

## Hoender Lasagne.

### Maak 1 groot hoender

- 1 groot hoender sag gekook, geur lekker
  - 2 green peppers – gekap
  - 1 groot uit – gekap
  - 1 pak sampioene – gekap
  - 1 pak bacon – gesnipper
- } braai  
} sag  
} in botter  
} of olie
- 2 koppies hoender ekstrak (1 blokkie in 500ml kookwater opgelos)
  - 1 pakkie sampioensop/hoendersop aangemaak in 600ml water
  - 3/4 pak klein skulp noedels – sag gekook
  - sout en peper
  - 250 ml room

### Metode:

- 1.) Kook hoender tot sag, haal vleis van bene af en maak fyn.
- 2.) Braai groente en spek tot sag.
- 3.) Gooi hoenderekstrak en sopmengsel by groentemengsel en kook tot dik.
- 4.) Kook noedels tot sag en spoel af.
- 5.) Meng hoender, groentemengsel en noedels.
- 6.) Skep in gesmeerde bak, rasper dik kaas bo-oor en gooi room oor.
- 7.) Bak vir 45 minute tot bruin.

### Opdienings voorstel:

**phantocomp**