein bymekaar.
- 4.) Verhit deeglik in kastrol, voeg sampioene by en gooi oor hoender.
- 5.) Kook preie in kookwater vir enkele minute, voeg dan by in oondkastrol.
- 6.) Verhit olie in 'n braaipan en laat gaar spaghetti verbruin. Skep bros spaghetti oor hoender.
- 7.) Rond af met gerasperde kaas en laat in oond bruin braai vir sowat 15 minute.

### Opdienings voorstel:

<http://phantocomp.weebly.com>