

Hoender Resepte

Chicken Recipes



Pasta Hoender (Letitia Se Resep)	6
Hoender Tertjies (Koekoes Tuisnywerheid).....	6
Pastorie Hoender (Koekoes – Uit ‘n Tydskrif).....	7
Appelkoos Hoender	8
Perske Laatoes Hoender.....	8
Een-Skottel Hoender-Noedelgereg	9
Geurige Hoender En Pastagereg	10
Hoendergereg (Madeleine)	11
Hoenderpastei	11
Pynappelhoender (Stefanie).....	12
Toskaanse Hoender	13
Pretoriahoender (Mynie).....	14
Vinnige Hoenderlewerpatee.....	15
Hoender A La Maroela	16
Hoenderpastei	17
Hoender Met Perskes En Heuning:.....	18
Mediterranean Chicken Casserole (Heart Foundation).....	19
Peri Peri Chicken	20
Easy Chicken & Vegetables.....	21
Chicken Roll With Mango & Lightly Curried Mayonnaise Sauce.....	22
Chutney Chicken.....	23
Tasty Oven Baked Chicken & Rice	24
Chicken Dish.....	25
Citrus Chicken	26
Chicken Hawaiian.....	27
Chicken Meal-In-One	28
Chicken With Sour Cream.....	28
Chicken Veronique	29
Creamy Herb Chicken.....	29
Red Pepper Rice.....	30
Chicken In Marinade.....	30
Curry Chicken.....	31
Apricot & Honey Chicken	32
Honey-Rum Chicken & Mushrooms	33
Rich Man’s Chicken	34
Marmalade Glazed Roast Chicken.....	35
BBQ Chicken With Spicy Lemon & Garlic Rub.....	35
Sweet Chilli Chicken Stir Fry	36
Nicci Se Hoender:	36
Hoender Ol’e	37
Hoendervlerkies:	37
Coke Hoender	38
Rooi Hoender	38
Geurige Hoender Kasserol:.....	38
Hoender En Patatpotjie	39

Romerige Hoenderkerrie:.....	40
Sondag Bredie:.....	41
Tamatiebredie:	42
Ryk Hoenderbredie:	43
Hoender Breyani:	44
Kaas Hoender & Noedels.....	44
Mynie Se Pretoria-Hoender:	45
Hoender Broccoli Resep.....	46
Hoender Marengo:	46
Hong Kong Chicken	47
Hoenderlewer Peri-Peri.....	48
Knoffel Hoender	49
Kerrie Hoender.....	50
Pynappelhoender.....	50
Skoonma Se Hoender.....	51
Eenskottel-Appelkooshoender:	51
Hoenderpastei	52
Hoenderpastei	52
Madeleine Se Hoendergereg:.....	53
Maklike Hoenderpastei	54
Hoender En Ham Gereg.....	55
Hoender- En Vrugeslaai.....	56
Hoender Met Inbors:	57
Komyn-Hoenderkerrie	58
Pine Se Hoenderpan	59
Hoender Gebak Met Geur.....	60
Konfyt Hoender	60
Vrugtige "Barbecue" Hoender	61
Hoender Pan.....	61
Tokkie Se Hoenderpastei	62
Lorette Se Maklike Hoenderpastei.....	63
Hoenderpastei	64
Romerige Sampioenhoender-Pasta	65
Heerlike Hoender!.....	66
Hoenderbotie.....	67
Aartappelskyfie Hoender	68
Hoender Gebak	69
Heerlike Hoender (Gebak).....	70
Hoender Gebak	70
Jogurt En Hoender Potjie	71
Lekker Hoender:	72
Hoenderbredie:.....	73
Chutney Chicken.....	74
Curry Chicken.....	75
Curried Chicken Casserole	76
Chicken Salad	76

Hoender En Spinasie Pastei	77
Cacerole De Pollo Y Elotè – Chicken And Corn (Costa Rica).....	78
Hoender-En-Boontjiekasserol.....	78
Soetsuurhoender.....	79
Hoender-En-Groente Roerbraai	79
Hoender-In-Lemoenroom	80
Jambalaia.....	80
1-Skottel Hoender-Noedel Gereg	81
Hoenderbredie.....	81
Pynappelhoender.....	82
Partytjiehoender	83
Hoenderskottel	84
Kruiehoender Met Noedels	84
Hoenderskottel	85
Romerige Hoender-Stroganoff.....	86
Hoenderpilaf	86
Italiaanse Hoender	87
Roomhoender In Rysring.....	88
Balsamiese Hoender En Gebakte Pepers	89
Aspersiehoender.....	89
Oros-Hoender.....	90
Romerige Mosterdhoender.....	90
Brandewyn-En-Room Hoender	91
Joghurt-En-Hoender Potjie	91
Rita Se Maklike Hoender.....	92
Rum-En-Lemoen-Hoender	92
Lekker Bruin Hoender (Mamma)	93
Kruie Hoender (In Die Slow-Cooker).....	93
Die Tweede Maklikste Hoender	94
Hoenderrol	94
Lekker Hoender	95
Monaco Hoender.....	95
Hoender En Groente Verrassing.....	96
Hoender En Appelkoos Kasserol.....	96
Hoender Kasserol.....	97
Gekrummelde Hoendergebak	97
Spaanse Hoender.....	98
Plaaskombuishoender	98
Hoender Roerbraai	99
Ryk Hoenderbredie:.....	100
Kerriebotter Hoender:	101
Ma Se Lekker Hoender:	102
Vra-Na-Meer Hoender	102
Hoenderfrikkadelle	103
Einde Van Die Maand Se Hoender.....	103
Hoenderpotjie In Roomsous	104

Spaanse Hoender Met Rys (Mikrogolf) (Uit Huisgenoot).....	104
Pasta Met Hoender En Room.....	105
Sticky Hoendervlerkies.....	106
Hoenderpan.....	107
Mosterdhoender.....	108
Hoendergereg.....	108
Hoender In Sampioen-Sjerrie-Roomsous.....	109
Hoenderkasserol.....	109
Pynappelhoender.....	110
Hoenderpastei Van Tokkie Ontvang:.....	110
Hoenderpasta.....	111
Lekker Hoender.....	111
Hoender Lasagne (Sarita Matthee).....	112
Korslose Hoender Pastei.....	113
Ouma Se Hoenderpastei.....	114
Aandete Gereg.....	114
Jogurt En Hoender Potjie.....	115
Hoenderpotjie In Roomsous.....	116

Pasta Hoender (Letitia Se Resep)

1.5kg Hoender Stukke – Rou
1 Koppie Mayonaise
1 Pakkie Bruin Uie Sop
Sout En Peper Na Smaak

Meng Bestandele En Gooi Oor Hoender. Bak Teen 140g C Tot Sag.
Ontbeen En Sny In Kleiner Stukke.
Kook 1 Tot 1½ Pakkies Macaroni Tot Gaar.
Maak 2½ Tot 3 Koppies Witsous.
Meng Hoender, Macaroni En Witsous. Strooi Kaas Oor En Bak Tot Warm
En/Of Bruin.
Bedien Saam Met Broodrolletjies En Slaai.

Hoender Tertjies (Koekoes Tuisnywerheid)

Geur Hoender Met
Naeltjies
Sout
Peper
Hoender Speserye
Tiemie
Stock Poeier
Kook Hoeder Gaar En Ontbeen.
Maak Die Water/Sous Van Die Hoender Dik Met 1 Pakkie Soppoeier En
Maizena.
Meng Met Fyn Hoender.
Vul Blaardeeg Sirkels Met Hoender En Vou Toe.
Bak 200c Tot Gaar.

Pastorie Hoender (Koekoes – Uit ‘n Tydskrif)

1 Pak Hoenderstukke
Hoenderspeserye En Sout Na Smaak
Naeltjies En Hoender Aftreksel (Stock) Poeier By Is Ook Heerlik, Maar Opsioneel.
500ml Rou Rys
1 Pakkie Beesvleis En Groete Sop Poeier
2 Uie
2 Tamaties
500ml Kookwater.

Neem ‘N Oondpan Of Oondkasserol En Gooi Die Rys Onderin.
Strooi Die Sop Poeier Oor Die Rys.
Braai Die Tamaties En Uie En Smeer Bo Oor.
Pak Die Hoender Stukke Bo Op En Geur.
Gooi Die Water Oor.
Maak Toe Met Foelie Of Deksel.
Bak Tot Gaar 180c.
Haal Die Foelie Of Deksel Af En Maak Die Hoenderstukke Bruin.

Wenke:

Die Water Volgens Die Resep Was Te Min Om Die Rys Mooi Gaar Te Kry.
Ek Gooi Water Op Totdat Die Rys Amper Bedek Is.

Die Rys En Hoender Kan Vermeeder Of Verminder Word Net Soos Wat Jy Wil.

Feitlik Enige Tipe Rys Kan Gebruik Word.
Bruinrys Is Gesonder.

Variasie:

Gebruik Ander Sop Mengsels.
Gebruik Geblikte Tamaties En Uie.
Gebruik Klein Tamatietjies.
Smeer 1 Of 2 Blikke Kerrie Groente Oor Die Rys In Plaas Van Sop.

As Jy Die Groente Of Soppoeier Effens Deur Roer Deur Die Rou Rys, Gee Dit Die Rys Meer Smaak En Kleur.

Die Oorskiet Rys Maak `N Lekker Koue (Of Kamertemperatuur) “Slaai“

Appelkoos Hoender

6-8 Hoenderstukke
1 Pakkie Sampioen Room Soppoeier
250 Ml Appelkoos Sap
125 Ml Koue Water

Voorverhit Die Oond Tot 180 Grade
Rol Hoender In Soppoeier En Pak In Oondvaste Bak Met Deksel
Strooi Res Van Sop Oor Hoender
Meng Appelkoossap En Water En Giet Oor Hoender
Bedek En Bak Vir 1 – 1.5 Uur Lank

Mikrogolf Metode
Mikro Die Hoender Vir 12 Min By 100% Krag
Mikro Dan Vir 15 Min By 70 %
Laat 5 Min Staan

Perske Laatoes Hoender

75 Ml Koekmeelblom - 10 Ml Geuropwekker
1 Ml Peper - 6-8 Stukke Hoender
Kookolie
250 Ml Ingelegde Perskes Gekerf
2 Uie Gekap
1 Hoenderaftreksel Blokkie
200 Ml Kookwater
200 Ml Laatoes Wyn
50 Ml Matige Soet Mosterdsous
25 Ml Blatjang
25 Ml Mielieblom

Voorverhit Oond Tot 180
Meng Meel , Geuropwekker En Peper
Rol Hoender Daarin
Braai Hoender In Olie In Braaipan Tot Goudbruin
Rangskik Hoender In Oonskottel Met Deksel
Strooi Perskestukke Bo Oor
Soteer Uie In Selle Pan As Wat Hoender Gebraai Is
Los Blokkie In Kookwater Op
Voeg Wyn By
Meng Res Van Bestanddele En Roer By Hoenderaftreksel In
Voeg By Uie En Laat Sous Kook Tot Dik
Giet Sous Oor Hoender En Sit Deksel Op En Bak Vir 1½ Uur

Een-Skottel Hoender-Noedelgereg

1 Hoender (Stukke Gesny)

2 Blokkies Hoenderekstrak

1 - 1½ Kop Noedels

100 Ml Mayonnaise

1 Groot Pak Droë Aartappelskyfies (Enige Geur) (Fyngemaak)

400 Ml Witsous

50 Ml Gekapte Pietersielie

2 Eiers Geklits

Was Hoender, Plaas In Kastrol. Voeg Ekstrak En Bietjie Kookwater By En Kook Tot Vleis Van Bene Loskom.

Ontbeen Hoender En Maak Vleis Fyn.

Kook Noedels Tot Sag In Soutwater En Dreineer.

Meng Hoender, Noedels, Mayonnaise En Helfte Van Skyfies En Skep In Vuurvaste Skottel.

Meng Witsous Met Pietersielie En Eiers En Gooi Bo-Oor. Strooi Res Van Skyfies Oor Sous.

Bak 20 - 25 Minute By 190°C Of Tot Sous Begin Verkleur.

Geurige Hoender En Pastagereg

Met Sondroë Tamaties En Pesto In Die Kas Is Dit Altyd Maklik Om 'N Heerlike Gereg Op Die Tafel Te Sit.

400g Tagliatelle-Pasta

25 Ml Olyfolie

20 Ml Botter

4 Hoenderborsies, In Repies Gesny

250 G Sampioene, Gehalveer

1-2 Knoffelhuisies, Fyngkap

Sout En Vars Gemaalde Swart Peper

1 Pakkie (240 G) Sondroe Tamaties

1 Pakkie (125g) Basielkruidpesto

40 Ml Botter

40 Ml Koekmeel

350 Ml Melk

150 Ml Gerasperde Beleë Cheddarkaas

Voorverhit Die Oond Tot 220°C En Smeer 'N Oondbak Liggies

Kook Die Pasta In Soutwater Tot Gaar

Verhit Intussen Die Olie En Botter En Braai Die Hoender, Sampioene En Knoffel Tot Dit Begin Bruin Word.

Geur Met Sout En Peper Na Smaak. Roer Die Sondroë Tamaties En Pesto By Die Hoender En Laat Deurwarm Word.

Berei In Tussen 'N Witsous Met Die Botter, Meel En Melk En Geur Met Sout En Peper Na Smaak.

Skep Die Helfte Van Die Gaar Pasta In Die Gesmeerde Bak. Skep Al Die Hoender Op Die Pasta En Bedek Daarna Met Die Res Van Die Pasta, Smeer Die Witsous Oor Die Pasta En Sprinkel Die Kaas Oor. Bak Net Tot Die Kaas Begin Smelt.

Hoendergereg (Madeleine)

1 Kg Hoender

1 Pak Groot Kaaskrulle

2 Koppies Melk

6 Eetlepels Koekmeel

3 Teelepels Margarien/Botter

1 Pak Macaroni

Knippie Sout En Vars Gemaalde Swartpeper Vir Smaak

Verhit Oond Op 180°C. Oondvaste Bak.

Maak Die Hoender Gaar. Laat Afkoel En Ontbeen. Hou Een Kant.

Maak Witsous Van Die Melk, Botter En Koekmeel. Voeg Sout En Swartpeper By Na Smaak.

Kook Die Macaroni Tot Gaar.

Skep In Lae Van Macaronni En Dan Hoender En Krummel Die Kaaskrulle Bo-Oor Die Hoender. Laaste Die Witsous En Gaan Aan Met Lae. Heel Laaste Die Witsous Waar Daar Weer Kaaskrulle Op Gekrummel Word.

Bak In Oond Tot Kaaskrulle Half Gesmelt Het. Bedien Op Met Lekker Griekse Slaai!!!

Hoenderpastei

1 Hoender Ontbeen

Hoenderspeserye

Paprika

Sout En Peper

2 Blikkies Gemengde Groente

1 Blikkie Hoendersop

1 Blikkie Sampioensop

1 Pakkie Sampioene Gekerf

1 Rolletjie Blaardeeg

Kook Die Hoender Tot Gaar. Voeg Die Speserye Na Smaak By Laat Lekker Deurkook

Voeg Die Gemengde Groente En Blikkies Sop En Sampioene By En Laat Kook. Indien Dit Te Souserig Is Verdik Met 'N Bietjie Mielieblom - Laat Lekker Deurkook

Gooi In Pan, Rol Blaardeeg Uit, Voeg Bo-Op. Verf Met 'N Bietjie Eier En Melk. Bak By 180°C Tot Bruin.

Pynappelhoender (Stefanie)

(4 Porsies)

1 Ui, Gehalveer En In Skyfies Gesny

25 Ml (2 E) Sonneblom- Of Olyfolie

1 Kg Hoenderporsies

50 Ml (4e) Blatjang

250 Ml (1k) Rou Rys

750 Ml (3 K) Sterk Tee

1 Pakkie Sampioensoppoeier

1 X 440 G-Blik Pynappelstukke

1 Elk Rooi En Groen Soetrissie, Pitte Verwyder En In Driehoeke Gesny
Braai Ui En Hoenderporsies In Warm Olie Tot Verbruin. Gooi Blatjang En
Rys By En Meng Deur.

Meng Tee Met Soppoeier En Gooi Oor Hoender.

Dreineer Pynappelstukke En Gooi Sap By. Prut Vir 30 Min. Roer Af En
Toe.

Gooi Pynappelstukke En Soetrissie By.

Laat Prut Vir 10 Min. Tot Net Sag En Geur Na Smaak Met Sout En
Swartpeper. 'N Vullende Maaltyd In Een Gereg.

Soet-Suur Hoendervlerkies (Bbq) (Ros)

12 Hoendervlerkies

½ Koppie Kookolie

1 Gerasperde Ui

1 Teel Vars Knoffel

1 Teel Vars Gemmer

1 Koppie Tamatiepuree

1 Koppie Tamatiesous

½ Koppie Asyn

¼ Koppie Worcestershire Sous

½ Koppie Bruinsuiker

1 Teel Chilli Pasta

1 Teel Suurlemoenpeper

2 Teel Vars Suurlemoensap

1 Koppie Water

Sout Na Smaak

Verhit Die Olie In 'N Pot

Soteer Ui, Knoffel En Gemmer Vir 4-5 Minute

Roer Oorblywende Bestanddele By (Behalwe Hoendervlerkies) En Prut Vir
20 Minute. Verwyder Van Hitte En Laat Heeltemal Afkoel.

Gooi Oor Hoendervlerkies En Marineer In Yskas Oornag.

Bedrup Kort-Kort Terwyl Vlerkies Gebraai Word.

Toskaanse Hoender

8 Hoenderdytjies

Olyfolie

Seesout En Swartpeper

½ Koppie Droë Witwyn

2 Eetl. Suurlemoensap

3-4 Dun Repies Suurlemoenskil (Met Groenteskiller)

5 Knoffelhuisies (Geskil En Ruweg Gekap)

2 Takkies Roosmaryn (In Kleiner Stukkies Geknip)

Hand Vol Vars Vinkelblare

2 Groot Ryp Tamaties (Geskil En In Kwarte Gesny)

12 Groen Olywe

Verwyder Vel En Vet Van Hoender. Verhit Olie In Kastrol Met Deksel.

Verbruin Hoender In Matige Hitte (Hulle Moet Langs Mekaar Lê Geur Met Sout En Peper.

Verhit Wyn, Suurlemoensap En Skil, Knoffel, Roosmaryn En Vinkel In 'N Kastrolletjie. Giet Sous Oor Hoender, Voeg Tamatie By En Sit Deksel Op. Kook Ongeveer 40 Min. Tot Gaar. Draai Dye Gereeld Om. Voeg Olywe Laaste 10 Min By.

Skep Uit. Verdik Pansouse Met Gooi Sous Oor Hoender Met Opdiening.

Pretoriahoender (Mynie)

Marinade:

250 Ml - Pepersous {Let Wel, Nie Rissiesous Nie}

1 - Huisie Knoffel, Gekap

125 Ml - Kookolie

1 Pakkie - Wituie-Soppoeier

1 Blikkie - Knopiesampioene

375ml - Tamatiesous

375ml - Blatjang

375ml - Wit Wyn Of Sprite

2 - Hoenders (Sowat 1,5kg Elk) In Porsies Gesny Sout, Vars Gemaalde Swartpeper, Hoenderspeserye, Gemengde Kruie En Aromat Na Smaak

4 X 250ml Rou Rys

25ml - Botter

4 - Uie, In Ringe Gesny

2 - Blikkies Ingelegde Appelkose

1. Meng Al Die Marinadebestanddele In `N Groot Bak

2. Geur Die Hoenderporsies En Plaas Dit In Die Marinade

3. Bedek En Hou Oornag In Yskas

4. Skep Hoender En Marinade In Groot Swaarboom-Kastrol

5. Bring Tot Kookpunt

6. Verlaag Die Hitte En Laat Sowat 2 Tot 3 Uur Prut Tot Gaar - Roer Kort-Kort Liggies

7. Hou Die Gereg Voortdurend Dop, Want Dit Is Geneig Om Aan Te Brand

8. Kook Die Rys Tot Gaar; Stoom Dit Agterna In `N Vergiettes Sodat Die Korrels Mooi Los Is

9. Verhit Die Botter In `N Groot Pan En Soteer Die Uie Tot Goudbruin

10. Dreineer Die Appelkose En Sny In Kleiner Stukkies

11. Meng Die Appelkose En Uie Met Die Rys

12. Sit Die Rys Saam Met Die Hoender Voor.

Vinnige Hoenderlewerpatee

(Kooktyd: ± 7 Minute, 4 Porsies)

225g Hoenderlewers

65g Botter

1 Knoffelhuisie (Fyngekap)

1,5 Eetl Sjerrie

1,5 Eetl. Brandewyn

Sout En Swartpeper

Knippie Gemengde Speserye

1. Spoel Die Lewers In Koue Water Af En Verwyder Enige Vliese Of Gekleurde Dele
2. Smelt 30g Botter In Kastrolletjie Oor Lae Hitte En Panbraai Lewers Totdat Dit Ferm Maar Binne Steeds Pienk Is (Omtrent 3-4 Minute)
3. Dreineer En Plaas Dit In `N Bak Wat Vooraf Met Knoffel Gesmeer Is
4. Voeg Sjerrie En Brandewyn By Die Sap Wat In Die Pan Oorgebly Het, Bring Tot Kookpunt En Verwyder Van Hitte.
5. Maak Lewers Fyn En Druk Tot Smeer
6. Voeg Genoeg Sout En Peper, Gemengde Speserye En Oorblywende Botter By
7. Meng Deeglik En Plaas In Klein Potjies Of `N Bak
8. Bedek En Laat Dit Afkoel
9. Garneer Met Pietersielie En Dien Op Met Warm Roosterbrood

Hoender A La Maroela

10 Groot Hoenderdye

Sout

Peper

Koekmeelblom

Olie

1. Meng Peper, Sout En Koekmeel Saam En Doop Hoenderdye Daarin. Skud Af.
2. Bak Hoenderdye In Vlak Olie Tot Goudbruin.
3. Pak In Oondpan.

Sous:

1 Koppie Tamatiesous

1 Koppie Blatjang

½ Koppie Suiker

½ Koppie Maroelajellie

½ Koppie Kookolie

½ Koppie Asyn, Opsioneel

1 Bottel Groentepiekels

1. Meng Alles Saam
2. Giet Sous Oor Hoender En Bak Vir 1½ Uur In Oond. Plaas Deksel Op
3. Bedien Saam Met Rys

Hoeveelhede Hang Af Van Hoeveel Mense Jy Wil Bedien...

Hoender Filette Opgesny In Blokkies En Gebraai In Olyf Olie Met Hoender Speserye (Gewone Hoender Wat Gestoom Is Kan Ok Gebruik Word Of As Jy Crumbed Hoender Filette Kan Kry, Maak In Oond Gaar..Gee Verskillende Smake)

Cocktail Tamaties

Kropslaai

Olywe (Pitloos, Die Groen Ene)

Cheddar Kaas In Blokkies Gesny Of Feta Kaas

Komkommer

Ps: Indien Jy Nog Iets Slaaierig Wil Ingooi, Gaan Voort...

Maak Slaai In Borde, Skep Hoender Bo-Oor Slaai En As Jy Dai Ietsie Spesiaal Oor Soek..N Paar Fyn Gekerfde Stukkies Biltong Bo-Oor Die Hoender! Lekkerder Hoenderslaai Sal Jy Nie Kry Nie..Bon Appetite

Hoenderpastei

1 Hoender - 1 Ui
25ml Margarien (2 Eetlepels)
8 Peperkorrels
Sout & Peper Na Smaak
2 Hardgekookte Eiers
4 Skyfies Ham
5 Korrels Wonderpeper
Sap Van 1 Suurlemoen
125ml Wit Wyn (1/2 Koppie)
12.5ml Sago (1 Eetlepel)
25ml Vermicilli (2 Eetlepels)
Geel Van 1 Eier

Was En Sny Hoender In Stukke.

Sprinkel Sout & Peper Oor & Sit In 'N Swaar Kastrol.

Kap Ui Fyn & Voeg Dit Saam Met 500ml (2k) Warm Water En Die Wit Wyn By.

Bind Die Kruie In 'N Kaasdoeksakkie En Voeg Dit By. Laat Die Hoender Stadig Stowe Tot Dit Sag Is En Die Vleis Maklik Van Die Bene Afkom.

Voeg Die Sago, Vermicilli En 12.5ml Margarien By En Roer Dit Versigtig Om Te Voorkom Dat Die Sago & Vermicilli Brand.

Verwyder Die Sakkie Met Speserye En Haal Al Die Groot Bene Uit.

Klits Die Geel Van 1 Eier, Meng Dit Met Die Sap Van 1 Suurlemoen En Voeg Dit By Die Vleis. Roer Stadig Tot Dit Dik En Romerig Is En

Verwyder Dan Van Hitte.

Sit Die Vleis In 'N Skottel Met Stukkies Ham En Skyfies Hardgekookte Eier Daartussen. Sit 'N Eierkelkie In Die Middel Van Die Skottel Sodat Die Kors Nie Kan Insak Nie.

Sit Die Orige Margarien In Klontjies Tussen Die Vleis.

Vinnige Pasteikors

62ml Meelblom(1/4 Koppie)
Knippie Sout - 10ml Bakpoeier(2 Teelepels)
125ml Melk (1/2 Koppie)
25ml Margarien (2 Eetlepels)
1 Eier

Sif Droë Bestande Saam.

Vryf Botter Daarin Met Vingerpunte Of Sny Met Deegmenger In.

Klits Die Eier Effens, Voeg Die Melk By En Meng Dit Met Die Droë Bestande (Slap Klonterige Mengsel)

Drup Dit Met 'N Lepel Op Warm, Gaar Vleis In 'N Bakskottel En Bak Ongeveer Vir 10 Minute By 200°C.

Let Wel: Indien 'N Soet Pasteideeg Verlang Word, Bv. Vir 'N

Vrugtepastei, Kan 25ml (2e) Suiker By Die Droë Bestande Gevoeg Word.

Hoender Met Perskes En Heuning:

Bestanddele:

8 Hoenderboudjies Of Dye
250 Ml Blatjang
50 Ml Heuning
50 Ml Mayonnaise
10 Ml Kerriepoeier
5 Ml Sout
1 Blk Perskeskywe (410 G)

Metode:

Voorverhit Die Oond Tot 180°C. Plaas Die Hoenderstukke In 'N Oondkastrol Met 'N Deksel. Meng Die Blatjang, Heuning, Mayonnaise, Kerriepoeier En Sout. Gooi Dit Oor Die Hoenderstukke, Sit Die Deksel Op En Bak Dit 90 Minute. Haal Die Deksel Af, Skep Die Olie Wat Bo-Op Dryf Af En Plaas Die Perskeskywe Tussen Die Hoenderstukke En Bak Dit Nog 30 Minute (Sonder Deksel). Sit Dit Voor Met Mengelslaai En Rys.
Spaanse Hoender

1 Koppie Van Elk Van Die Volgende: Wyn ('N Rooi Muskadel Werk Nogal Lekker), Worcestersous, Tamatiesous, Chutney, Kookolie.

Meng Die Bestandele En Gebruik Dit Om Hoender Stukke (Ek Gebruik Gewoonlik Boudjies) Oornag Te Marineer In Geseelde Bak.

Maak Dan In Die Oond Binne In Die Sous Gaar Op 180grade. Bedien Warm Of Yskoud. Albei Ewe Lekker.

Wat Ook Nogal Lekker Hier Werk Is As Jy Dit Op Die Stoof In Die Sous Gaar Maak (Ek Gebrui My Bauer Pot). Bedien Met Geel Rys En Groente (Of Gewone Rys - Die Sous Is Lekker Op Die Rys).

Mediterranean Chicken Casserole (Heart Foundation)

(7 Points Per Serving)

6 Deboned, Skinless Chicken Breasts, Cut Into Chunks

1 Tbsp Tomato Puree

2 Red Peppers, Cut Into Thick Strips

½ Tsp Paprika

1 Large Onion, Cut Into Thick Strips

15g Fresh Rosemary, Chopped

50g Sundried Tomatoes

15g Fresh Italian Parsley, Chopped

2 Tbsp Olive Oil

Half Orange, Peeled & Segmented

2 Cloves Garlic, Chopped

Salt & Freshly Ground Black Pepper

200ml Chicken Stock

Flour For Dusting

120ml Dry White Wine Or Orange Juice Or Chicken Stock

Method:

Lightly Dust The Chicken Pieces In The Flour. Heat The Olive Oil In A Casserole, Add The Chicken & Sauté Until Golden Brown. Remove & Reserve On A Plate. Add The Onion & Peppers & Allow Them To Brown. Add The Garlic & Sauté For Another Few Minutes. Add The Sundried Tomatoes, Stock, Wine (Or Substitute), Tomato Puree & Paprika & Gently Allow To Simmer. Add The Sautéed Chicken, Fresh Herbs & Orange Wedges. Cover With A Tight-Fitting Lid & Cook On Gentle Heat For 20 Mins So That The Chicken Can Absorb All The Flavours.

Peri Peri Chicken

2 Kg Chicken Pieces
Thyme To Taste
Salt
Cake Flour
Freshly Ground Black Pepper

Sauce:

250ml Tomato Sauce
10ml Paprika
100ml Oil
5ml Mustard Powder
50ml Vinegar
2ml Peri Peri Powder
50ml Chutney
2 Dashes Tabasco Sauce
15ml Worcestershire Sauce
1 Clove Garlic, Crushed

Method:

Preheat The Oven To 180 °c. Spray A Large Ovenproof Dish With Non-Stick Spray.

Season The Chicken Pieces With Salt, Pepper & Thyme To Taste.

Spoon A Little Cake Flour Into A Plastic Bag & Shake A Few Chicken Pieces At A Time In The Flour Until Well Coated.

Place The Chicken Pieces In The Prepared Oven Dish.

Mix All The Ingredients For The Sauce. Pour Over The Chicken Pieces.

Cover With Plastic Wrap & Marinate For 2 Hours In The Fridge, Turning Occasionally.

Cover With Aluminium Foil & Bake For 30 Mins.

Remove The Aluminium Foil & Bake For Another 60 Mins Or Until Done.

Easy Chicken & Vegetables

Kg Frozen Chicken (Breasts Or Thighs)

Apricot Jam

1 Pkt Mushroom, Tomato Or White Onion Soup

Sauce:

10-15ml Medium Curry Powder

Parsley

250-435ml Mayonnaise

125ml Chutney

15ml Worcestershire Sauce

Pinch Of Salt

15ml Soya Sauce

Method:

Preheat Oven To 180°C.

Roll Chicken Pieces In Soup Powder & Place Skin Side Up In Oven Dish.

Dish About 7,5ml Apricot Jam On Each Chicken Piece.

Make A Sauce With The Rest Of The Ingredients. (If Desired, Leave Salt Out)

Pour Over Chicken.

Cover & Bake Until Soft & Done.

Remove Lid & Let Brown.

Serve With Rice & Vegetables Or Salad.

Chicken Roll With Mango & Lightly Curried Mayonnaise Sauce

Chicken Rolls:

Chicken Breasts, Bone & Skin Removed

Paprika

Rashers Bacon

Salt & Black Pepper

1 Litre Chicken Stock

Handful Of Fresh Chopped Herbs

Sauce:

2 Onions, Finely Chopped

5ml Butter

5ml Mild Curry Powder

60ml Cream (Optional)

500ml Mayonnaise

To Serve:

2 Large Fresh Mangos

Method:

Preheat Oven To 180°C. Cover The Chicken Breasts With A Layer Of Clingwrap & Flatten Them Slightly With The Palm Of Yourhand. Remove Clingwrap. Season Breasts Well With Paprika, Salt & Pepper. Place A Rasher Of Bacon On Each Chicken Breast & Roll Up Lengthwise. Place Each Chicken Breast On A 20cm Long Sheet Of Buttered Aluminium Foil. Wrap The Chicken In The Foil To Form A Neat Roll. Place The Rolls In An Oven Pan & Add Enough Chicken Stock (To Which The Herbs Have Been Added) To Cover The Bottom Of The Pan. Cook In The Oven For 20 Mins Or Until The Chicken Is Done But Not Dry. Remove The Aluminium Foil & Leave The Chicken To Cool. Store In The Fridge. Just Before Serving, Slice The Rolls Diagonally

Sauce:

Meanwhile Sauté The Onions In The Butter Until Soft.

Add The Curry Powder & Stirfry For 2 Mins.

Add The Cream If Used.

Chill Slightly & Stir In The Mayonnaise.

To Serve: Peel & Slice The Mangos.

Divide Among The Plates, Place The Chicken Slices On Top & Add A Spoonful Of The Mayonnaise Sauce.

Chutney Chicken

6-8 Chicken Portions
1 Pkt Brown Onion Soup
250ml Fruit Chutney
1 Green Pepper
250ml Mayonnaise
1 Mushroom, Sliced
250ml Boiling Water
Parsley, Chopped To Garnish

Method:

Arrange Chicken Portions In An Ovenproof Dish.
Combine The Mayonnaise, Chutney, Water & Soup Powder & Pour Over Chicken.
Top With The Sliced Green Peppers & Mushrooms.
Cover With Foil & Bake At 180°C For 45 Minutes Or Until Golden Brown.
Stand For 5 Minutes & Scoop Off Excess Oil.
Garnish With Chopped Parsley & Serve With Rice & A Mixed Salad.
If The Sauce Becomes Too Dry & Thick During Cooking, A Small Amount Of Water May Be Added.

Tasty Oven Baked Chicken & Rice

2kg Chicken Pieces, Cleaned
Salt
30ml Cooking Oil
Black Pepper
15ml Butter
Mixed Herbs
2 Cloves Garlic, Crushed
1 Pkt Mushroom Soup
1 Green Pepper, Cut In Strips
375ml Rice, Uncooked
1 Red Pepper, Cut In Strips
250g Mushrooms, Sliced
750ml Hot Chicken Stock (Can Use More If Desired)
1 Onion, Chopped

Method:

Preheat Oven To 180°C & Spray A Deep Ovenproof Dish With Cook 'n Spray.

Heat The Oil & Butter Until Hot.

Mix The Salt, Black Pepper & Mixed Herbs Together & Sprinkle Over The Chicken Pieces.

Brown The Chicken Pieces In The Oil & Butter Mixture, Take Out & Keep One Side.

Brown The Onion, Garlic, Peppers & Mushroom Slices In The Remaining Pan Fat For 2 Mins. (If Necessary, Add Extra Oil)

Add Rice & Brown For A Further 2 Mins.

Mix The Mushroom Powder With A Bit Of Cold Water & Beat In The Chicken Stock.

Dish The Rice Mixture & Chicken Pieces In The Prepared Oven Dish & Pour The Mushroom Soup/Chicken Stock Over.

Stir Lightly Through, Cover With Foil & Bake In The Preheated Oven For ± 80 Mins Until The Chicken & Rice Is Cooked.

Enhance The Flavour Further If Necessary.

Stir In A Handful Of Freshly Chopped Parsley Before Serving.

Serve With Vegetables Of Your Choice.

Chicken Dish

Chicken Breasts

1 Punnet Mushrooms

1 Large Onion, Sliced

1 Large Tomato, Sliced

1 Green Pepper, Chopped

Few Strips Bacon, Cut Into Blocks

1 Cup Tastic Rice

3 Russians, Cut In Rings

1 Pkt Chicken Noodle Soup

Method:

Boil Chicken In Water Where A Chicken Cube Has Been Added. Debone & Cut Into Pieces.

Brown The Onion & Green Pepper Slightly Until Done.

Fry Bacon & Russians Slightly.

Remove From Pan & Brown The Mushrooms Ever So Slightly.

Cook Rice Until Done – Not “Pap”.

Make Soup With 1 Cup Of The Liquid (Chicken Sauce) Or 1 Cup Water.

Add Everything Together In Pot.

Cook Very Slowly For 20-30 Mins. Stir Continuously Otherwise It Will Burn.

Be Careful That It Is Not Too Watery.

Season To Taste With Salt & Freshly Ground Pepper. Chopped Parsley Can Be Added.

Serve With Fresh Salad Or Bread.

Citrus Chicken

Chicken Breasts, Halved

2 Tbsp Olive Oil

Marinade:

2 Cups Wine

Juice Of 1 Lemon

½ Cup Olive Oil

1 Tbsp Balsamic Vinegar

Bay Leaves

Black Pepper

Cardamom Pods, Crushed

1 Red Or Green Chili. Chopped

Method:

Mix The Marinade Ingredients In A Non-Metal Dish.

Prick The Skin Of The Chicken & Place In Marinade & Refrigerate For A Minimum Of 3 Hours.

For The Sauce:

1 Tbsp Butter

1 Tbsp Lime Cordial

Grated Peel Of One Lemon

2 Tsp Brown Sugar

Garlic Cloves, Crushed

2 Tsp Tomato Sauce

1 Large Onion, Quartered

Method:

Melt The Butter & Add The Garlic. Fry Over Medium Heat For Two Minutes, Then Add The Onion & Fry For One Minute. Strain The Marinade & Add To The Pan, With The Grated Lemon & Cordial. Reduce By One Third, Then Add The Sugar & Tomato Sauce. Add Salt & Black Pepper To Taste. Simmer For 2-3 Minutes, Remove From Heat & Keep Warm. In A Clean, Large Pan Warm The Olive Oil Over Medium Heat & Fry The Chicken Pieces Until Golden Brown.

Spoon The Chicken Pieces On To A Large Warm Platter & Pour The Sauce Over The Chicken.

Chicken Hawaiian

4-6 Chicken Portions
1ml Lemon Pepper
25ml Flour
1 Egg, Beaten
5ml Cinnamon
50ml Oil
5ml Salt
200ml Rice, Uncooked
5ml Ginger
Crumbs, To Coat
5ml Lemon
Rice:
20ml Oil
250ml Chicken Stock
1 Red Pepper, Chopped
12,5ml Pineapple, Diced
1 Green Pepper, Chopped
12,5ml Chives, Chopped

Method:

Chicken: Season The Flour With The Spices, & Use To Coat The Chicken. Dip In Egg, Then Crumbs. Fry In Hot Oil Until Well Browned, Place In A Casserole & Bake At 180°C For 1 Hour. Serve With Hawaiian Rice. Hawaiian Rice: Heat The Oil & Fry The Rice, When Browned Add The Peppers & Fry. Add The Stock. Cover & Cook, Add More Stock If Necessary. Stir In The Pineapple & Chives.

Chicken Meal-In-One

Chicken Drumsticks

Oil

1kg Potatoes, Halved

Salt To Taste

5ml Chicken Spice

3-5ml Ina Paarman Mushroom & Parmesan Mixture

2 Onions, Sliced Into Rings

1 Container (250g) Smooth Cottage Cheese

500g Mushrooms, Halved

Method:

Preheat Oven To 180°C. Spray An Oven Dish With Non-Stick Spray. Boil The Potatoes In Salted Water Until Tender. Drain. Season The Drumsticks With Chicken Spice & Salt & Fry In A Little Oil Until Brown On The Outside. Remove From The Pan & Arrange In The Oven Dish With The Potatoes. Sauté The Onion In The Same Pan Until Tender. Add The Mushrooms & Stir-Fry Until Lightly Browned. Season With Thyme & The Ina Paarman Spices. Add The Cottage Cheese. Pour Over The Chicken & Potatoes In The Oven Dish, Cover & Bake For About 1 Hour Or Until The Chicken Is Done. Serve With A Mixed Salad.

Chicken With Sour Cream

500-750g Chicken Pieces

1 Clove Garlic, Crushed

250ml (1 Cup) Sour Cream

1 Large Banana, Sliced

5-10ml Curry Paste

1 Large Green Apple, Skinned & Grated

30ml Chutney

Salt & Freshly Ground Black Pepper

Method:

Preheat Oven To 180°C & Spray An Ovenproof Dish With Non-Stock Spray Or Butter Lightly. Heat A Large Saucepan & Brush The Base With A Little Oil. Season The Chicken Pieces & Brown Lightly. Remove From The Pan & Arrange In The Ovenproof Dish. Mix The Remaining Ingredients & Season Lightly With Salt & Pepper. Spoon On Top Of The Chicken Pieces, Cover & Bake For 20 Mins Until The Chicken Is Cooked & Tender.

Chicken Veronique

4 Boned Chicken Breasts
150ml Chicken Stock Or Water
50g Butter
125ml Cream
30ml Salad Oil
150g White Grapes, Peeled & Seeded
30ml Brandy
Salt & Freshly Ground Black Pepper
15ml Cornflour

Method:

Trim Chicken Breasts, Heat Butter & Oil In A Heavy Based Frying Pan & Cook Chicken On Both Sides Until Golden Brown. Reduce Heat, Cover & Simmer Very Gently Further 10-15 Mins Or Until Cooked Through. Lift Onto A Serving Dish & Keep Warm. Remove Any Loose Brown Bits From The Pan, Add Brandy & Ignite. Stir Cornflour With Stock. Add To Pan With Cream & Seasoning. Simmer Very Gently 2-3 Mins. Add Grapes & Spoon Over Chicken.

Creamy Herb Chicken

4 Chicken Breasts, Deboned & Skinned
1 Large Sprig Rosemary
2 Tbsp Olive Oil
3 Tbsp Lemon Juice
20g Butter
1 Cup Cream
2-3 Garlic, Cloves Crushed
Salt & Pepper
5 Ml Lemon Zest

Method:

Heat Oil In A Large Frying Pan, Gently Fry Chicken Strips With Garlic Rosemary & Lemon Zest, Season With Salt & Pepper. Remove From Pan & Add Lemon Juice, Reduce To Half & Add Cream, Cooking Gently. Reduce Until Slightly Thick & Add Butter. Add Chicken Strips & Stir. Serve On Red Pepper Rice.

Red Pepper Rice

Tastic Rice, Cooked
15 Ml Olive Oil
1 Red Pepper, Sliced
5 Ml Lemon Juice

Method:

Gently Cook Red Pepper In Olive Oil & Add Rice, Stir Well. Pull The Zest Through. Season To Taste.

Chicken In Marinade

1 Chicken
15 Ml Chutney Or Apricot Jam
60 Ml Oil
15 Ml Worcestershire Sauce
Ml Tomato Sauce Or Puree
1,5 Ml Curry Powder
Ml Mayonnaise
5 Ml Bisto Powder
15 Ml Brown Sugar
1,5 Ml Mustard
60 Ml Vinegar

Curry Chicken

1 Chicken, Cut Into Pieces
30ml Cake Flour
45ml Oil
15ml Honey
1 Large Onion, Chopped
15 Ml Worcestershire Sauce
1 Apple, Peeled & Chopped
15 Ml Apricot Jam
22,5ml Curry Powder (Strong)
375 Ml Chicken Stock
5ml Borrie
22,5 Ml Lemon Juice
5ml Fine Ginger
3 Medium Potatoes, Cut In Wedges
Salt & Pepper To Taste

Method:

Brown Chicken In Oil Until Light Brown On Both Sides. Remove From Saucepan. Brown Onion & Apple Until Soft & Transparent. Sprinkle Curry, Ginger & Borrie & Brown For 1 Min. Stir Cake Flour To This. Mix Honey, Worcestershire Sauce, Apricot Jam, Chicken Stock & Lemon Juice & Add This Gradually While Stirring Continuously. Bring To Boiling Point, Add Chicken Pieces & Cook For 30 Mins. Add Potatoes & Cook Until Potatoes Are Cooked. Add Salt & Pepper. Serve With Rice.

Apricot & Honey Chicken

12-14 Chicken Pieces, Cleaned

1 Large Onion, Sliced Into Rings

250g Dried Apricots

250ml Honey

500ml (2 Cups) Hot Chicken Stock

250ml Lemon Juice

Cake Flour Seasoned With Salt & Pepper To Taste

1 Pkt (100g) Mixed Nuts (Optional)

Oil

Few Fresh Mint Leaves

Method:

Soak The Apricots In The Chicken Stock. Roll Each Of The Chicken Pieces In The Seasoned Cake Flour & Fry In Heated Oil Until Golden Brown. Remove From The Pan. Fry The Onion In The Pan Fat Until Tender. Return The Chicken Pieces To The Pan. Blend The Honey, Lemon Juice & Apricot Mixture. Add To The Chicken, Reduce The Heat & Simmer Until The Chicken Is Tender & Done. Add The Nuts Just Before The End Of The Cooking Time & Heat Until Warmed Through. Sprinkle With Mint Leaves.

Honey-Rum Chicken & Mushrooms

Large Chicken Breasts
450ml Chicken Stock
50ml Orange Juice
100ml Cream
1 Tbsp Honey
2 Eggs, Beaten
2 Cloves Of Garlic, Peeled, Crushed & Chopped
½ Cup Chopped Fresh Coriander
250g Button Mushrooms, Sliced
Orange Slices To Garnish
225ml Dark Rum

Method:

Use A Sharp Knife & Make A Couple Of Small Cuts In The Chicken. Mix The Orange Juice & Honey, Pour Over The Chicken & Leave To Stand For 30 Minutes.

Melt Butter In A Pan & Brown The Chicken Quickly Over High Heat For A Few Minutes. Remove The Chicken & Keep Covered.

Fry The Mushrooms In The Same Pan For A Minute Or Two, Adding More Butter If Necessary.

Pour In The Rum & Set It Alight. Then Pour In The Chicken Stock, Give It A Pinch Of Salt & Black Pepper & Place The Chicken Pieces Into The Stock.

Cover & Simmer Over Low Heat For About 30 Mins.

Just Before Serving, Beat The Eggs With The Cream & Add To The Frying Pan.

Don't Allow It To Boil.

Add The Coriander & Let It Simmer For Another Minute.

Serve Over Plain White Boiled Or Steamed Rice. Garnish With Orange Slices

Rich Man's Chicken

1 Large Chicken, Cut Into Pieces Or 6 Chicken Pieces
250ml (1 Cup) Cheddar Cheese, Grated
10ml Oil
100ml Plain Yoghurt
50ml Butter
15ml Lemon Juice
50ml Cake Flour
1 Can (410g) Asparagus Pieces, Drained
5ml Dry Mustard
1 Can (410g) Button Mushrooms, Drained
400ml Hot Milk
125ml Dried Breadcrumbs
5ml Wholegrain Mustard

Method:

Preheat The Oven To 180°C & Spray A Large Ovenproof Dish With Non-Stick Spray Or Butter Lightly.

Heat A Heavy-Bottomed Saucepan & Lightly Oil The Base.

Fry The Chicken Pieces, Skin Side Facing Down, Until Golden Brown.

Remove From The Saucepan & Arrange In The Ovenproof Dish. Wipe The Saucepan & Melt The Butter.

Stir In The Cake Flour & Dry Mustard & Heat For About 1 Min. Stirring Continuously.

Remove The Saucepan From The Stove Plate & Gradually Whisk In The Milk & Wholegrain Mustard.

Return To The Stove Plate & Heat Slowly While Stirring Continuously Until The Sauce Comes To The Boil & Thickens.

Season With Salt & Pepper.

Cool Slightly & Stir In The Cheese. Mix Until Smooth & Stir In The Plain Yoghurt, Lemon Juice, Asparagus Pieces & Button Mushrooms. Pour The Sauce Over The Chicken Pieces & Sprinkle The Crumbs On Top.

Cover & Bake For 20 Mins. Remove The Cover & Bake For Another 20 Mins Uncovered Until The Crumbs Are Golden Brown & The Chicken Is Tender & Cooked.

Marmalade Glazed Roast Chicken

1 Medium Chicken
Juice Of 1 Small Lemon
1 Large Onion, Quartered
1 Small Knob Fresh Ginger, Chopped (Optional)
1 Orange, Quartered
1 Tsp Chicken Stock Powder
¾ Cup Orange Marmalade

Method:

Preheat The Oven To 200°C. Rinse Chicken & Pat Dry With A Kitchen Towel. Place Onion & Orange Quarters Into Chicken Cavity. Mix Remaining Ingredients Together To Make A Basting Sauce. Place Chicken In A Roasting Pan & Liberally Brush With Basting Sauce. Cover Chicken With Foil (Shiny Side In) & Roast For 30 Mins. Reduce Oven Temperature To 180°C, Baste Chicken & Roast, Covered, For A Further 30 Mins. Remove Foil, Baste & Cook For A Further 20-30mins. Serve With Salad & Baked Or Boiled Potatoes.

BBQ Chicken With Spicy Lemon & Garlic Rub

Serves 8

Wash & Sliced Two Lemons & Place In A Blender.
Add 10 Ml Coarse Salt,
10 Ml Black Pepper Corns,
8 Cloves,
4 - 6 Cloves Garlic,
1 - 2 Green Chilies, Sliced
1 Bunch Coriander Leaves, And
250 Ml Olive Oil.

Method:

Blend Until Smooth. Cut Two Chickens Open Along The Breastbones & Flatten By Hand. Rub Half Of The Mixture Over The Chickens & Place In A Roasting Pan. Cover & Roast In A Preheated Oven At 200 Degrees Celsius, For 45 - 60 Minutes, Until Cooked Through. Remove Cover & Baste With The Remaining Sauce. Roast A Further 10 - 20 Minutes, Until Crisp & Golden.

Sweet Chilli Chicken Stir Fry

Serves 2

2 Chicken Breasts
30 Ml Olive Oil
250g Mc Cain Hawaiian Stir Fry
250 Ml Sweet Chilli Sauce

Method:

Heat 30 Ml Olive Oil In A Wok Or Frying Pan. Add 2 Chicken Breasts, Boned But Skin Intact, Sliced Thinly. Stir-Fry Briefly On High Heat Until The Breasts Are Lightly Browned. Add 250 G McCain Hawaiian Stir Fry & Stir-Fry Until Piping Hot & Glossy. Season To Taste With Salt & Milled Black Pepper Then Add 250 Ml Sweet Chilli Sauce & Extra Red Chillies, If Required, Seeded & Finely Sliced. Cook Until Sticky, About 1 Minute, Then Serve Immediately Over Lemon Rice, Garnished With Whole Coriander Leaves.

Nicci Se Hoender:

8-10 Hoenderporsies
1 Pakkie Dik Groentesop
1 Pakkie Beesstertsop
250 Ml Cola

Metode:

Meng Soppoeiers En Rol Hoenderporsies Daarin. Pak In 'N Vuurvaste Bak. Giet Kola
Oor En Plaas Deksel Op. Bak Vir 1-2 Ure
By 170 Grade. Haal Deksel Af En Verbruin.

Hoender Ol'e

8-10 Hoenderporsies
2 Groot Aartappels, Skywe Gesny
4 Wortels, Skywe Gesny
1 Koppie Ertjies
1 Ui Fyn Gesny
1 Pakkie Dik Groentesop
100 Ml Blatjang
300 Ml Kola
1 Botteljie(175 Ml) Tamatiekelkie
Sout En Peper
Blokke Hoender Ekstrak

Metode:

Plaas Groente (Eers Aartappels, Dan Wortels En Laaste Ertjies) In Bak. Sprinkel Met Hoenderblokkie. Plaas Hoenderporsies Bo-Op En Strooi Soppoeier Egalig Oor. Meng Kola, Tamatiekelkie En Blatjang. Giet Oor Hoender. Sit Deksel Op En Plaas In Oond Vir 2 Ure By 170 Grade.

Hoendervlerkies:

10 Hoendervlerkies
250 Ml Coke
10 Ml Hoenderspeserye
Sout En Peper
250 Ml Rou Rys
500 G Stir Fry Groente
2 Hoenderekstrak Blokkies
5 Middelmattige Aartappels

Metode:

Braai Hoender Tot Bruin. Strooi Hoender Speserye Sout En Peper Oor. Giet Kola Oor En Kook Vir Ten Minste 20 Minute. Strooi Rys Oor En Plaas Groente Bo-Op. Verbrokkel Die Hoenderekstak Blokkies En Strooi Oor. Sny Aartappels In Kwarte En Pak Bo-Op.Plaas Deksel Op En Kook Vir 1 Uur. Haal Deksel Af Om Effens Droog Te Braai.

Coke Hoender

2l Coke
Hoender Braai Stukke
Aromat

Kook Hoender In Coke Op 'N Skottel Skaar Tot Gaar. Aromat Na Smaak
Lekker Soet En Taai Storie

Rooi Hoender

½ Koppie Tamatie Sous
½ Koppie Vrugte Blatjang
1 Koppie Majonaise
¼ Koppie Woestersous
2kg Hoender Braaistukke

Kook Hoender In Coke Op 'N Skottel Skaar Tot Gaar. Aromat Na Smaak
Lekker Soet En Taai Storie

Geurige Hoender Kasserol:

8 Hoenderdye	5ml Sout
Varsgemaalde Swartpeper	2,5ml Hoenderspesery
1 Knoffelhuisie, Gekneus	1 Middelslag Ui, Gekap
4 Middelslagaartappels, Geskil En Gehalveer Of Sampioenroomsop	1 Pakkie Hoender
500ml Hoenderaftreksel	1½ Koppie
Botterskorsies, In Blokkies	

Voorverhit Oond Tot 160c. Geur Die Honderdye Met Sout, Peper En Hoenderspeserye. Plaas In Groot Oond Vastebak (4 Liter) Met 'N Deksel. Sprinkel Knoffel, Ui En Aartappels Bo- Oor. Meng Die Soppoeier En Hoender Aftreksel Goed Saam. Gooi Soppoeiermengesel Bo-Oor Die Hoender. Sit Die Deksel Van Die Skottel Op En Bak 60 Minute. Skep Af En Toe Van Die Sous In Die Skottel Oor Die Aartappelstukke. Plaas Botterskorsiestukke Bo-Op, Bedek En Bak Nog 40 Minute Of Tot Die Aartappels En Botterskorsies Sag Is.

Hoender En Patatpotjie

2 Groot Uie, In Ringe Gesny
Fyngedruk

2 Selderystingels, In Ringe Gesny

8 Hoenderdye

Smaak

5 Groot Patats, Geskil, In Ringe Gesny
In Stukke Gesny

200g Droë Appelkose (Opsioneel)

10ml Sojasous

Suiker

15ml Tamatie-Of Mosterdsous(Soetsuur Soort)

3 Knoffelhuisies,

Olie

Sout En Peper Na

8 Wortels, Geskil,

250ml Wit Wyn

75ml Sagte Bruin

10ml Basiliekruid

Soteer Die Uie, Knoffel En Seldery In 'N Bietjie Olie In 'N Pot Tot Sag.
Geur Die Hoenderdye Met Sout En Peper, Voeg By En Braai Tot Bruin.
Pak Die Groente In Lae Op Die Hoender, Met Die Appelkose Heel Bo.
Meng Die Wit Wyn, Sojasous, Bruinsuiker, Tamatie- Of Mosterdsous En
Basiliekruid En Giet Bo-Oor. Bedek, Verlaag Die Hitte En Prut Tot Die
Hoender En Groente Sag En Gaar Is. Moenie Roer Nie, Maar Skraap Net
Die Boom Van Die Pot Van Tyd Tot Tyd Met 'N Skoon Spaan Sodat Die
Kos Nie Aanbrand Nie. Geur Na Smaak Met Sout En Peper. Dien Op
Met Kaboemielies En Potbrood Indien Verkies.

Romerige Hoenderkerrie:

1kg Hoenderborsies, Gefileer
125ml Meelblom
45ml Botter
2 Groot Uie, In Dun Skywe Gesny
Komynsaad En Vinkel
1 Lourierblaar
Knoffel
410g Heel Tamaties
5ml Borrie
Gekap
500ml Jogurt
½ Bossie Vars Koljander, Gekap

15ml Masala
Sout En Peper Na Smaak
30 Ml Kookolie
10ml Elk
5ml Fyn Gedrukte
10ml Masala
2 Groen Brandrissies Fyn
5ml Gharum Masala

Meng Masala, Meelblom, Sout En Peper. Rol Hoenderborsies In Hierdie Mengsel, Skud Oortollige Meel Af. Verhit Kookolie En Botter In 'N Kastrol En Braai Hoenderborsies Aan Albei Kante Tot Liggies Verbruin. Verwyder Hoender En Hou Eenkant. Soteer Uie, Komynsaad, Vinkel En Lourierblaar Tot Uie Sag En Deurskynend Is. Kap Tamaties En Voeg By Uie In Kastrol. Voeg Masala, Borrie, Knoffel En Brandrissie By. Plaas Hoender Terug In Kastrol En Prut Tot Die Hoender Gaar Is. Voeg Die Jogurt By En Verhit Tot Deurwarm. Moenie Die Mengsel Laat Kook Nie Aangesien Die Jogurt Sal Skif. Sprinkel Die Gharum Masala En Die Koljander Oor Net Voor Die Hoender Voorgesit Word.

Sondag Bredie:

1 Vleisekstrakblokkie
275ml Kookwater
175ml Rooiwyn
50ml Tamatiesous
1 Lourierblaar
1ml Gedroogde Tiemie
1ml Gedroogde Marjolein
2ml Knoffelsout
40ml Olie
1kg Kruisskyf, In Blokkies Gesny
12 Klein Uitjies, Geskil
285g (I Blik) Ingemaakte Sampioene
37.5ml Koekmeelblom
500g Gaar Groenbone

Voorverhit Die Oond Tot 180c. Los Die Vleisekstrakblokkie Op In Die Kookwater. Voer Die Rooiwyn, Tamatiesous, Lourierblaar, Tiemie, Marjolein En Knoffelsout By. Hou Eenkant. Verhit Die Olie In 'N Swaarboomkastrol En Verbruin Die Vleisblokkies Alkante. Skep Die Vleis Met 'N Gaatjieslepel Uit Die Oondskottel. Soteer Die Uitjies En Sampioene Ongeveer 5 Minute Lank In Dieselfde Pan Totdat Dit Ligbruin Is. Skep Dit By Die Vleis In Die Oondskottel. Gooi Nog 'N Bietjie Olie In Die Pan, Indien Nodig. Strooi Die Koekmeelblom Oor Die Olie In Die Pan En Roer Vinnig In. Roer Die Aftreksel Geleidelik By. Roer Dit Totdat Dit Begin Kook. Laat Dit 4-5 Minute Prut Totdat Die Sous Verdik En Glad Is. Gooi Die Sous Oor Die Vleismenssel. Plaas Die Deksel Op En Bak Dit 1-1½ Uur Lank Op Die Middelste Ondrak Totdat Die Vleis Sag Is. Proe, En Voeg Nog Geurmiddels Na Smaak By. Voeg Die Groenbone By En Bak Die Gereg Nog 'N Bietjie Totdat Dit Deurwarm Is.

Tamatiebredie:

10ml Sout
5ml Varsgemaalde Swartpeper
3ml Wonderpeper
5ml Fyn Neutmuskaat
2ml Borrie
15ml Olie
1.5kg Skaapribtjops Of Nekskywe
2 Uie, Gekap
1 Kg Tamaties, Gekap
5ml Suiker
1 Heel Brandrissie
5ml Droë Basiliekruid
2 Aartappels, Geskil, In Kwarte Gesny
3ml Karwysaad

Meng Sout, Peper, Wonderpeper, Neutmuskaat En Borrie En Vryf Die Vleis Goed Daarmee In. Verhit Olie In Plat Gietysterpot En Braai Vleis Oor Matige Hitte Tot Goudbruin. Voeg Uie By En Braai Tot Sag En Deurskynend, Maar Nie Bruin Nie. Voeg Sowat 50ml Water By, Bedek En Stowe Oor Lae Hitte Vir Sowat 30-45 Minute. Loer So Af En Toe Om Te Kyk Of Dit Nie Droog Kook Nie. Voeg Tamaties, Suiker, Brandrissie En Basiliekruid By. Bedek Weer En Verwyder Deksel Sodra Bredie Begin Kook. Tamaties Trek Baie Water, Daarom Moet Jy Wag Tot So Te Sê Alle Vloeistof Weg Gekook Het Voor Jy Dit Bedek. Laat Prut Sowat 1½-2 Uur Of Tot Die Vleis Sag Is. Voeg Aartappels En Karwysaad By En Laat Prut Nog Vir Sowat 30 Minute.

Ryk Hoenderbredie:

2 Eetlepels Plantolie
4 Hoenderstukke
2 Groot Uie (Gesny)
1 Wortel (Fyn Gekerf)
2 Repe Streepspek (Fyn Gekap)
Sout En Peper
6 Eetlepels Rooiwyn
300ml Kokende Hoenderaftreksel
1 Kruiesakkie
1 Lourierblaar
6 Dwerguie (Geskil)
40g Botter Of Margarien
4 Dwergsampoene (Dun Gesny)
2 Eetlepels Meelblom
2 Eetlepels Enkelroom
Vars Gekapte Pietersielie (Versiering)

Verhit Die Oond Tot 160c. Verhit Die Olie In 'N Groot Braaipan, Sit Die Hoenderstukke In En Braai Teen Matige Hitte Vir Ongeveer 5 Minute, Terwyl Die Hoender Een Keer Omgedraai Word, Totdat Dit Goudbruin Is. Haal Die Hoenderstukke Uit En Sit Dit In 'N Vlak Kasserol. Sit Die Uie, Wortels En Spek In Die Pan En Braai Liggies Vir 5 Minute Totdat Dit Sag Is. Plaas Dit Bo-Oor Die Hoender, Sout En Peper En Voeg 4 Eetlepels Van Die Wyn By. Sit Die Aftreksel, Kruiesakkie En Lourierblaar By. Maak Die Kasserol Toe En Kook In Die Oond Vir 1 Uur.

Verhit Die Oorblywende Wyn In 'N Klein Kastrol, Sit Die Uie In En Prut Liggies Vir 10 Minute Of Tot Die Uie Sag Is. Verwyder Die Uie En Plaas Dit Opsy En Behou Die Wyn. Smelt 15g Van Die Margarien In 'N Klein Braaipan, Sit Die Sampoene In En Braai Liggies Vir 2-3 Minute Totdat Dit Sag Is. Verwyder Die Sampoene En Plaas Opsy. Smelt Die Oorblywende Vet In 'N Klein Kastrol, Sprinkel Die Meelblom In En Kook Vir 1-2 Minute Oor Lae Hitte Terwyl Geroer Word. Voeg Die Wyn Waarin Die Uie Gekook Is En Omtrent 6 Eetlepels Aftreksel Vanuit Die Kasserol By Om 'N Dun Sous Te Maak. Roer Dit In Die Kasserol In Saam Met Die Sampoene. Kook In Die Oond Vir 'N Verdere 15 Minute Of Totdat Die Hoender Sag Is.

Verwyder Die Kruiesakkie En Lourierblaar By En Voeg Sout En Peper Na Smaak By. Roer Die Room In, Sprinkel Met Pietersielie En Bedien Dadelik. Bedien 4 Persone.

Hoender Breyani:

6 Hoenderfilette, In Repies Gesny
6 Gourgettes, In Repies Gesny
1½ Koppie Gaar Rys (Verkieslik Basmati)
125 G Sampioene
1 Groen Soetrissie, In Blokkies Gekap
½ Koppie Klappermelk
Olyfolie
Sout En Peper Na Smaak
1 Teelepel Gerasperde Vars Gemmer
2 Vars Gekapte Rissies
2 Teelepels Gemaalde Komyn
1 Teelepel Kerriepoeier
1 Teelepel Borrie
1 Bossie Vars Koljander, Gekap

Braai Die Hoender, Soetrissie, Gemmer, Rissie, Gemaalde Komyn En Kerrie In 'N Bietjie Olyfolie Totdat Die Hoender Gaar Is. Voeg Die Sampioene, Gourgettes, Klappermelk En Borrie By En Roerbraai Totdat Die Groente Net Gaar (Nog Krakerig) En Meeste Van Die Klappermelk Weggekook Is. Roer Die Rys By En Geur Met Sout En Peper Na Smaak. Voeg Laaste Die Vars Gekapte Koljander By. Bedien Saam Met Ongegeurde Jogurt, Gemeng Met Gerasperde Komkommer.

Kaas Hoender & Noedels

1 Pakkie Romerige Sampioene Soppoeier (Creamy Mushroom Soup)
600 Ml Melk
1 Kg Hoenderstukke, Gekook, Ontvel, Ontbeen & Fyngemaak
100 G Kaas, Gerasper
150 G Rou Noedels, Gekook En Dreineer
Meng Soppoeier En Melk In 'N Pan. Bring Tot Kookpunt; Roer Aanhoudend. Voeg Die Fyngemaakte Hoender En Die Helfte Van Die Kaas By Die Soppoeier- & Melkmengsel. Voeg Dan Die Noedels By En Meng Goed. Speserye Na Smaak. Gooi Die Mengsel In 'N Oondbak; Gooi Dan Oorblywende Kaas Bo-Oor En Bak Vir 20 Minute In 180oc Oond.

Mynie Se Pretoria-Hoender:

Marinade:

250ml Peppersous {Let Wel, Nie Rissiesous Nie}

1 Huisie Knoffel, Gekap

125ml Kookolie

1 Pakkie Wit Uie-Soppoeier

1 Blikkie Knopiesampioene

375ml Tamatiesous

375ml Blatjang

375ml Wit Wyn Of Sprite

2 Hoenders (Sowat 1,5kg Elk) In Porsies Gesny Sout, Vars Gemaalde Swartpeper, Hoenderspeserye, Gemengde Kruie En Aromat Na Smaak

4 x 250ml Rou Rys - 25ml Botter

4 Uie, In Ringe Gesny

2 Blikkies Ingelegde Appelkose

Meng Al Die Marinade Bestanddele In `N Groot Bak. Geur Die Hoenderporsies En Plaas Dit In Die Marinade. Bedek En Hou Oornag In Yskas. Skep Hoender En Marinade In Groot Swaarboomkastrol. Bring Tot Kookpunt. Verlaag Die Hitte En Laat Sowat 2 Tot 3 Uur Prut Tot Gaar. Roer Kort-Kort Liggies. Hou Die Gereg Voortdurend Dop, Want Dit Is Geneig Om Aan Te Brand. Kook Die Rys Tot Gaar; Stoom Dit Agterna In `N Verigttes Sodat Die Korrels Mooi Los Is. Verhit Die Botter In 'N Groot Pan En Soteer Die Uie Tot Goudbruin. Dreineer Die Appelkose En Sny In Kleiner Stukkies. Meng Die Appelkose En Uie Met Die Rys. Sit Die Rys Saam Met Die Hoender Voor.

Waterblommetjie En Hoendergereg

1 Blikkie Waterblommetjies

1 Heel Hoender

2 Uie, Fyn Gekap - 250 G 'Bacon'

1 Pakkie Sampoene (Kan Ook Blikkie Sampoene Gebruik)

- 600 Ml Medium Witsous - 250 Ml Gerasperde Kaas

1 Pakkie Simbaskyfies (Cheese And Onion, Chicken Of Chutney)

Kook Die Waterblommetjies In Hulle Eie Water (Dit Is Soms Nog Bietjie Hard). Hou Eenkant. Kook Die Hoender Tot Sag En Ontbeen. Sny Die Vleis Fyn. Braai Die Uie, Sampoene En Spekvlies Saam In 'N Bietjie Botter Of Olie. Pak Nou In Lae - Eers Die Hoender, Dan Waterblommetjies Dan Uiemengsel. Eindig Met Hoender. Gooi Die Witsous Oor, Dan Die Gerasperde Kaas Dan Die Fyngemaakte Skyfies. Bak In Die Oond By 180 Grade Vir Om En By 30 Tot 40 Min. (Ek Sit Dit Voor Saam Met Rys En Slaai)

Hoender Broccoli Resep

1 Gaar Hoender Ontbeen
1 Pakkie Gaar Broccoli
1 Koppie Mayo
1 Pakkie Sampioen Sop
2 Koppies Melk
¼ Koppie Suurlemoensap
1 Teelepel Kerriepoeier

Meng Alles. Bedek Met 'N Mengsel Van Broodkrummels En Kaas (Genoeg Om Oppervlakte Toe Te Maak). Bak 40 Min @ 180c
Nota: In Plaas Van ' N Pakkie Sampioensop En 2 Koppies Melk, Gebruik Ek 'N Blikkie Dennie Sampioensop En 1 Koppie Melk.

Hoender Marengo:

1kg Braaihoender Of 4 Hoenderkwarte
3 Eetl Olie
1 Klein Ui (Fyngekap)
1 Klein Knoffelhuisie (Fyngemaal)
2 Eetl Meelblom
170 Ml Medium-Droë Wyn
315 Ml Hoenderaftreksel
1 Eetl Tamatiepuree
Sout En Peper
100g Knopiesampioene
Varsgekapte Pietersielie

Verhit Olie In 'N Vuurvaste Pan En Braai Hoenderstukke Stadig Tot Dit Heeltemal Goudbruin Is. Voeg Uie En Knoffel By En Braai Dit Met Die Hoender. Roer Meelblom In En Laat Kook Vir 'N Minuut. Roer Dan Wyn, Hoenderaftreksel En Tamatiepuree In. Voeg Knopiesampioene By, Maak Pan Dig Toe En Smoor Stadig Vir 40 Minute. Haal Hoender Uit, Verminder Die Sous - Indien Nodig - Deur Dit Te Laat Kook En Giet Dit Oor Die Hoender. Garneer Met Varsgekapte Pietersielie En Dien Op Met Rys.

Hong Kong Chicken

1 Whole Chicken Cut Into Pieces

Salt Chicken To Taste

1 Tablespoon Syrup

5 Tablespoons Maizena

4 Teaspoons Crushed Garlic

2 Teaspoons Ginger

4-5 Teaspoons Sugar

Cover With Enough Soya Sauce

Chicken Must Have Enough Soya Sauce To Soak Overnight Or At Least 3 Hours Before Frying In Deep Oil

1 Packet Chicken Thighs (You Must Salt The Chicken Pieces)

Syrup:

1½ Cups Coca Cola 2 Dessertspoons Golden Syrup 3

Dessertspoons Soya Sauce

Warm Over Slow Heat Until Syrup Has Melted. Pour Over Salted Chicken And Let Stand Overnight (If Possible). Preheat Oven To 450°f / 230°c. Place In Closed Casserole Dish And Turn After Mixture Has Been Simmering For 30 Minutes.

Serve With Rice And Green Peas Or Chinese Rice.

Hoenderlewer Peri-Peri

2 X 250g Hoenderlewers, Gewas En Skoongemaak

3 Middelslag Uie, In Ringe Gesny

Vars Gemaalde Seesout, Vars Gemaalde Swart Peper, Gedroogde Knoffel Vlokkies.

Knorr Peri-Peri

/- 1/2 Koppie Sonneblomolie

2 Eetlepels Bisto

300-350 Ml Water

1/2 Koppie Perskeblatjang

Gooi Die Olie En So 1/2 Koppie Peri-Peri In 'N Braaipan En Soteer Die Uie Daarin. Geur Intussen Die Hoenderlewers Met Sout, Peper En Knoffel. Sodra Die Uie Deurskynend Begin Raak Voeg Jy Die Hoenderlewers By En Roerbraai Tot Gaar. Maak Die Bisto Aan Met Die Water En Voeg Blatjang By. Giet Oor Die Hoenderlewermengsel, Roer Goed Deur En Laat Prut Oor Lae Hitte Vir Ongeveer 7 Minute Of Totdat Die Sous Lekker Dik Is.

Bedien Onmiddellik Saam Met Vars Broodrolletjies - As 'N Voorgereg, Of Saam Met Rys En 'N Mengelslaai As Hoofgereg.

Knoffel Hoender

Neem Heel Hoender En Plaas Hoender Speserye Bo-Oor En Binne In Hoender.

Gebruik Genoeg. Plaas Hoender In Swart Platboom Pot. Maak 2 Koffels Skoon En Plaas Rondom Hoender In Swart Pot. So 12 - 16

Knoffelhuisies Is Voldoende. (Moenie Stukkend Maak Nie Plaas Dit Net So Heel In.) Gooi ± 1 Koppie Kookolie Oor Hoender. Neem ± 2 Koppies Meel En Maak Deeg Aan. Stywe Deeg. Dit Word Uit Gerol En Rondom Die Swartpot Se Deksel Geplaas (Amper Soos 'N Presto Ring) Sodat Die Deksel Dig Geplaas Is Op Die Swartpot. Plaas In Oond 180 Grade Vir 1.5 Ur. Dis Regtig Baie Lekker.

Hoenderpotjie Met Roomsous.

No. 2 Pot Word Aanbeveel, Genoeg Vir 4 - 6 Mense.

6 Hoenderdye

Braaivleisspeserye Na Smaak

250g Swoerdlose Spek, In Stukkies Gesny

4 Middelslag Uie, Gekap

60 Ml Fyn Appelkooskonfyt

100 Ml Water

15 Ml Worcestersous

12 Heel Uitjies, Geskil

10 Jong, Heel Aartappeltjies, Geskil

750 Ml Gevriesde Gemengde Groente

300g Sampioene In Skywe Gesny

Geuropwekker Bv Aromat Na Smaak

1 Pakkie Beesstertsoppoeier

1 Pakkie Dik Wit Uiesoppoeier

500 Ml Vars Room Of 250 Ml Room En 250 Ml Melk.

Sprinkel Die Braaivleisspeserye Oor Die Hoender. Verhit Die Pot En Braai Die Spek Daarin Vir 5 Minute. Voeg Die Uie En Appelkooskonfyt By En Braai Tot Sag. Voeg Die Hoender, Water En Worcestersous By Die Uiemengsel, Sit Die Deksel Op En Laat Prut Vir 15 Minute.

Voeg Die Uitjies En Aartappels By En Laat Prut Vir Nog 10 Minute. Voeg Nou Die Groente En Dan Die Sampioene By. Sprinkel Die Geuropwekker Oor, Sit Die Deksel Op En Laat Prut Vir 30 Minute. Meng Die Soppoeier Met Die Room En Voeg Dit By Die Potjie. Laat Prut Vir 30 Minute. Maak Buite In Drie Ure.

Kerrie Hoender

Kook Heel Hoender In Stoompot En Ontbeen. Skil Aartappels En Sny In Blokkies. Kook Aartappels In Sout Water Tot Gaar.

Braai Uie En Knoffel In 'N Biejtie Kookolie. Los 2 Hoenderblokkies In 500 Ml Kookwater Op. Voeg Kerrie En Borrie In Na Smaak. Voeg 2 Eetlepels Bladjang, 2 Eetlepels Tamatiesous En 2 Eetlepels Appelkooskonfyt By. Meng 1 Eetlepel Mielieblom Met Water En Voeg By. Prut. Voeg Sout En Peper Na Smaak By. Voeg 'N Bietjie Gemengde Kruie By En 1 Eetlepel Worcestersous. Voeg Hoender By En Dan Aartappels. Prut.

Pynappelhoender

(4 Porsies)

1 Ui, Gehalveer En In Skyfies Gesny
25 Ml (2 E) Sonneblom- Of Olyfolie
1 Kg Hoenderporsies
50 Ml (4e) Blatjang
250 Ml (1k) Rou Rys
750 Ml (3 K) Sterk Tee
1 Pakkie Sampioensoppoeier
1 X 440 G-Blik Pynappelstukke
1 Elk Rooi En Groen Soetrissie, Pitte Verwyder En In Driehoeke Gesny

Braai Ui En Hoenderporsies In Warm Olie Tot Verbruin. Gooi Blatjang En Rys By En Meng Deur. Meng Tee Met Soppoeier En Gooi Oor Hoender. Dreineer Pynappelstukke En Gooi Sap By. Prut Vir 30 Min. Roer Af En Toe. Gooi Pynappelstukke En Soetrissie By. Laat Prut Vir 10 Min. Tot Net Sag . En Geur Na Smaak Met Sout En Swartpeper. 'N Vullende Maaltyd In Een Gereg.

Skoonma Se Hoender

6 – 8 Stukke Hoender (Verkieslik Boudjies En Vlerkies)
3 Koppies Water
1 Pak Wit Uiesoppoeier
3 Eetlepels Tamatiesous
3 Eetlepels Blatjang
3 Eetlepels Mayonnaise
Sout & Peper
Speserye ('Chicken', 'Steak & Chops', 'Barbeque')

Gooi Speserye Sout & Peper Oor Hoender Nadat Dit Ontdooi Is – Pak In Oondpan.
Los Wit Uiesop In Water Op En Gooi In Oondpan Waarin Hoenderstukke Gepak Is.
Sit In Oond En Bak Totdat Speserye Ingetrek Het In Hoender. Meng Blatjang, Tamatiesous En Mayonniase – Smeer Met Kwas Oor Hoender. Draai Stelselmatig Hoender Om : Gooi Nog Speserye Oor En Smeer Met Mengsel. Bak ± 30 Minute Of Totdat Jy Sien Hoender Is Gaar En Lekker Bruin.

Eenskottel-Appelkooshoender:

Hierdie Resep Is Soortgelyk Aan Die Bekende "Pastoriehoender" Wat Sy Naam Gekry Het Van Die Gereg Wat Die Dominee Se Vrou Voor Kerk In Die Oond Sit En Na Kerk Is Alles Reg Vir Eet, Die Hoender En Die Rys Sommer Alles Saam In Een Oondbak!

8 Tot 12 Hoenderstukke
1 Koppie Rou Rys
2 Uie, Fyngkap
Sout En Peper
2 Blokkies Hoenderaftreksel, Opgelos In
500 Ml Warm Water
10 Ml Fyn Gemmer (Poeier)
Sap En Skil Van 1 Suurlemoen;
1 X 410 G (1 Blik) Heel Appelkose, Gedreineer.

Versprei Rys Onder In Oondskottel, Plaas Hoenderstukke Bo-Op. Strooi Uie Oor. Meng Res Van Bestanddele, Behalwe Heel Appelkose. Giet Vloeistof Oor En Bedek. Bak Sowat 60 Min. Lank (Of Tot Die Kerk Uitkom!) By 160°C. Rangskik Appelkose Bo-Op Rys En Plaas Gereg Terug In Oond Sodat Appelkose Ook Kan Warm Word (10 Tot 15 Min. Lank).

Hoenderpastei

1 Hoender Ontbeen
Hoenderspeserye
Paprika
Sout En Peper
2 Blikkies Gemengde Groente
1 Blikkie Hoendersop
1 Blikkie Sampioensop
1 Pakkie Sampioene Gekerf
1 Rolletjie Blaardeeg

Kook Die Hoender Tot Gaar Voeg Die Speserye Na Smaak By Laat Lekker Deurkook Voeg Die Gemengde Groente En Blikkies Sop En Sampioene By Laat Kook As Dit Te Souserig Is Verdik Met 'N Bietjie Mielieblom Laat Lekker Deurkook Gooi In Pan, Rol Blaardeeg Uit, Voeg Bo-Op Verf Met 'N Bietjie Eier En Melk Bak By 180 Grade Tot Bruin

Hoenderpastei

1 X 1kg Pak Hoender(Gaar En Ontbeen En In Stukkies Gesny)
1 Blikkie Sampioenroomsop
1 Pakkie Hoenderroomsop Of Sampioenroomsop
4 Eiers
1 Pak Skilferkorsdeeg (Uitgerol En In Twee Dele Gedeel)

Metode:

Voorverhit Oond: 200 ° C. Meng Al Die Bestanddele Saam, Behalwe Een Eier. Voer 1 Helfte Van Die Deeg Uit In 'N Pasteibak. Skep Hoendermengsel Op Deeg. Plaas Ander Deel Deeg Bo-Op. Smeer Geklitste Eier Bo-Op Deeg. Bak Vir 30 Min Of Tot Goudbruin. Dien Op. Dit Is Vinnig, Maklik En Heerlik!

Madeleine Se Hoendergereg:

Bestanddele

1 Kg Hoender

1 Pak Groot Kaaskrulle

2 Koppies Melk

6 Eetlepels Koekmeel

3 Teelepels Margarien/Botter

1 Pak Macaroni

Knippie Sout En Vars Gemaalde Swartpeper Vir Smaak

Metode

Verhit Oond Op 180 Grade Celsius. Oondvaste Bak.

1. Maak Die Hoender Gaar. Laat Afkoel En Ontbeen. Hou Een Kant.
2. Maak Witsous Van Die Melk, Botter En Koekmeel. Voeg Sout En Swartpeper By Na Smaak.
3. Kook Die Macaroni Tot Gaar.
4. Skep In Lae Van Macaroni En Dan Hoender En Krummel Die Kaaskrulle Bo-Oor Die Hoender. Laaste Die Witsous En Gaan Aan Met Lae. Heel Laaste Die Witsous Waar Daar Weer Kaaskrulle Op Gekrummel Word. Bak In Oond Tot Kaaskrulle Half Gesmelt Het. Bedien Op Met Lekker Griekse Slaai!!!

Maklike Hoenderpastei

Vulsel

1 Groot Ui, Fyn Gekap
1 Knoffelhuisie, Fyngedruk
Olie
1 Pakkie Sampioene
1 Heel Hoender, Saggekook En Ontbeen
45 Ml (3e) Sampioenroomsoppoeier
125 Ml (½ K) Melk
15 Ml (1e) Suurlemoensap
Sout En Peper

Kors

250 Ml (1 K) Koekmeelblom
10 Ml (2 T) Bakpoeier
5 Ml (1 T) Sout
1 Eier Geklits
125 Ml (½ K) Olie
125 (½ K) Melk

Metode

Voorverhit Die Oond Op 180°C. Soteer Die Uie En Knoffel In Olie Tot Sag. Voeg Die Ontbeende Hoendervleis By. Skep In 'N Gesmeerde Oondbak. Meng Die Soppoeier Met Bietjie Water, En Voeg Die Melk By. Bring Tot Kookpunt Terwyl Aanhoudend Geroer Word. Geur Met Suurlemoensap, Sout En Peper. Verhit Tot Die Mengsel Kook En Verdik. Skep Die Hoendermengsel In Voorbereide Bak. Meng Olie, Koekmeelblom, Bakpoeier En Sout Saam. Voeg Die Eier; Olie En Melk By En Roer Tot Glad. Giet Oor Die Hoendermengsel En Bak Vir 25 Minute Of Tot Die Kors Gaar En Goudbruin Is.

Hoender En Ham Gereg

8 Hoender Fillette - In Repies Gesny - Gooi Bietjie Suurlemoen Sap Oor
2 Uie Fyn Gesny
2 Green Pepper Fyn Gesny
1 Pak Sampioene - In Blokkies Gesny
1 Pak Baby Marrows In Repies Gesny
Olie Vir Braai - Net 'N Bietjie
Sout En Peper Na Smaak - Nie Te Veel Nie
1t Oreganum
1t Pietersielie
Knippie Gemmer
Knippie Mosterd
1 Lepel Knoffel Flokkies
1 Tot 2 Lepels Chutney

Braai Uie, Knoffel, Greep Pepper Tot Glasig. - 5 Min Roer
Voeg Hoender By - - 15 Min Roer
Voeg Speserye, Sout En Peper, Bladjang By . - - 5 Min Roer
Voeg Sampioene En Baby Marrows By. - 7 Min Roer

Haal Af Van Hitte En Plaas Eenkant

2 Pakke Spagetti / Pasta - Gekook - Gedrein - Plaas Eenkant

Sous
500ml Melk
250ml Room
2 Kop Gerasperde Cheddar Kaas - Kan Meer Gebruik As Jy Wil
2 Pakkies Garlic, Mushroom & Cheese Pasta Sauce
2 Kop Ham In Blokkies Gesny
Plaas Melk Met Gerasperde Kaas In Microgolf - 15 Min - Roer Kort-Kort
Totdat Kaas Opgelos In Melk Is.
Gooi Beide Pakkies Sous By En Roer Goed
Gooi Room En Ham Blokkies By En Roer Goed.
Voeg Sous Saam Met Hoender Dis En Prut - 5 Min
Skep Pasta Op Bord En Gooi Hoender/Ham Gereg Oor

Hoender- En Vrugeslaai

1 Klein Spanspek
6 Kop (1.5 L) Gekookte Hoender In Blokkies Gesny
2 Kop (500 Ml) Gekapte Seldery
2 Kop (500 Ml) Groen Druive Sonder Pitte (Sny Druive In Helfte Indien Groot, Of As Druive Pitte Het)
1 Kop (250 Ml) Gekapte, Geroosterde Amandels (Na Smaak)
1¼ Kop (300 Ml) Mayonnaise
2 Eetl (25 Ml) Suurlemoensap
1½ Teel (7 Ml) Kerriepoeier
Sout En Vars Gemaalde Peper

Sny Spanspek In Die Helfte En Verwyder Die Pitte. Maak Balletjies Of Sny In Blokkies. Meng Die Spanspek, Hoender, Seldery, Druive En Amandels (Indien Verkies). In 'N Kleiner Bakkie, Meng Die Mayonnaise, Suurlemoensap En Kerriepoeier En Roer Die Mengsel Liggies In Die Slaai In. Geur Met Sout En Peper Na Smaak. 8 - 10 Porsies

Hoender Met Inbors:

Innes Benadé Se Resep

125 G Swoerdlose Spekvleis Gesnipper
3 Groot Uie, In $\frac{1}{4}$ Gesny, En Weer Gehalveer
2 Groen Soetrissies, In $\frac{1}{4}$ Gesny, En Weer Gehalveer
60 Ml Olyfolie
6 Hoenderbors Filette, In Repies Gesny
 $\frac{1}{2}$ Kop Broccoli, In Blommetjies Gebreek
200 G Vars Groen Aspersies, In 3 Cm Stukkies Gesny
125 G Knopiesampioene, In Skyfies Gesny
1 Blik Aspersieroomsop
250 Ml Droë Wit Wyn
125 Ml Hoenderaftreksel
250 Ml Room
Sout En Peper Na Smaak
Vars Roosmaryn Na Smaak

Metode:

Braai Spek Oor Lae Hitte In Swaarboomkastrol, Voeg Uie En Soetrissies By, Sorteert Tot Sag En Glansend. Roer Bietjie Olyfolie By Indien Nodig. Skep Uit Met Gaatjieslepel

Verhit Orige Olyfolie In Kastrol En Braai Hoender Vinnig Tot Ligbruin

Roer Spek, Uie, Soetrissies Terug In Kastrol En Voeg Broccoli, Aspersies, Sampoene, Aspersieroomsop, Wyn En Aftreksel By. Geur Na Smaak. Verhit Tot Kookpunt, Verlaag Hitte En Plaas Deksel Op. Laat Prut Oor Lae Hitte Tot Groente Net Sag Is

Roer Room By, Geur Na Smaak En Sit Voor Saam Met Rys Of Vars 'Baguettes'.

Komyn-Hoenderkerrie

Lewer 6 - 8 Porsies
15 Ml Masala
70 G (125 Ml) Koekmeelblom
Sout En Vars Gemaalde Swartpeper Na Smaak
1 Kg Hoenderborsfilette
50 G Botter
25 Ml Olie
2 Groot Uie, Fyn Gekap
10 Ml Komynsaad
10 Ml Vinkelsaad
1 Lourierblaar
1 X 410 G (1 Blik) Heel, Geskilde Tamaties, Gekap
10 Ml Masala
5 Ml Borrie
1 Knoffelhuisie, Gekneus
2 Groen Brandrissies, Ontpit En Fyn Gekap
500 Ml Bulgaarse Jogurt
5 Ml Garam Masala
1/2 Bossie Koljanderblare

Meng Masala, Meel, Sout En Peper Saam. Bedek Filette Met Die Mengsel En Skud Oortollige Af. Verhit Botter En Olie In Braaipan En Braai Hoender Aan Albei Kante Tot Ligbruin. Haal Hoender Uit En Plaas Eenkant. Plaas Uie, Komynsaad, Vinkelsaad En Lourierblaar In Olie En Soteer Tot Uie Sag En Deurskynend Is. Voeg Tamaties By Uie In Kastrol. Voeg Masala, Borrie, Knoffel En Brandrissies By. Laat Kook Tot Mengsel 'N Dik Sous Vorm. Plaas Hoender Terug In Pan En Laat Prut Tot Hoender Sag Is. Voeg Jogurt By En Laat Deurwarm Word. Sprinkel Garam Masala En Koljanderblare Oor Net Voor Dit Voorgesit Word.

Pine Se Hoenderpan

Gebruik 'N Skottelskaar. Die Een Met Die Gas Soos Aan Ons Bekend.

Bestanddele

2 Kg Hoender

4 Groot Uie In Ringe Gesny

2 Vars Rooi Rissies

1 Pakkie Sampioene

200 Ml Vars Room

100 Ml Brandewyn

Olyfolie

Al Jou Knoffel!

Verbruin 2 Van Die Uie In 'N Bietjie Olie In Die Pan. Maak Seker Dat Dit Goed Oor Die Pan Geroer Word Om Die Hele Pan Te Smeer. Sit Die Pan Af En Laat Afkoel Terwyl Uie Uitgeskep Word Vir Later. Smeer Die Hoender Liggies Met Olie En Gooi Baie Liggies Speserye. (As Dit Nou Te Veel Is Gaan Dit Die Geur Verander). Sodra Die Pan Afgekoel Het Kan Dit Weer Aangesteek Word (Hierdie Uie Geur Het Nou In Die Pan Ingetrek En Die Olie Maak 'N Lagie In Die Pan Sodat Dit Nie Vasbrand Nie). Plaas Nou Die Hoender In Die Pan En Laat Stadig Prut Tot Amper Gaar. (Baie Stadig - So 3 Trekke). Gooi Die Rissies En Knoffel En Die Reeds Gaar Uie By Die Vleis (Daar Gaan Nie Veel Van Die Uie Oorbly Nie). Laat Prut Vir 10 Min. Gee Gas Tot Warm! Gooi Die Brandewyn By En Steek Aan Met Vlam. Wag Tot Die Alkohol Uitgebrand Is En Bring Die Hitte Af. Gooi Die Rou Uie En Sampioene En Room In. Braai Tot Die Room Weer Begin Skei. Skep Op Rys En Eet Voor Die Bure Kom!

Hoender Gebak Met Geur

Hoeveelheid Hoenderdye, Boutjies Of Ontbeende Borsies 1k Blatjang 1k Mayonnaise

1 Pakkie Bruin Uiesop

1 Blik Knopiesampioene (Ops)

Meng Blatjang, Mayonnaise En Soppoeier Met 1½K Water.

Ek Het Die Sop Al Met ½K Meer Water Gemeng, Dan Is Daar Meer Sous. Voeg Sampoene By (Indien Verkies)

Gooi Oor Hoenderstukke (Waaroor Ek Soms Hoender Speserye Strooi) En Bak In Oondskottel By 180 Grade C Tot Gaar. (Toets Vir Gaar En Draai Hoenderstukke Gereeld Om).

Hoenderporsies Gegeur En Vooraf Bietjie Verbruin - Pak In Oondskottel. I Ui Gekap En Oor Die Hoender Gestrooi

1 Groenrissie Grof Gekap En Oor Die Hoender Gestrooi Meng Die Volgende Met 1 Pk. Bruinuiesoppoeier ½ Kop Mayonnaise En ½ Kop Blatjang Roer Alles Goed Deur En Giet Bo-Oor Hoender.

Bak Teen 180 Grade Tot Gaar.

Bedien Op Rys Met Mengelslaai.

Konfyt Hoender

Bestanddele

8 Hoenderstukke

125 Ml Mayonnaise

125 Ml Appelkooskonfyt

5 Ml Aromat

5 Ml Paprika

Metode

Voorverhit Die Oond Tot 180°C.

Plaas Die Hoenderstukke In 'N Oondvaste Bak.

Meng Die Mayonnaise En Appelkooskonfyt En Skep Dit Met 'N Lepel Op Die Hoenderstukke.

Sprinkel Die Aromat En Paprika Oor Die Hoender En Bak 1½ Uur, Onbedek, Of Totdat Die Hoender Sag Is.

Vrugtige "Barbecue" Hoender

Bestanddele

200 Ml Vrugteblatjang

200 Ml Tamatiesous

125 Ml Appletiser/Grappetiser

8 Hoenderporsies (Dye)

Metode

Meng Die Blatjang, Tamatiesous En Appetizer In 'N Mengbak. Marineer Die Hoender Oornag In Die Marinade. Rooster Onder 'N Voorverhitte Rooster Element Tot Gaar. (± 15 - 18 Minute).

Hoender Pan

Pine Het Hierdie Hoender Pan Ingestuur:

Gebruik 'N Skottelskaar. Die Een Met Die Gas Soos Aan Ons Bekend.

Bestanddele

2 Kg Hoender

4 Groot Uie In Ringe Gesny

2 Vars Rooi Rissies

1 Pakkie Sampioene - 200 Ml Vars Room

100 Ml Brandewyn

Olyfolie

Al Jou Knoffel!

Bruin 2 Van Die Uie In Bietjie Olie In Die Pan. Maak Seker Dat Dit Goed Oor Die Pan Geroer Word Om Die Hele Pan Te Smeer. Sit Die Pan Af En Laat Afkoel Terwyl Uie Uitgeskep Word Vir Later.

Smeer Die Hoender Liggies Met Olie En Gooi Baie Liggies Speserye. (As Dit Nou Te Veel Is Gaan Dit Die Geur Verander) Sodra Die Pan Afgekoel Het Kan Dit Weer Aangesteek Word (Hierdie Uie Geur Het Nou In Die Pan Ingetrek En Die Olie Maak 'N Lagie In Die Pan Sodat Dit Nie Vasbrand Nie) Plaas Nou Die Hoender In Die Pan En Laat Stadig Prut Tot Amper Gaar. (Baie Stadig - So 3 Trekke) Gooi Die Rissies En Knoffel En Die Reeds Gaar Uie By Die Vleis (Daar Gaan Nie Veel Van Die Uie Oorbly Nie) Laat Prut Vir 10 Minute

Gee Gas Tot Warm!

Gooi Die Brandewyn By En Steek Aan Met Vlam. Wag Tot Die Alkohol Uitgebrand Is En Bring Die Hitte Af.

Gooi Die Rou Uie En Sampioene En Room In. Braai Tot Die Room Weer Begin Skei.

Skep Op Rys En Eet Voor Die Bure Kom!

Tokkie Se Hoenderpastei

Bestanddele:

1 Groot Hoender
2 Pakkies Sampioene
1 Pak Gesnipperde Spek
2 Koppies Bruin Rys
1 Bottel Mayonnaise
1 Groot Pak 'Chutney Chips'
1 Teelepel Hoender Speserye
1 Teelepel Paprika
1 Groot Ui
Sout En Peper Na Smaak

Metode:

Braai Ui In Bietjie Olie Tot Sag. Sny Hoender In Stukke En Braai Saam Met Uie. Voeg Speserye , Sout En Peper By Kook Hoender Tot Sag En Verwyder Al Die Bene En Maak Fyn. Kook Rys Solank Eenkant Tot Gaar. Braai Spek En Sampioene Tot Gaar . Druk 'Chips' Fyn. Gooi Nou Alles By Die Hoender Asook Die 'Chips' En Mayonnaise. Roer Goed Deur, Gooi In Gesmeerde Bakskottel. Stel Oond Op 180 Grade. Rasper Genoeg Kaas Bo-Oor Pastei. Plaas In Oond Totdat Die Kaas Gesmelt Is.
Bedien Saam Met Broodrolletjies En 'N Mengelslaai.

Lorette Se Maklike Hoenderpastei

Vulsel

1 Groot Ui, Fyn Gekap

1 Knoffelhuisie, Fyngedruk

Olie

1 Pakkie Sampioene

1 Heel Hoender, Saggekook En Ontbeen

45 Ml (3e) Sampioenroomsop Poeier

125 Ml (½K) Melk

15 Ml (1e) Suurlemoensap

Sout En Peper

Kors

250 Ml (1k) Koekmeelblom

10 Ml (2t) Bakpoeier

5 Ml (1t) Sout

1 Eier Geklits

125 Ml (½K) Olie

125 (½K) Melk

Metode

Voorvehit Die Oond Op 180oc. Soteer Die Uie En Knoffel In Olie Tot Sag.

Voeg Die Ontbeende Hoendervleis By. Skep In 'N Gesmeerde Oondbak.

Meng Die Soppoeier Met Bietjie Water, En Voeg Die Melk By. Bring Tot

Kookpunt Terwyl Aanhoudend Geroer Word. Geur Met Suurlemoensap,

Sout En Peper. Verhit Tot Die Mengstel Kook En Verdik. Skep Die

Hoendermengsel In Voorbereide Bak. Meng Olie; Koekmeelblom,

Bakpoeier En Sout Saam. Voeg Die Eier; Olie En Melk By En Roer Tot

Glad. Giet Oor Die Hoendermengsel En Bak Vir 25 Minute Of Tot Die

Kors Gaar En Goudbruin Is.

Hoenderpastei

1 Hoender
Hoenderspeserye
Paprika
Sout En Peper
2 Blikkies Gemengde Groente
1 Blikkie Hoendersop
1 Blikkie Sampioensop
1 Pakkie Sampioene Gekerf
1 Rolletjie Blaardeeg

Kook Die Hoender Tot Gaar En Ontbeen. Voeg Speserye Na Smaak By En Laat Lekker Deurkook. Voeg Die Gemengde Groente En Blikkies Sop En Sampioene By. Kook Deur. As Dit Te Souserig Is, Verdik Met 'N Bietjie Mielieblom. Laat Lekker Deurkook. Gooi In Pan, Rol Blaardeeg Uit, Sit Bo-Op. Verf Met 'N Bietjie Eier En Melk. Bak Teen 180 Grade Tot Bruin.

Romerige Sampoehoender-Pasta

250 G Pasta
125 G Sampoene
1 Ui
500 G Hoenderborsfilette
50 Ml Gegeurde Meelblom
50 Ml Meelblom
400 Ml Melk
200 Ml Vars Room
Sout En Swartpeper Na Smaak
Knypie Neutmuskaat
2 Eetlepers Vars Pietersielie

Kook Pasta 10 Minute Oor Hoë Hitte. Dreineer Goed.

Kerf Sampoene En Kap Ui Fyn. Braai Tot Ligbruin.

Sny Hoenderborsies In Dun Repies En Skud Goed In Gegeurde Meelblommensel. Sit In Yskas Vir Ongeveer 'N Halfuur Om Bedekking Te Laat Set. Verhit 2 Eetlepels Margarien/Botter In Braaipan En Braai Die Hoenderrepies Oor Hoë Hitte Tot Goed Bruin Terwyl Gereeld Geroer Word.

Maak 'N Witsous Deur 50 Ml Margarien/Botter In 'N Klein Kastrol Te Smelt En Meelblom By Te Voeg. Roer Met Houtlepel Oor Medium Hitte. Voeg Melk By En Roer Aanhoudend Terwyl Dit Oor Lae Hitte Tot Kookpunt Gebring Word. Laat Prut Vir Ongeveer Twee Minute En Roer Aanhoudend Tot Dik En Glad. (As Dit Begin Klont, Kan Jy Die Klonte Met 'N Draadklitser Verwyder). Voeg Vars Room By, Asook Sout, Neut En Varsgemaalde Swartpeper.

Voeg Witsous, Sampoene En Hoender By Die Pasta En Roer Goed Om Te Meng. Voeg Varsgemaalde Swartpeper By, Plus Pietersielie.

Heerlike Hoender!

Hoeveelheid Hoenderdye, Boutjies Of Ontbeende Borsies

1 Koppie Blatjang

1 Koppie Mayonnaise

1 Pakkie Bruin Uiesop

1 Blik Knopiesampioene (Indien Verkies)

Meng Blatjang, Mayonnaise En Soppoeier Met 1½ Koppie Water.

(Ek Het Die Sop Al Met ½ Koppie Meer Water Gemeng, Dan Is Daar Meer Sous.)

Voeg Sampoene By (Indien Verkies). Gooi Oor Hoenderstukke (Waaroor Ek Soms Hoenderspeserye Strooi) En Bak In Oondskottel By 180 Grade C Tot Gaar. (Toets Vir Gaar En Draai Hoenderstukke Gereeld Om).

Hoenderporsies Gegeur En Vooraf Bietjie Verbruin - Pak In Oondskottel.

I Ui Gekap En Oor Die Hoender Gestrooi

1 Groenrissie Grofgekap En Oor Die Hoender Gestrooi Meng Die Volgende Met 1 Pk Bruinuiesoppoeier ½ Kop Mayonaise En ½ Kop Blatjang Roer Alles Goed Deur En Giet Bo-Oor Hoender.

Bak Teen 180 Grade Tot Gaar.

Bedien Op Rys Met Mengelslaai.

Hoenderbobotie

Geelrys:

250ml Rou Rys

600ml Kookwater

125ml Rosyne

30ml Suiker

2ml Borrie

2ml Matige Kerriepoeier

Sout Na Smaak

Hoendermengsel

1 Heel Hoender, Ongeveer 1.2kg

400ml Hoenderaftreksel

Vars Gemaalde Swartpeper Na Smaak

1 Ui, In Ringe Gesny

2 Knoffelhuisies, Fyngedruk

Olie

15ml Matige Kerriepoeier

5ml Borrie

5ml Koljander

3ml Komynsaad (Jeera)

5ml Hoenderspeserye

45ml Blatjang

15ml Suurlemoensap

Bolaag

125ml Melk

2 Ekstra Groot Eiers

Voorverhit Die Oond Tot 180c. Spuit 'N Oondvaste Bak Met Kleefwerende Middel. Plaas Al Die Bestanddele Vir Die Geelrys In 'N Kastrol En Kook Tot Die Rys Gaar En Sag Is. Dreineer En Hou Eenkant. Sny Die Hoender In Stukke En Was Skoon Af. Plaas In 'N Groot Kastrol, Giet Die Hoenderaftreksel Oor En Geur Met Swartpeper. Kook Tot Die Hoender Gaar En Sag Is En Tot Die Vleis Maklik Van Die Bene Afkom. Ontbeen Die Hoender En Sny Die Vleis In Happie Groot Stukke. Soteer Die Ui En Knoffel In Olie Tot Sag. Voeg Die Kerriepoeier, Borrie, Koljander, Jeera En Hoenderspeserye By En Roerbraai Nog Sowat 1 Minuut Lank. Voeg Die Hoender Asook Die Res Van Die Geurmiddels By En Meng Goed. Verhit Tot Goed Warm. Voeg Die Geelrys By En Meng Goed. Skep In Die Voorbereide Bak. Klits Die Melk En Eiers Saam En Giet Oor Die Hoendermengsel. Druk 'N Paar Gaatjies Met 'N Vurk In Die Mengsel Sodat Die Melkmengsel Effens Kan Intrek. Bak 20-30 Minute Lank Of Tot Die Eiermengsel Gestol Het. Bedien 6-8 Persone.

Aartappelskyfie Hoender

1 Hoender, In Porsies Gesny

Sout En Peper;

45 Ml Botter, Gesmelt

2 Knoffelhuisies, Gekneus

1 Klein Pakkie Kaas-En-Uieskyfies

Plaas Hoenderporsies Met Vel Na Bo In Gesmeerde Oondskottel. Geur.
Voeg Die Fyn Knoffel By Die Gesmelte Botter En Bedrup Hoender
Daarmee. Maak Die Aartappelskyfies Fyn En Sprinkel Oor Die Hoender.
Bak In Voorverhitte Oond Teen 200c Vir 'N Uur.

Hoender Gebak

Hoenderporsies Gegeur En Vooraf Bietjie Verbruin - Pak In Oondskottel.
I Ui Gekap En Oor Die Hoender Gestrooi
1 Groenrissie Grofgekap En Oor Die Hoender Gestrooi Meng Die
Volgende Met 1 Pk Bruinuiesoppoeier ½ Kop Mayonaise En ½ Kop
Blatjang Roer Alles Goed Deur En Giet Bo-Oor Hoender.
Bak Teen 180 Grade Tot Gaar.
Bedien Op Rys Met Mengelslaai.

Hoender En Sampioenpastei

Vulsel

2.5kg Hoender

250ml Semi Soet Witwyn

250ml Water

Varsgemaalde Swartpeper

5ml Hoenderspesery

2ml Tiemie

2ml Pietersielie

1ml Zeal

5ml Uievlokkies

250ml Vars Broodkrummels

250g Groot Swart Sampioene

Koekmeelblom Om In Te Rol

Geklitste Eier Om In Te Rol

110ml Botter

Kors

500ml Koekmeelblom

2ml Sout

5ml Bakpoeier

200ml Botter

1 Eiergeel

85ml Water

10ml Suurlemoensap

Kook Hoender Sag In Die Water, Wyn En Al Die Speserye. Voeg Nog
Water By Indien Nodig. Verwyder Bene En Sny Die Vleis In Stukkies.
Skep Vet Van Sous Af En Voeg Die Krummels By. Voeg Vleis By Die
Sous. Vee Sampioene Met 'N Klam Lap Af. Rol In Bietjie Meelblom, Dan
In Geklitste Eier En Weer In Die Meel. Braai Baie Liggies In Die Botter.
Plaas Vleis In Gesmeerde Oondskottel. Rangskik Die Sampioene Bo-Op,
Steeltjies Na Onder.

Vir Die Kors

Meng Droë Bestanddele Saam. Vryf Botter Baie Liggies In. Meng
Eiergeel, Water En Suurlemoensap Saam. Voeg By Droë Mengsel En

Maak Aan. Rol Uit En Bedek Hoendervulsel Met Deeg. Smeer 'N Bietjie Melk Oor. Bak In Voorverhitte Oond Van 200c Vir Ongeveer 30 Minute.

Heerlike Hoender (Gebak)

Hoeveelheid Hoenderdye, Boutjies Of Ontbeende Borsies 1k Blatjang 1k Mayonnaise

1 Pakkie Bruin Uiesop

1 Blik Knopiesampioene (Ops)

Meng Blatjang, Mayonnaise En Soppoeier Met 1½K Water.

Ek Het Die Sop Al Met ½K Meer Water Gemeng, Dan Is Daar Meer Sous. Voeg Sampoene By (Indien Verkies)

Gooi Oor Hoenderstukke (Waaroor Ek Soms Hoenderspeserye Strooi) En Bak In Oondskottel By 180 Grade C Tot Gaar. (Toets Vir Gaar En Draai Hoenderstukke Gereeld Om).

Hoender Gebak

Hoenderporsies Gegeur En Vooraf Bietjie Verbruin - Pak In Oondskottel. I Ui Gekap En Oor Die Hoender Gestrooi

1 Groenrissie Grofgekap En Oor Die Hoender Gestrooi Meng Die Volgende Met 1 Pk Bruinuiesoppoeier ½ Kop Mayonnaise En ½ Kop Blatjang Roer Alles Goed Deur En Giet Bo-Oor Hoender.

Bak Teen 180 Grade Tot Gaar.

Bedien Op Rys Met Mengelslaai.

Kors Van Chicken A La King

125 Ml Melk

125 Ml Olie

100g Koekmeel

10 Ml Bakpoeier

1 Eierv En Sout

Klits Melk, Olie En Eier – Sif Meel/Bakpoeier En Sout Saam - Voeg Meelmengsel By Melk – Meng Tot Gladde Deeg. Skep Met Lepel Oor Vulsel. Bak 20 Min

Jogurt En Hoender Potjie

2 Kg Hoenderstukke

2 (Green Peppers) Soetrissies In Lengte Gesny

300 G Wortels Geskil En In Skywe Gesny

6 Groot Aartappels Geskil En In Hertes Gesny.

100 G Gedroogde Appelkose

200 G Groen Boontjies Gekerf

15 G Sampioene Gesny

Sout Na Smaak

1 Pakkie Sampioensop

Marinade

50 Oml Jogurt

500 Ml Droë Wit Wyn

10 Ml Gedroogde Tiemie

10 Ml Lemoenskil Fyn Gerasper

1 Groot Ui Fyngekap

5 Ml Swart Peper

3 'Bay Leaves'

5 Ml Gedroogde 'Dragon'

Meng Al Die Bestanddele Van Die Marinade En Gooi Oor Die Hoender En Laat Staan Vir 6 - 8 Ure. Maak Die Pot Goed Warm En Braai Die Hoender, 'N Paar Stukke Op 'N Slag, Saam Met Die (Green Peper) Soetrissie Tot Goudbruin. Pak Dan In Lae - Wortels, Aartappels, Appelkose, Boontjies, En Sampioene Dit Moet Alles Bo-Op Die Vleis Gepak Word.

Gooi Sout Oor En Giet Dan Die Marinade Oor.

Maak Toe En Los Die Pot Om Te Prut Vir 2 Ure. As Daar Nog Te Veel Sous In Die Pot Is, Voeg Die Soppoeier By En Laat Vir 'N Verdere 15 Min Prut.

Lekker Hoender:

2 Hoenders

Marinade:

175ml Sonneblomolie

125ml Blatjang

125ml Hp Sous

125ml Tamatiesous

125ml Tamatiesous

125ml Worcestersous

50ml Aromat

25ml Knoffelsout

20ml Braaivleisspeserye

20ml Borrie

5ml Piri-Piripoeier

5ml Gemengde Kruie

1 Knoffelhuisie (Geskil En Gekneus)

Maak Die Hoenders Skoon, Sny In Porsies En Was Dit Af In Koue Water. Droog Die Porsies Af Met Kombuispapier. Meng Die Bestanddele Vir Die Marinade. Gebruik 'N Bak Met 'N Deksel Wat Goed Kan Verseël. Pak Die Hoenderstukke Daarin En Bedek Elke Laag Met Marinade. Sit Die Deksel Op, Plaas In Yskas En Laat Die Porsies Ongeveer 12 Uur Marineer. Draai Dit Twee Keer In Die Tyd Om. Plaas Die Porsies Met Die Marinade In 'N Enkele Laag In 'N Groot Oondpan. Bak Dit Ongeveer 3 Uur Lank By 100c, Maar Hou Dit Teen Die End Dop En Stel Die Hitte Laer As Die Marinade Te Bruin Word.

Hoenderbredie:

2 Eetlepels Plantolie
4 Hoenderstukke
2 Groot Uie (Gesny)
1 Wortel (Fyn Gekerf)
2 Repe Streepspek (Fyn Gekap)
Sout En Peper
6 Eetlepels Rooiwyn
300ml Kokende Hoenderaftreksel
1 Kruiesakkie
1 Lourierblaar
6 Dwerguie (Geskil)
40g Botter Of Margarien
4 Dwergsampoene (Dun Gesny)
2 Eetlepels Meelblom
2 Eetlepels Enkelroom
Vars Gekapte Pietersielie (Versiering)

Verhit Die Oond Tot 160c. Verhit Die Olie In 'N Groot Braaipan, Sit Die Hoenderstukke In En Braai Teen Matige Hitte Vir Ongeveer 5 Minute, Terwyl Die Hoender Een Keer Omgedraai Word, Totdat Dit Goudbruin Is. Haal Die Hoenderstukke Uit En Sit Dit In 'N Vlak Kasserol. Sit Die Uie, Wortels En Spek In Die Pan En Braai Liggies Vir 5 Minute Totdat Dit Sag Is. Plaas Dit Bo-Oor Die Hoender, Sout En Peper En Voeg 4 Eetlepels Van Die Wyn By. Sit Die Aftreksel, Kruiesakkie En Lourierblaar By. Maak Die Kasserol Toe En Kook In Die Oond Vir 1 Uur.

Verhit Die Oorblywende Wyn In 'N Klein Kastrol, Sit Die Uie In En Prut Liggies Vir 10 Minute Of Tot Die Uie Sag Is. Verwyder Die Uie En Plaas Dit Opsy En Behou Die Wyn. Smelt 15g Van Die Margarien In 'N Klein Braaipan, Sit Die Sampoene In En Braai Liggies Vir 2-3 Minute Totdat Dit Sag Is. Verwyder Die Sampoene En Plaas Opsy. Smelt Die Oorblywende Vet In 'N Klein Kastrol, Sprinkel Die Meelblom In En Kook Vir 1-2 Minute Oor Lae Hitte Terwyl Geroer Word. Voeg Die Wyn Waarin Die Uie Gekook Is En Omtrent 6 Eetlepels Aftreksel Vanuit Die Kasserol By Om 'N Dun Sous Te Maak. Roer Dit In Die Kasserol In Saam Met Die Sampoene. Kook In Die Oond Vir 'N Verdere 15 Minute Of Totdat Die Hoender Sag Is.

Verwyder Die Kruiesakkie En Lourierblaar By En Voeg Sout En Peper Na Smaak By. Roer Die Room In, Sprinkel Met Pietersielie En Bedien Dadelik. Bedien 4 Persone.

Chutney Chicken

6-8 Chicken Portions
1 Pkt Brown Onion Soup
250ml Fruit Chutney
1 Green Pepper
250ml Mayonnaise
1 Mushroom, Sliced
250ml Boiling Water
Parsley, Chopped To Garnish

Arrange Chicken Portions In An Ovenproof Dish.
Combine The Mayonnaise, Chutney, Water & Soup Powder & Pour Over Chicken.
Top With The Sliced Green Peppers & Mushrooms.
Cover With Foil & Bake At 180°C For 45 Minutes Or Until Golden Brown.
Stand For 5 Minutes & Scoop Off Excess Oil.
Garnish With Chopped Parsley & Serve With Rice & A Mixed Salad.
If The Sauce Becomes Too Dry & Thick During Cooking, A Small Amount Of Water May Be Added.

Curry Chicken

1 Chicken, Cut Into Pieces
30ml Cake Flour
45ml Oil
15ml Honey
1 Large Onion, Chopped
15 Ml Worcestershire Sauce
1 Apple, Peeled & Chopped
15 Ml Apricot Jam
22,5ml Curry Powder (Strong)
375 Ml Chicken Stock
5ml Borrie
22,5 Ml Lemon Juice
5ml Fine Ginger
3 Medium Potatoes, Cut In Wedges
Salt & Pepper To Taste

Brown Chicken In Oil Until Light Brown On Both Sides. Remove From Saucepan.

Brown Onion & Apple Until Soft & Transparent.

Sprinkle Curry, Ginger & Borrie & Brown For 1 Min.

Stir Cake Flour To This.

Mix Honey, Worcestershire Sauce, Apricot Jam, Chicken Stock & Lemon Juice & Add This Gradually While Stirring Continuously.

Bring To Boiling Point, Add Chicken Pieces & Cook For 30 Mins.

Add Potatoes & Cook Until Potatoes Are Cooked.

Add Salt & Pepper.

Serve With Rice.

Curried Chicken Casserole

1½ Pds Boneless Chicken Breasts, Thinly Sliced
1½ Tbsp Curry Powder
1 Tbsp Vegetable Oil
1 Jar Chicken Tonight Cooking Sauce For Chicken
1 Clove Garlic, Minced
½ Cup Currants Or Raisins
1 Medium Onion, Chopped
2 Tbsp Chutney
½ Cup Chopped Red Bell Pepper
Hot Cooked Rice
2 Tart Apples, Peeled & Diced

In A Large Skillet, Lightly Brown Chicken In Vegetable Oil.
Add Garlic, Onion, Red Peppers & Apples. Sauté Until Tender.
Add Curry Powder, Mix Thoroughly & Sauté Lightly.
Add Sauce, Currants & Chutney.
Simmer, Covered, Over Low Heat For 20-30 Mins, Stirring Occasionally.
Serve Over Rice.

Chicken Salad

1. First Make The Sauce: Place Parsely, Basil, Garlic, Oil And Cheese In A Processor Fitted With The Grinding Blade.
2. Process To A Creamy Consistency, Stopping Once Or Twice To Scrape Down The Sides.
3. In A Bowl, Stir Mayonnaise And Yoghurt Together Until Smooth.
4. Add Basil Sauce And Stir, Then Tip Into Fridge Container And Chill.
5. Poach Chicken Gently In A Little Salted Water Together With 1 Chopped Onion And A Few Black Peppercorns, Until Just Tender.
6. Cool, Strain Stock And Reserve.
7. Cook Pasta, Drain Well, Toss With Enough Dressing To Moisten Nicely, And Set Aside.
8. To Assemble, Arrange Chicken On A Serving Platter.
9. Slice Each Breast Thinly Lengthwise, Leaving The Slices Joined At The Base, And Carefully Fan Them Out.
10. Thin The Chilled Basil Sauce To A Pouring Consistency With A Little Of The Reserved Stock, And Pour Over The Breasts.
11. Surround With Noodles, Garnish And Serve

Hoender En Spinasië Pastei

Kors

2 1/2 K Koekmeel (625ml)

187g Botter

1 Houer Gerroomde Maaskaas Of Mascarpone

Vulsel

Bietjie Olie

1 Ui Gekap

1 Knoffelhuisie

2.5ml Aangemaakte Mosterd

2 Eetl Koekmeel

Sout & Peper

1 Pak Gerroomde Spinasië (600g)

1 Bakkie Roomkaas

6 Hoenderborsies, Gaar En Gesnipper

1 Eier, Geklits

1 K Cheddarkaas Gerasper

1 Eiergeel Geklits

Stel Oond Op 180

Kors

Vryf Botter By Koekmeel In En Roer Maaskaas By Tot 'N Deeg Vorm.

Plaas In Plastieksakkie In Yskas Vir 30 Min.

Rol Deeg Uit En Voer Losboom Koekpan Uit. Behou Orige Deeg.

Prik Bodem Met Vurk En Bak Blind Vir 10-15 Min. Verwyder Bakpapier

En Bone En Plaas Terug In Oond Vir Nog 5 Min.

Vulsel

Soteer Ui En Knoffel In Olie.

Roer Mosterd, Koekmeel, Sout & Peper By.

Roer Spinasië, Roomkaas, Hoender, Eier En Kaas By.

Spek Vulsel In Kors, Bedek Met Oorskietdeeg Wat Uitgerol Is, Smeer Eiergeel Oor En Bak Vir 30-40min Tot Goudbruin En Gaar.

Cacerole De Pollo Y Elotè – Chicken And Corn (Costa Rica)

(8 Porsies)

Hoenderstukke, Gaar
5 Eiers, Geklits
1 1/2 Teelepel Sout
2 X Blikke Suikermielies
125 G Olywe, Ontpit
250 G Kaas
1 Koppie Hoenderstock
150 G Wortels, Gekap En Gaar
60 Rosyne Ontpit
30 G Botter
1 Blikkie Bone
1 Groenrissie In Repe
1 Blikkie Ertjies
1 Rooi Rissie In Repe

Meng Eiers, Mielies En Kaas
Sny Hoender In Stukkies Of Los In Stukke En Meng Met Groente, Sout,
Olywe, Stock En Rosyne
Pak In Lae: Eers Eiermengsel, Dan Hoender
Sit Klontjies Botter Bo-Op En Versier Met Rissies
Bak 40 Minute In Oond

Hoender-En-Boontjiekasserol

Vulsel
1 Blik Boontjies In Tamatiesous
250 Ml Gekookte Hoender
125 Ml Salami
180 Ml Gekapte Seldery
1 Ui - 80 Ml Water
5 Ml Gemengde Kruie
Voorverhit Oond Tot 190 C
Meng Al Die Bestanddele Van Die Vulsel Liggies En Pak In 'N Bak
Bolaag
500 Ml Vars Broodkrummels
45 Ml Gesmelte Margarien
5 Ml Mosterdpoer
100 Ml Kaas
Meng Al Die Bestanddele Ne Sprinkel Oor Die Vulsel
Bak 30 Minute

www.eposvriende.com

Soetsuurhoender

Hoenderstukke
Sout En Swartpepr
1 Heel Lemoen
Hoenderspeserye
15 Ml Fyngedrukte Knoffel
60 Ml Wynasyn
60 Ml Lemoen/Suurlemoensap
30 Ml Tamatiesous
60 Ml Bruinsuiker
30 Ml Sojasous
10 Ml Aangemaakte Mosterd
5 Ml Paprika
4 Wortels, In Repe
1 Halwe Kop Kool, In Repe

Braai Die Hoender Liggies Saam Met Die Lemoen, Gegeur Met Die Sout, Peper En Speserye
Maak 'N Sous Van Die Knoffel, Asyn, Sap, Tamatiesous, Suiker, Sojasous, Mosterd, Paprika
Pak Die Hoender In 'N Oondbak En Giet 'N Bietjie Hoenderaftreksel Onder
Smeer Die Hoender Met Die Sous, En Bak Sowat 1 Uur – Smeer Gereeld Tussenin
Pak Die Wortels En Kool Tussenin, En Bak Weer Totdat Dit Gaar Is – Gooi Nog Aftreksel In Indien Die Bak Droogkook

Hoender-En-Groente Roerbraai

4 Hoenderstukke, In Stukke
500 G Groente Van Jou Keuse
100 G Tamaties
3 Knoffelhuisies
45 Ml Mosterd
50 Ml Lemoensap
50 G Neute (Ops)

Braai Die Hoender Vir 2 Min Tot Gaar, Haal Uit En Hou Eenkant
Roerbraai Die Groente Op 'N Hoë Hitte Tot Sag, Maar Bros
Voeg Die Res By En Prut Vir 2 Min. Roer Die Hoender By
Bedien Met Rys En Bespinkel Met Die Neute

Hoender-In-Lemoenroom

4 Hoenderborsies
1 Ui
30 Ml Meel
300 Ml Lemoensap
150 Ml Suurroom
15 Ml Marmelade
2 Ml Marjolein
Lemoenskyfies
Vars Pietersielie

Voorverhit Die Oond Tot 180 C
Verbruin Die Hoender En Plaas In 'N Bakskottel
Soteer Die Ui En Voeg Die Meel By, Kook Vir 1 Minuut
Roer Die Lemoensap By En Verhit Tot Kookpunt
As Sous Verdik, Voeg Die Suurroom, Marmelade En Marjolein By
Haal Af Van Die Plaat, Gooi Oor Die Hoender En Bak 45 Min
Versier Met Lemoenskyfies En Pietersielietakkies

Jambalaia

(Speseryagtige Gereg Uit New Orleans)

4 Hoenderfilette
1 Groenpeper
5 Ml Paprika
150 G Worsies
350 G Rys
1 Blik Tamaties
750 Ml Hoenderaftreksel
45 Ml Uie

Braai Hoender Bruin En Hou Eenkant
Braai Die Peper, Paprika En Wors Vir 4 Minute Tot Goudbruin
Voeg Die Rys By En Roerbraai 2 Minute En Voeg Dan Die Aftreksel En
Tamaties By
Laat Kook En Prut Saggies Vir 15 Min Totdat Die Vloistof Weggekook En
Die Rys Sag Is – Roer Gereeld
Voeg Weer Die Hoender By, Geur Na Smaak En Maak Deurwarm
Roer Die Uie By En Bedien

1-Skottel Hoender-Noedel Gereg

Hoenderstukke

2 Blokkies Hoenderekstrak

1 - 1½ Kop Noedels

100 Ml Mayonnaise

1 Groot Pak Droë Aartappelskyfies (Enige Geur), Fyngemaak

400 Ml Witsous

50 Ml Gekapte Pietersielie

2 Eiers Geklits

Voorverhit Die Oond Tot 190 C

Kook Die Hoender, Ekstrak En 'N Bietjie Kookwater Tot Sag – As Jy Wil Kan Jy Die Hoender Ontbeen

Kook Noedels Tot Sag In Soutwater En Dreineer

Meng Hoender, Noedels, Mayonnaise En Helfte Van Skyfies En Skep In Vuurvaste Skottel

Meng Witsous Met Pietersielie En Eiers En Gooi Bo-Oor

Strooi Res Van Skyfies Oor Sous En Bak 20 - 25 Minute Of Tot Sous Begin Verkleur

Hoenderbredie

1 Kg Hoender

1 Pakkie Sampioensop

250 Ml Macaroni

125 G Botter Of Margarien

2 Uie In Blokkies Gesny

4 Tamaties

125 Ml Ongesifte Koekmeelblom

200 Ml Water

250 Ml Kaas

Geur Hoender Met Sout En Peper En Kook Tot Sag

Vul Hoendersous Met Water Aan Tot 625 Ml, Voeg Soppoeier By, Roer Gereeld En Kook Tot Dik

Kook Macaronistukkies In Soutwater To Sag En Dreineer

Smelt Die Botter, Soteer Die Uie, Voeg Die Tamaties By En Kook 'N Rukkie

Meng Meel Met Water En Roer By Tamatiesous, Voeg Sop By En Meng Goed

Voeg Hoender, Kaas En Macaroni By, Meng En Laat 'N Paar Minute Prut Sit Warm Voor Met Rys En 'N Slaai

Pynappelhoender

1 Ui

1 Kg Hoenderporsies

50 Ml Blatjang

250 Ml Rou Rys

750 Ml Sterk Tee

1 Pakkie Sampoensoppoeier

1 Blik Pynappelstukke

1 Elk Rooi En Groen Soetrissie, Pitte Verwyder En In Driehoek Gesny

Braai Ui En Hoenderporsies In Warm Olie Tot Bruin, Gooi Blatjang En Rys By En Meng Deur

Meng Tee Met Soppoeier En Gooi Oor Hoender, Dreineer Pynappelstukke, Gooi Sap By

Prut Vir 30 Min En Roer Af En Toe

Gooi Pynappelstukke En Soetrissie By, Laat Prut Weer Vir 10 Min En Geur

Partytjiehoender

800 G Hoender
1 Ui
1 Seldery
400 G Sampioene
250 Ml Dik Witsous
1 Rooipeper
1 Ml Mosterdpoeier
1 Ml Fyn Naeltjies
1 Pakkie Hoenderroomsop
250 Ml Kaas
500 G Pasta
Paprika
Tamatiesous

Voorverhit Die Oond Tot 180 C

Braai Die Hoender, Ui En Seldery In Olie En Botter En Geur Met Sout En Swartpeper

Braai Die Sampioene Apart, Geur Met Sout En Swartpeper En Roer Die Witsous By. Meng Die Rooipeper, Mosterd En Naeltjies By

Los Die Sop Op Soos Aangedui Op Die Pakkie En Voeg By Die Hoendermengsel

Prut Albei Mengsels Tot Dik En Geur Indien Nodig

Voeg Die Helfte Van Die Kaas By Die Sampioenmengsel En Laat Dit Oplos

Meng Die Macaroni Met Die Hoendermengsel En Skep Die Helfte Daarvan In 'N Oondbak

Skep Die Helfte Van Die Sampioenmengsel Bo-Op En Herhaal Die Lae Strooi Kaas En Paprika Oor En Stippel Met Tamatiesous

Bak 20 – 30 Min

Hoenderskottel

250 Ml Rou Rys, Gaargekook

2 Uie

250 G Spek

250 G Sampioene

5 Ml Pietersielie

1 Gaar Hoender

1 Teel Sout

375 Ml Kookwater

1 Hoenderblokkie

2 Eetl Botter

2 Eetl Koekmeel

500 Ml Melk

Voorverhit Oond Tot 180 C

Soteer Die Uie, Spek, Sampioene, Pietersielie En Gaar Rys

Voeg Gesnipperde Hoender By, Geur Met Die Sout En Skep In 'N Skottel

Los Die Aftrekselblokkie Op In Die Kookwater En Gooi Bo-Op

Maak Die Witsous, Geur En Skep Oor Die Hoender

Bedek Met Foelie En Bak 30 Minute

Kruiehoender Met Noedels

800 G Hoender

250 Ml Suikermieliepitte

250 Ml Babawortels

1 Ui

250 G Elmboogmacaroni

410 G Tamatiepuree

25 Ml Suiker

15 Ml Worcestersous

5 Ml Basiliekruid

5 Ml Origanum

250 – 500 Ml Kookwater

Sout En Swartpeper

Braai Die Hoender Bruin, Hou Eenkant

Meng Die Mielies, Wortels En Ui In Die Pan En Roerbraai 5 Minute

Sit Die Hoender Terug, Gooi Die Res Van Die Bestanddele By (Die Water

Moet Die Noedels Bedek)

Laat Opkook, Bedek En Prut 15 Minute – Roer Gereeld

Hoenderskottel

250 G Spek

1 Hoenderbraaipak

1 Groot Ui

2 Wortels

2 Selderystingels

2 Rooi Appels

20 Ml Koekmeel

200 Ml Droë Wit Wyn

200 Ml Hoenderaftreksel

1 Bouquet Garni

125 Ml Room / Natuurlike Joghurt Sout En Swartpeper

Soteer Die Spek, Hou Eenkant; Braai Die Hoender Tot Bruin En Hou Eenkant

Braai Die Ui, Wortels, Seldery En Appels Tot Sag. Voeg Meel By En Braai 1 Minuut

Voeg Die Bouquet Garni By, Asook Die Verhitte Wyn-En-Aftreksel Mengsel Geur Goed

Skep Hoender En Spek Terug En Laat Prut Tot Die Hoender Sag Is

Voeg Room By En Verhit To Net Onder Kookpunt

Dien Op Saam Met Rys En Broodrolletjies

Romerige Hoender-Stroganoff

1 Ui
1 Knoffelhuisie
4 Hoenderstukke, Ontbeen
5 Ml Origanum

50 Ml Koekmeel
300 Ml Hoenderaftreksel
150 Ml Droë Wit Wyn
200 G Sampioene
100 G Gekookte Ham
1 Blik Nierboontjies
250 Ml Room

Soteer Die Ui In Botter En Olie, Voeg Die Knoffel En Dan Die Hoender By En Braai Tot Bruin
Meng Die Origanum En Meel, Strooi Oor Die Hoender En Roerbraai Sowat 1 Minuut
Voeg Die Warm Aftreksel En Die Wyn By En Verhit Tot Kookpunt – Roer Gereeld Tot Sous Verdik
Verlaag Hitte En Laat Prut Vir 10 Minute En Voeg Dan Die Sampioene, Ham En Boontjies By
Verwyder Van Hitte En Roer Die Room By, En Verhit Stadig Sonder Om Te Kook
Garneer Met Vars Origanum En Bedien Met Rys

Hoenderpilaf

1 Ui
500 Ml Basmatirys
1 Liter Hoenderaftreksel
500 G Gaar Hoender
Ertjies
Gekapte Pietersielie
250 Ml Groenpeper / Seldery / Wortels / Mengsel
Soteer Die Ui En Voeg Die Peper/Seldery/Wortel Of 'N Mengsel Daarvan By En Roerbraai
Voeg Die Rys By, Roer Deur En Voeg Die Aftreksel By
Bring Tot Kookpunt, Bedek En Prut 20 Minute
Roer Die Hoender, Ertjies En Pietersielie By, Verhit En Bedien Warm

Italiaanse Hoender

3 Uie
3 Knoffelhuisies
150 Sampioene
1,5 Kg Hoender
250 Ml Rose Wyn
410 G Blik Tamaties
100 Ml Tamatie Puree
2 Ml Droë Origanum
2 Ml Droë Roosmaryn
Sout En Peper
Mielieblom
250 G Fettucini, Gaar
Kaas
Pietersielie

Soteer Die Uie, Sampioene En Knoffel, Gooi Dan Die Hoender By En Verbruin

Gooi Die Wyn By, Dan Die Tamaties, Die Puree, Die Kruie En Die Geurmiddels

Bedek En Laat 1 Uur Prut, Verdik Met Mielieblom Indien Nodig

Bedien Op Die Fettucine Ne Strooi Kaas En Pietersielie Oor

Roomhoender In Rysring

Hoender

1 Ui

2,5 Ml Knoffel

8 Hoenderborsies

45 Ml Witwyn

250 G Sampioene

½ Rooi Peper

½ Groenpeper

125 Ml Melk

125 Ml Hoenderaftreksel

Sout En Swartpeper

25 Ml Mielieblom

125 Ml Vars Room

Soteer Die Ui En Knoffel Tot Sag, Voeg Die Hoender By En Braai Tot Bruin

Roer Die Wyn, Sampioene, Pepers, Melk, Aftreksel, Sout En Peper By En Prut 10 Min

Meng Die Mielieblom Met Water Tot 'N Gladde Pasta En Voeg By Kook Tot Verdik, Roer Die Room Deur En Verwyder Van Die Hitte

Rys

750 Ml Rys, Gaar

125 Ml Ertjies, Gaar

10 Ml Vars Pietersielie

30 Ml Botter

Meng Alles Goed En Skep In 'N Ring In Borde

Skep Die Hoender In Die Middel En Strooi Pietersielie Oor

Balsamiese Hoender En Gebakte Peppers

2 Rooi Peppers
2 Geel Peppers
1 Groot Eivrug
2 Eetlepels Roosmaryn
2 Eetlepels Olyfolie
2 Eetlepels Bals Asyn
2 Eetlepels Heuning
1 Knoffelhuisie
4 Hoender Borsies
150 G Penne Pasta
100 G Swart Olywe

Voorverhit Die Oond Tot 220 C

Meng Die Peppers, Eivrug En Roosmaryn En Plaas In 'N Oondvaste Bak
Geur Goed, Gooi Die Olie Oor En Los Eenkant

Meng Die Heuning, Balsamiese Asyn En Knoffel En Bedek Die Hoender
Daarmee

Meng Die Hoender En Die Groente En Bak 20 Minute

Kook Intussen Die Pasta, As Alles Gaar Is, Gooi Bymekaar

Bedien Met Ekstra Balsamiese Asyn

Aspersiehoender

2 Uie
250 G Sampioene
2 Blikkies Aspersieroomsop
8 Hoender Stukkies, Gaar
1 Groen Peper
2,5 Ml Kerriepoeier
10 Ml Pietersielie
30 Ml Mielieblom
Sout En Swartpeper
400 G Blaardeeg, Ontdooi
1 Eier

Voorverhit Die Oond Tot 180 C

Soteer Die Uie En Sampioene, Voeg Die Sop By En Verhit Tot Kookpunt
Voeg Die Hoender, Peper, Kerrie En Pietersielie By En Geur Goed

Maak Die Mielieblom Met Bietjie Water Aan As Die Sous Te Loperig Is En
Kook 5 Min Tot Dik

Druk $\frac{3}{4}$ Van Die Deeg In 'N Bak Vas, Voeg Die Vulsel In En Versier Die
Pastei Met Die Oorblywende Deeg

Verf Eier Op En Bak 25 Minute

Oros-Hoender

1 Ui, Gekap
12 Hoenderboudjies
Sout En Swartpeper
1 Groen Soetrissie
1 Rooi Soetrissie
1 Geel Soetrissie

250 Ml Mayonnaise
250 Ml Blatjang
250 Ml Oros

Voorverhit Die Oond Tot 180 C
Plaas Die Ui En Hoender In 'N Gesmeerde Oondbak, Geur En Rangskik
Die Soetrissies Bo-Op
Meng Die Res, Gooi Bo-Op, Bedek En Bak 2 Ure

Romerige Mosterdhoender

6 Hoenderstukke
4 Knoffelhuisies
300 Ml Room
20 Ml Franse Mosterd
2 Wortels, In Repe
1 Rooi Soetrissie, Repe
2 Murgpampoentjies, Repe
Pietersielie
Sout En Peper

Soteer Ui En Knoffel, Dan Hoender, Room En Mosterd En Prut 5 Minute
Roer Groente By, Prut Nog 3 Minute, Geur En Bedien Op Rys

Brandewyn-En-Room Hoender

4 Hoenderstukke
80 Ml Gegeurde Meel
1 Ui
250 G Sampioene
100 Ml Hoendergeursel
40 Ml Brandewyn
100 Ml Room
10 Ml Pietersielie

Bedek Die Hoender Met Die Meel, Braai Tot Bruin En Hou Eenkant Soteer Die Ui En Die Sampioene In Die Vleissous To Sag Gooi Die Hoender Terug En Voeg Die Geursel, Brandewyn En Sout En Peper By Prut Vir 15 Minute, Haal Af Van Die Hitte En Roer Die Room En Pietersielie By

Joghurt-En-Hoender Potjie

2 Kg Hoenderstukke
2 Groenpepers In Lengte Gesny
300 G Wortels
6 Groot Aartappels
100 G Gedroogde Appelkose
200 G Groen Boontjies Gekerf
15 G Sampioene
Sout

1 Pakkie Sampioensop

Marinade

50 Ml Joghurt
500 Ml Droë Wit Wyn
10 Ml Gedroogde Tiemie
10 Ml Lemoenskil Fyn Gerasper
1 Groot Ui Fyngekap
5 Ml Swart Peper - 3 Lourierblare

Meng Al Die Bestanddele Van Die Marinade En Gooi Oor Die Hoender En Laat Staan Vir 6 - 8 Ure

Maak Die Pot Goed Warm En Braai Die Hoender, 'N Paar Stukke Op 'N Slag, Saam Met Die Groenpeper Tot Goudbruin

Pak Dan In Lae Bo-Op Die Vleis - Wortels, Aartappels, Appelkose, Boontjies, En Sampioene

Gooi Sout Oor En Giet Dan Die Marinade Oor

Maak Toe En Los Die Pot Om Te Prut Vir 2 Ure - As Daar Nog Te Veel Sous In Die Pot Is, Voeg Die Soppoeier By En Laat Vir 'N Verdere 15 Min Prut

Rita Se Maklike Hoender

2 Eiers
390 G Ingedamppte Melk
Sout En Swartpeper
10 Ml Knoffel
1 Ui
1 Hoender, In Stukke
675 Ml Gegeurde Meel
375 Ml Olie

Meng Die Eiers En Die Melk En Gooi Die Sout, Peper, Knoffel En Uie By
Bedek Die Hoenderstukke Met Die Mengsel En Rol Dan In Die Meel Tot
Goed Bedek
Braai Die Hoender In Die Olie
Bedien Met Aartappelslaai

Rum-En-Lemoen-Hoender

4 Hoenderborsies
12,5 Ml Gegeurde Meel
40 G Botter
25 Ml Rum
4 Lemoene
50 Ml Room

Meng Die Hoender En Die Meel En Braai In Die Botter Tot Gaar, Haal Uit
En Hou Warm
Rasper 3 Lemoene, En Gooi Die Skil Saam Met Die Sap, Room En Rum
In Die Pan En Verhit
Gooi Die Sous Oor Die Hoender, Garneer Met Die Laaste Lemoen Se
Skyfies En Bedien

Lekker Bruin Hoender (Mamma)

½ Koppie Olie
¼ Koppie Goue Stroop
2 Eetlepels Soja
2 Eetlepels Bruin Suiker
1 Eetleple Mielieblom
1 Teelepel Gemmer
1 Teelepel Sout
Peper
Sit Hoenderposies In 'N Oondbak
Meng Res Van Die Bestanddele, Skep Oor En Bedek
Draai Gereeld Om

Kruie Hoender (In Die Slow-Cooker)

30 G Botter
8 Hoenderstukke
Basieliekruid
Origanum
Tiemie
Sout En Peper
35 Ml Suurlemoensap
250 Ml Droe Wit Wyn
250 Ml Warm Hoenderaftreksel
12, 5 Ml Sjerrie
100 Ml Room
Mielieblom

Gooi Die Kruie Oor Die Hoender En Braai Bruin In Die Slow-Cooker
Gooi Die Suurlemoensap, Wyn En Aftreksel In, Bedek, Bring Tot Hoog En
Kook Vir 15 Minute
Verminder Die Drukking En Haal Die Deksel Af
Meng Die Sjerrie, Room En Mielieblom En Roer By Die Hoendermengsel
Laat Die Sous Verdik En Bedien

Die Tweede Maklikste Hoender

1 Heel Hoender
Knoffelstukke
Uitjies
4 Eetlepels Vars Suurlemoensap
Sout En Peper
1 Teelepel Mosterd
1 Teelepel Heuning
Olie
Voorverhit Die Oond Tot 180 C
Druk Die Knoffel Onder Die Hoender Se Vel In En Pak Die Uitjies Om Die Hoender
Meng Die Res En Smeer Oor Die Hoender
Bak 1 Uur En 20 Minute – Haal Die Laaste 15 Minute Die Deksel Af

Hoenderrol

Kors
500 Ml Koekmeel
20 Ml Bakpoeier
Sout
125 G Margarien
125 Ml Melk

Voorverhit Die Oond Tot 180 C
Sif Die Meel, Bakpoeier En Sout Saam En Vryf Die Margarien By Tot Dit Soos Broodkrummels Lyk
Roer Melk By En Meng Goed Tot 'N Lekker Deeg – As Deeg Te Styf Is, Voeg Bietjie Water By
Rol Die Deeg Uit Op 'N Meelbestrooide Oppervlak (35 X 25 Cm) Eb Bedek Met 'N Klam Doek

Vulsel

1 Ui
1 Knoffelhuisie
45 Ml Pietersielie
750 Ml Gaar Hoender, Fyn Gesnipper
Swartpeper
375 Ml Kaas
Soteer Die Ui En Knoffel, Verwyder Van Die Hitte En Roer Die Res Van Die Bestanddele By
Smeer Vulsel Oor Die Deeg En Rol Op
Sit Op 'N Bakplaat En Sny In Skywe, Maar Moenie Heeltemal Deur Sny Nie. Smeer Bietjie Melk Oor En Bak 20 – 25 Minute

Lekker Hoender

2,5 Kg Honederstukke
2 Knoffelhuisies
125 G Gemengde Pepers
2 Wortels
200 G Sampioene
600 Ml Hoender Ekstrak
1 Lourierblaar
Tiemie
Swartpeper

Voorverhit Die Oond Tot 190 C

Geur Die Hoender, Verbruin Vinnig In Olie, Haal Uit Die Pan En Plaas In Oondskottel Saam Met Die Lourier Blaar, Knoffel En Tiemie

Braai Die Pepers, Wortels En Sampioene Tot Sag En Gooi By Die Hoender

Verhit Die Hoender Ekstrak En Gooi By
Bak Totdat Die Hoender Deurgekook Is

Monaco Hoender

500g Hoender
250 Ml Meel
2 Eetlepels Soet Kerriepoeier
250 Ml Sampioene
1 Peper
125 Ml Uie
300 Ml Room
1 Advokadopeer
30 Ml Parmesaankaas
Swartpeper

Meng Die Meel En Die Kerriepoeier En Bedek Die Hoender Daarmee En Braai Bruin

Was Die Pan En Braai Die Pepers En Die Uie

Gooi Die Hoender En Die Room By En Prut Vir 5 Minute

Gooi Die Sampioene En Die Advokado By En Sprinkel Die Kaas En Swartpeper Oor

Hoender En Groente Verrassing

(Kool
3 Wortels
240 G Boontjies
1 Ui
1 Gaar Hoender
1 Pakkie Hoender En Noedelsop
400 Ml Water

Sny Die Groente Fyn En Braai In Olie Vir 2 Minute
Gooi Die Hoender By, Meng Die Soppoeier En Die Water En Gooi Oor
Kook Vir 10 Minute En Geur

Hoender En Appelkoos Kasserol

6 - 8 Hoenderstukke
250 Ml Appelkoos Sap
1 Pakkie Bruin Uiesoppoeier
Sout En Peper

Voorverhit Die Oond Tot 180 C
Bedek Die Hoender Met Van Die Soppoeier En Braai Bruin
Meng Die Sap En Die Res Van Die Poeier En Gooi Oor Die Hoender
Bedek En Bak 1½ Uur

Hoender Kasserol

8-10 Hoenderstukke
Sout En Peper
1 Ui
1 Groenpeper
1 Knoffelhuisie
5 Ml Kerriepoeier
1 Pakkie Tamatiesop
300 Ml Water
250 Ml Wit Druiwesap
25 Ml Worcestersous

Voorverhit Die Oond Tot 180 C
Verbruin Die Hoenderstukke, Voeg In 'N Oondpan En Geur
Soteer Die Ui, Groenpeper En Knoffel En Voeg Die Kerriepoeier By
Meng Die Soppoeier, Water, Druiwesap En Worcestersous, Gooi By Die
Uimengsel En Meng Tot Dik
Gooi Oor Die Hoender, Bedek En Bak Vir 1½ Hours

Gekrummelde Hoendergebak

8 Hoenderstukke
1 Eier
1/4 Pakkie Bacon Kips
250 Ml Mayonnaise
5-10 Ml Kerrie Poeier
1 Ui
1 Pakkie Sampioenroomsoppoeier
600 Ml Water

Voorverhit Die Oond Tot 180 C
Doop Die Hoender In Die Eier En Dan In Die Gekrummelde Koekies En
Bak 30 Minute
Meng Die Mayonnaise, Kerrie Poeier, Soppoeier En Ui, En Roer Die Water
Geleidelik By
Gooi Die Sous Oor Die Hoender En Bak Verder Vir 35 Minute

Spaanse Hoender

3 Aartappels
1 Ui
3 Wortels
8 Hoenderstukke
50 Ml Slaaisous / Slaairoom
50 Ml Tamatiesous
50 Ml Blatjang
5 Ml Kerriepoeier
1 Pakkie Groentesoppoeier
500 Ml Water

Voorverhit Die Oond Tot 160 C
Sny Die Aartappels, Ui En Wortels In Klein Stukke En Pak Uit Op Die Boom Van 'N Oondbak
Pak Die Hoender Bo-Op
Meng Die Slaaisous, Tamatiesous, Blatjang, Kerriepoeier En Soppoeier
Roer Die Water Geleidelik By En Gooi Oor Die Hoender
Bedek En Bak 2 Ure, Haal Deksel Af En Sit Onder Die Rooster Vir 5 Minute

Plaaskombuishoender

1 Kg Hoender
1 Ui
6 Stukke Spek
1 Blikkie Tamaties
250 Ml Rou Rys
1 Pakkie Hoendersoppoeier
600ml Water

Voorverhit Die Oond Tot 180 C
Verbruin Die Hoenderstukke En Pak Onder In 'N Oondskottel
Soteer Die Ui En Spek En Voeg Die Tamaties, Rys En Soppoeier By, En Voeg Dan Die Water Geleidelik By
Gooi Oor Die Hoender En Bak Onbedek Vir 1½ Ure

Hoender Roerbraai

500 G Hoenderrepies
100 G Babamielies
100 G Klein Ertjies
4 Uie
70 Ml Soet Chilli Sous
15 Ml Sojasous
50 Ml Water
30 Ml Suurlemoensap
250 Ml Boontjie Spruite
300 G Noedels

Braai Die Hoender Tot Bruin En Haal Uit, Braai Die Mielies, Ertjies En Uie Tot Sag
Voeg Die Hoender Terug, Meng Die Souse, Water En Suurlemoensap En Gooi Oor
Roerbraai Tot Die Sous Kook En Gooi Dan Die Boontjie Spruite By
Maak Die Pasta Gaar En Bedien Saam

Ryk Hoenderbredie:

25ml Plantolie
4 Hoenderstukke
2 Groot Uie (Gesny)
1 Wortel (Fyn Gekerf)
2 Repe Streepspek (Fyn Gekap)
Sout En Peper
75ml Rooiwyn
300ml Kokende Hoenderaftreksel
1 Kruiesakkie
1 Lourierblaar
6 Dwerguie (Geskil)
40g Botter Of Margarien
4 Dwergsampoene (Dun Gesny)
25ml Meelblom
25ml Enkelroom
Vars Gekapte Pietersielie (Versiering)

Verhit Die Oond Tot 160c. Verhit Die Olie In 'N Groot Braaipan, Sit Die Hoenderstukke In En Braai Teen Matige Hitte Vir Ongeveer 5 Minute, Terwyl Die Hoender Een Keer Omgedraai Word, Totdat Dit Goudbruin Is. Haal Die Hoenderstukke Uit En Sit Dit In 'N Vlak Kasserol. Sit Die Uie, Wortels En Spek In Die Pan En Braai Liggies Vir 5 Minute Totdat Dit Sag Is. Plaas Dit Bo-Oor Die Hoender, Sout En Peper En Voeg 50ml Van Die Wyn By. Sit Die Aftreksel, Kruiesakkie En Lourierblaar By. Maak Die Kasserol Toe En Kook In Die Oond Vir 1 Uur.

Verhit Die Oorblywende Wyn In 'N Klein Kastrol, Sit Die Uie In En Prut Liggies Vir 10 Minute Of Tot Die Uie Sag Is. Verwyder Die Uie En Plaas Dit Opsy En Behou Die Wyn. Smelt 15g Van Die Margarien In 'N Klein Braaipan, Sit Die Sampoene In En Braai Liggies Vir 2-3 Minute Totdat Dit Sag Is. Verwyder Die Sampoene En Plaas Opsy. Smelt Die Oorblywende Vet In 'N Klein Kastrol, Sprinkel Die Meelblom In En Kook Vir 1-2 Minute Oor Lae Hitte Terwyl Geroer Word. Voeg Die Wyn Waarin Die Uie Gekook Is En Omtrent 6 Eetlepels Aftreksel Vanuit Die Kasserol By Om 'N Dun Sous Te Maak. Roer Dit In Die Kasserol In Saam Met Die Sampoene. Kook In Die Oond Vir 'N Verdere 15 Minute Of Totdat Die Hoender Sag Is.

Verwyder Die Kruiesakkie En Lourierblaar By En Voeg Sout En Peper Na Smaak By. Roer Die Room In, Sprinkel Met Pietersielie En Bedien Dadelik.
Bedien 4 Persone

Kerriebotter Hoender:

8 Hoenderdye, Vel Verwyder
Sap Van Een Suurlemoen
15ml Masala
Sout En Vars Gemaalde Swartpeper
60ml Olie
2 Uie, In Dun Skywe Gesny
1 Soetrissie, In Repies Gesny
10 Ml Komynsaad
10ml Vinkel
4 Kardemomsade
2 Stukke Pypkaneel
4 Vet Knoffelhuisies, Gekneus
1x2.5cm Vars Gemmer, Fyngkap
5ml Borrie
2 Suurlemoen- Of Lourierblare
2 Groen Brandrissies, Fyngkap
6-8 Vars, Ryp Tamaties
45ml Tamatiepasta
50ml Botter
Vars Koljander Vir Garnering

Vryf Suurlemoensap Oor Hoenderdye. Sprinkel Masala Oor Hoenderdye En Geur Na Smaak Met Sout En Vars Gemaalde Swartpeper. Bedek En Laat Eenkant Staan Vir 30 Minute. Verhit Helfte Van Olie In 'N Kastrol En Braai Hoenderdye Aan Albei Kante Tot Liggies Verbruin. Verwyder Hoender En Hou Eenkant. Verhit Oorblywende Olie In Dieselfde Kastrol En Soteer Ui En Soetrissies Oorl Lae Hitte Tot Baie Sag. Voeg Komynsaad, Vinkel, Kardemomsade, Pypkaneel, Knoffel, Gemmer, Borrie, Suurlemoen Blare En Brandrissies By. Roerbraai Om Geure Te Laat Ontwikkel. Sny 'N Kruisie Deur Die Skil Van Die Tamaties Grof. Voeg By Uie En Soetrissies In Kastrol Saam Met Tamatiepasta. Bring Tot Kookpunt En Prut Vir 10 Minute. Plaas Hoender Terug In Kastrol En Bring Tot Kookpunt. Prut Vir Sowat 35- 40 Minute Stadig Totdat Vleis Sag Is En Amper Van Die Bene Wil Afval. Roer Botter By. Proe En Geur. Indien Nodig Kan 'N Bietjie Bruinsuiker Bygevoeg Word. Sprinkel Koljanderblare Oor Net Voordat Gereg Voorgesit Word.

Ma Se Lekker Hoender:

2 Hoenders

Marinade:

175ml Sonneblomolie

125ml Blatjang

125ml Hp Sous

125ml Tamatiesous

125ml Tamatiesous

125ml Worcestersous

50ml Aromat

25ml Knoffelsout

20ml Braaivleisspeserye

20ml Borrie

5ml Piri-Piripoeier

5ml Gemengde Kruie

1 Knoffelhuisie (Geskil En Gekneus)

Maak Die Hoenders Skoon, Sny In Porsies En Was Dit Af In Koue Water. Droog Die Porsies Af Met Kombuispapier. Meng Die Bestanddele Vir Die Marinade. Gebruik 'N Bak Met 'N Deksel Wat Goed Kan Verseël. Pak Die Hoenderstukke Daarin En Bedek Elke Laag Met Marinade. Sit Die Deksel Op, Plaas In Yskas En Laat Die Porsies Ongeveer 12 Uur Marineer. Draai Dit Twee Keer In Die Tyd Om. Plaas Die Porsies Met Die Marinade In 'N Enkele Laag In 'N Groot Oondpan. Bak Dit Ongeveer 3 Uur Lank By 100c, Maar Hou Dit Teen Die End Dop En Stel Die Hitte Laer As Die Marinade Te Bruin Word.

Vra-Na-Meer Hoender

6 Hoender Porsies

1k Mayonaise

1k Blatjang

1 Pakkie Bruinuie Sop

Plaas Hoender In Oondskottel. Meng Res Van Die Bestandele Goed Saam. Gooi Oor Hoender. Bak 1 Uur By 180gradec. Heerlik....

Hoenderfrikkadelle

4 Hoenderborsies, Fyn Gekap
1 Groen Soetrissie, Fyn Gekap
3 Knoffelhuisies, Fyn Gedruk
60 Ml Fyngekapte Pietersielie
2 Rooi Brandrissies, Ontpit En Gekap
Sout, Peper En Speserye Na Smaak
1 Ekstra-Groot Eier, Geklits
75 Ml Vars Witbroodkrummels
10 Ml Fyn Gerasperde Suurlemoenskil
3 Grasuië, Gekap
Koekmeelblom
Olie, Vir Braai
Verwerk Hoender, Soetrissie, Knoffel, Pietersielie, Brandrissies, Geurmiddels, Eier, Broodkrummels, Suurlemoenskil En Grasuië Saam In 'N Voedselverwerker Tot Gemeng. (Moenie Te Lank Meng Nie, Dit Sal Pap Word.) Vorm Bolletjies Met Meel Bestrooide Hande En Druk Effens Plat. Braai In Vlak Olie Tot Goudbruin En Deurgaar. Dreineer Op Kombuispapier En Laat Afkoel. Sit Voor Met Soet Rissiesous Of Blatjang. Lewer 12 Frikkadelle.

Einde Van Die Maand Se Hoender

Braai 2 Uie. Gooi 4 Hoenderborsies By. Geur Met Sout, Peper, Hoenderspeserye En Worcestersous En Kook Tot Sag. Gooi Klein Blokkies Aartappel By (3 Aartappels) En Kook Ook Tot Sag. Jy Kan Sampoene Ook Bygooi, Maar Dis Opsioneel. Laat Hoender Koud Word. Vlek In Klein Stukkies. Rol Nou Today-Deeg Uit En Voer Bak Daarmee Uit. Skep Hoendervulsel In Deegbak. Hou Genoeg Deeg Oor Om 'N Deegdeksel Te Maak Om Bo-Oor Hoendervulsel Te Sit. Smeer Deksel Met Eiergeel En Bak Tot Bruin By 180 Grade Celcius.

Wenke:

Kook Hoender In Genoeg Vloeistof. Moenie Sap Van Hoender Weggooi Nie. Vlek Die Hoender In Die Sap, Sodat Die Pastei Nie Te Droog Is Nie.

Hoenderpotjie In Roomsous

Die Potjie Het Die Heerlikste Dik, Ryk Roomsous Met 'N Hoender- En Spekkeur. Genoeg Vir 4 ? 6 Mense En 'N No 2 Pot Word Aanbeveel.

6 Hoenderdye

Braaivleisspeserye Na Smaak

250 G Swoerdlose Ontbytspek, In Stukkies Gekap

4 Middelslag Uie, Gekap

60 Ml Fyn Appelkooskonfyt

100 Ml Water

15 Ml Worcestersous

12 Heel Uitjies, Geskil

10 Jong Heel Aartappeltjies, Geskil

750 Ml Gevriesde Gemengde Groente

300 G Sampioene, In Skywe Gesny

Aromat Na Smaak

1 Pakkie Beesstertsoppoeier

1 Pakkie Dik Wit Uiesoppoeier

500 Ml Vars Room Of 250 Ml Room En 250ml Melk

Sprinkel Die Braaivleisspeserye Oor Die Hoender. Verhit Die Pot En Braai

Die Spek Daarin Vir 5 Minute. Voeg Die Uie En Appelkooskonfyt By En

Braai Tot Sag.

Voeg Die Hoender, Water En Worcestersous By Die Uiemengsel, Sit Die Deksel Op En Laat Prut Vir 15 Minute. Voeg Die Uitjies En Aartapels By En Laat Prut Vir Nog 10 Minute.

Voeg Nou Die Groente En Dan Die Sampioene By. Sprinkel Die

Geuropwekker Oor, Sit Die Deksel Op En Laat Prut Vir 30 Minute.

Meng Die Soppoeier Met Die Room En Voeg Dit By Die Potjie. Laat Prut Vir 30 Minute.

- Chantelle Geldenhuys

Spaanse Hoender Met Rys (Mikrogolf) (Uit Huisgenoot)

Gaar Hoender - Rou Rys

Blik Sampioene (Opsioneel) Ertjies?

Pakkie Hoendernoedelsop

Blik Tamatie En Ui - Soetrissie

25 Ml Olie - Sout En Peper

500 Ml Water (Aftreksel Waarin Hoender Gekook Het)

Gesnyde Hoender In Dieperige Bak. Dan Rys, Soppoeier, Tamatie En Ui,

Soetrissie En Olie By. Sout En Peper Oor. Bedek Met Kleefplastiek En

Mikrogolf 30 Min By Medium/70 % Tot Rys Gaar Is. Roer Af En Toe En

Roer Ertjies Laaste In.

Pasta Met Hoender En Room

(4 Porsies)
Skroefnoedels (250 G)
45 Ml Olyfolie
45 G Botter
4 Hoenderborsfilette (Repies Gesny)
Sout En Peper
1 Bossie Sprietuie Met Stingels (Gekap)
1 Klein Brandrissie (Pitte Verwyder En Gekap)
1 Knoffelhuisie (Gekneus)
1 Soetrissie (Repies Gesny)
250 G Sampioene (Skyfies Gesny)
2 Ml Gemengde Kruie
250 Ml Room

Kook Pasta En Hou Warm. Berei Sous Terwyl Pasta Kook.
Verhit 30 Ml Elk Botter En Olie En Roerbraai Hoenderrepies Paar Op 'N Keer
Tot Goudbruin En Gaar. Haal Uit, Geur Met Sout En Peper En Hou Warm.
Voeg Orige Olie En Botter In Pan En Soteer Sprietuie, Brandrissie, Knoffel
En Soetrissie Tot Sag. Voeg Sampioene By En Roerbraai Tot Vloeistof Ingedamp
Het. Plaas Hoender Terug In Pan.
Geur Na Smaak. Giet Room Oor En Laat Vinnig Kook Tot Verdik.
Gooi Oor Pasta En Sit Voor Met Brood En Slaai.

Sticky Hoendervlerkies

12 Hoendervlerkies
200 Ml Tamatiesous
150 Ml Worcestersous
100 Ml Sojasous
100 Ml Blatjang
15 Ml Mayonnaise
Knoffelhuisies, Fyngedurk

Metode

Meng Al Die Bestanddele Saam En Roer Dit Goed
Sit Die Hoendervlerkies In 'N Oondbak En Gooi Marinade Oor.
Bak Teen 180 C Vir 45 Minute.
Draai Gereeld Om.
Spaanse Hoender Met Rys

Gaar Hoender
Rou Rys
Blik Sampioene
Blik Ertjies
Pakkie Hoendernoedelsop
Blik Tamatie En Uiesmoor
Soetrissie
25 Ml Olie
Sout En Peper
500 Ml Water (Aftreksel Waarin Hoender Gekook Het)

Gesnyde Hoender In Dieperige Bak. Dan Rys, Soppoeier, Tamatie En Ui,
Soetrissie En Olie By. Sout En Peper Oor. Bedek Met Kleefplastiek En
Mikrogolf 30 Min By Medium Tot Rys Gaar Is. Roer Af En Toe En Roer
Ertjies Laaste In.

Hoenderpan

Gebruik 'N Skottelskaar. Die Een Met Die Gas Soos Aan Ons Bekend.

2 Kg Hoender
4 Groot Uie In Ringe Gesny
2 Vars Rooi Rissies
1 Pak Sampioene
200 Ml Vars Room
100 Ml Brandewyn
Olyfolie
Knoffel

Verbruin 2 Van Die Uie In 'N Bietjie Olie In Die Pan. Maak Seker Dat Dit Goed Oor Die Pan Geroer Word Om Die Hele Pan Te Smeer. Sit Die Pan Af En Laat Afkoel Terwyl Uie Uitgeskep Word Vir Later. Smeer Die Hoender Liggies Met Olie En Gooi Baie Liggies Speserye. (As Dit Nou Te Veel Is Gaan Dit Die Geur Verander) Sodra Die Pan Afgekoel Het Kan Dit Weer Aangesteek Word (Hierdie Uie Geur Het Nou In Die Pan Ingetrek En Die Olie Maak 'N Lagie In Die Pan Sodat Dit Nie Vasbrand Nie) Plaas Nou Die Hoender In Die Pan En Laat Stadig Prut Tot Amper Gaar. (Baie Stadig - So 3 Trekke) Gooi Die Rissies En Knoffel En Die Reeds Gaar Uie By Die Vleis (Daar Gaan Nie Veel Van Die Uie Oorbly Nie) Laat Prut Vir 10 Min Gee Gas Tot Warm! Gooi Die Brandewyn By En Steek Aan Met Vlam. Wag Tot Die Alkohol Uitgebrand Is En Bring Die Hitte Af. Gooi Die Rou Uie En Sampioene En Room In Braai Tot Die Room Weer Begin Skep Skep Op Rys En Eet Voor Die Bure Kom!

Mosterdhoender

125 Ml Suiker
50 Ml Mosterdpoeier
50 Ml Koekmeelblom
2 Ml Sout
50 Ml Sonneblomolie
125 Ml Asyn
250 Ml Mayonnaise
250 Ml Kookwater
2 Uie, In Stukke Gesny
6 Hoenderdye, Effens Gaar Gekook.

Meng Die Suiker, Mosterdpoeier, Meel, Sout, Olie En Asyn Tot Glad.
Voeg Die Mayonnaise En Kookwater By En Meng Goed.

Giet 'N Bietjie Olie In 'N Pan, Braai Die Uie En Hoender Oor Warm Hitte
Tot Sag En Glad. Giet Die Sous, Hoender En Uie In 'N Oondbak Met 'N
Deksel En Bak Tot Die Sous Gestol Is. Lewer 4 6 Porsies.

Hoendergereg

1 Hoender
3 Blikke Sweetcorn
300 Ml Mayonnaise
2 PakkeKaas En Uie Chips
1 Pakkie Sampoensoppoeier
1 ½ Kop Melk

Kook Hoender Met Sout, Peper En Naeltjies. Laat Afkoel En Ontbeen.
Sny In Happie-Groottes. Smeer Bak Liggies.

Sit Laag Sweetcorn Onder In Bak. Sit Dan 'N Laag Hoender Bo-Op. Stip
Met Mayonnaise En Versprei Liggies. Krummel Chips Oor. Herhaal Die
Lae Weer.

Kook Soppoeier Met Melk En Gooi Oor Hoender. Krummel Laaste Weer
'N Laag Chips Oor.

Bak 20 Min By 180°C (350°F).

Hoender In Sampioen-Sjerrie-Roomsous

1 Heel Hoender, In Stukke Gesny
3 Knoffelhuisies, Fyn Gedruk
45 Ml Sjerrie
250 Ml Room
250 G Sampioene
Sout En Vars Gemaalde Swartpeper
Geur Die Hoenderstukke Met Sout En Vars Gemaalde Swartpeper En Rooster Onder Die Roosterelement Van Jou Oond Tot Bruin. Verhit Die Oond Tot 180 °C. Plaas Die Hoenderstukke In 'N Kasserolpot. Voeg Die Knoffel, Sjerrie En Room By. Maak Toe Met 'N Deksel En Bak Vir 30 Minute. Halveer Of Sny Die Sampioene In Skywe. Voeg Die Sampioene Ná 30 Minute By, Bedek En Bak Vir Nog 40 Minute. Proe Die Sous En, Indien Nodig, Geur Met Nog Sout En Peper. Dien Op. Genoeg Vir Vier.

Hoenderkasserol

1,2 Kg Hoenderporsies
Sout En Peper Na Smaak
30 Ml Olyfolie
1 Ui, Gekap
4 Knoffelhuisies, Fyn Gedruk
750 Ml Hoenderaftreksel
375 Ml Langkorrel-Witrys
1 Blik (410 G) Kekerertjies, Gedreineer
60 Ml Suurlemoensap
60 Ml Vars Koljander, Grof Gekap
15 Ml Paprika
15 Ml Vars Oreganum
Ekstra Vars Koljander
Geur Die Hoender Met Sout En Peper. Verhit Die Olie In 'N Swaarboompot En Braai Die Hoender Daarin Bruin. Voeg Die Ui En Knoffel By En Braai Verder Tot Sag. Voeg Die Aftreksel, Rys, Kekerertjies, Suurlemoensap, Koljander, Paprika En Oreganum By. Bedek En Prut Tot Ál Die Vloeistof Geabsorbeer Is. Geur Na Smaak, Bedek Vir Nog 'N Paar Minute En Roer 'N Handvol Gekapte Vars Koljander Deur. Sit Voor Met 'N Slaai Of Twee. Genoeg Vir Agt Tot Tien Mense.

Pynappelhoender

1 Ui, Gehalveer En In Skyfies Gesny
25 Ml (2 E) Sonneblom- Of Olyfolie
1 Kg Hoenderporsies
50 Ml (4e) Blatjang
250 Ml (1k) Rou Rys
750 Ml (3 K) Sterk Tee
1 Pakkie Sampioensoppoeier
1 X 440 G-Blik Pynappelstukke
1 Elk Rooi En Groen Soetrissie, Pitte Verwyder En In Driehoeke Gesny

Braai Ui En Hoenderporsies In Warm Olie Tot Verbruin. Gooi Blatjang En Rys By En Meng Deur. Meng Tee Met Soppoeier En Gooi Oor Hoender. Dreineer Pynappelstukke En Gooi Sap By. Prut Vir 30 Min. Roer Af En Toe. Gooi Pynappelstukke En Soetrissie By. Laat Prut Vir 10 Min. Tot Net Sag En Geur Na Smaak Met Sout En Swartpeper. 'N Vullende Maaltyd In Een Gereg.

Hoenderpastei Van Tokkie Ontvang:

Bestanddele:

1 Groot Hoender
2 Pakkies Sampioene
1 Pak Gesnipperde Spek
2 Koppies Bruin Rys
1 Bottel Mayonaisse
1 Groot Pak "Chutney Chips"
1 Teelepel Hoenderspeserye
1 Teelepel Paprika
1 Groot Ui
Sout En Peper Na Smaak

Metode:

Braai Ui In Bietjie Olie Tot Sag. Sny Hoender In Stukke En Braai Saam Met Uie. Voeg Speserye, Sout En Peper By. Kook Hoender Tot Sag. Verwyder Al Die Bene En Maak Fyn.
Kook Rys Solank Eenkant Tot Gaar.
Braai Spek En Sampione Tot Gaar .
Druk "Chips" Fyn
Gooi Nou Alles By Die Hoender Asook Die "Chips" En Mayonaisse. Roer Goed Deur. Gooi In Gesmeerde Bakskottel. Stel Oond Op 180 Grade C Rasper Genoeg Kaas Bo-Oor Pastei. Plaas In Oond Totdat Die Kaas Gesmelt Is.

Hoenderpasta

Bestandele:

1 Pak	Pasta
1	Green Pepper
2	Uie
1 Pak	Wit Knopie Sampioene
6	Hoenderborsies (Kook 15 Minute En Sny In Repies)
2 Pakkies	Kaassous (Meng Met Melk)
500 Ml	Room

Metode:

Snippet Uie En Greenpepper Lekker Fyn;
Kook Solank Die Hoender;
Kook Pasta Tot Gaar;
Braai Uie, Greenpepper & Sampioene In Pan;
Sny Hoender In Repies En Meng By Uie Mengsel;
Maak Sous Met Bietjie Melk En Room Aan;
Meng Pasta En Hoendermengsel Bymekaar;
Gooi Sous Oor En Bak 'N Klein Rukkie.

Lekker Hoender

1 Koppie	Blatjang
1 Koppie	Mayonaise
1 Pakkie	Bruin Uie Sop
1 Koppie	Kookwater
12 Stukke	Hoender

Meng Al Die Bestandele En Gooi Oor Hoender;
Bedek Oondpan Met Foelie;
Bak Vir 1 Uur @ 180°C;
Nadat Hoender Vir 1 Uur Gebak Het, Haal Foelie Af En Laat Bruin Word.

Hoender Lasagne (Sarita Matthee)

6 Hoenderborsies
Uie
Knoffel
Sout
Peper
3 Eetl Mayonaise

Sny Hoender, Uie En Knoffel Fyn En Kook Al Die Bogemelde Saam Tot Sag.

Meng 1 Pakkie Hoenderroomsop Met Bietjie Water En Gooi By
Hoendermengsel En Kook Tot Gaar;
Gooi 1 – 2 Eetlepels Pietersielie By;
Gooi ½ Tot 1 Pak Smoked Beef Simba Skyfies By En Meng Deeglik;
Maak Addisionele Witsous;
Pak Hoendermengsel, Lasagne & Witsous In Lae;
Eindig Lae Met Witsous
Bak In Matige Oond Tot Gaar.

Korslose Hoender Pastei

Bestanddele

1 Hoender
2 Eiers
¼ K Mayonaise
1 K Gekoote Rys
2 Pakkies Simba Chips
1 Steel Selery
1 Blikke Room Sampioene Sop
1 Pakkie Sampioen Sop
1 Ui
1 K Ertjies
Hoender Aftreksel
Melk En Water
Gerasperde Kaas

Metode

Kook Hoender En Sny In Fyn Blokkies.
Kook Eiers Hard En Sny Fyn.
Druk Simba Chips Fyn.
Maak Sop Aan Soos Op Aanwysings Maar Vervang Die Helfte Van Die Vloeistof Met Melk En Die Ander Helfte Met Water.
Kap Ui Fyn En En Braai In Botter.
Meng Alles Behalwe Aftreksel Saam.
Plaas In Oondbak.
Indien Te Droog Voeg Hoenderaftreksel By.
Strooi Gerasperde Kaas Oor.
Baak In Oond Teen 200° C Vir 10 Tot 15 Minute.

Wenk

Hierdie Gereg Kan Net So Gevries Word Voordat Dit Gebak Word.
Ontdooi En Bak Dan Soos Bo Beskryf.
Hierdie Mengsel Is Genoeg Vir Twee Groterigge Pasteie Of 3 Kleinigerigge Pasteie.

Ouma Se Hoenderpastei

Bestanddele

1 Gaar Hoender
1 Groot Pak Skyfies - Enige Geur - Fyn Gerol
250 Ml Gerasperde Kaas
250 Ml Kookwater
1 Pakkie Hoenderroomsop

Metode

Ontbeen Die Hoender En Maak Fyn.
Sit Foelie In 'N Oondskottel Of Bak.
Sprei Die Helfte Van Die Hoender Oor Die Boom.
Sit Die Helfte Van Die Kaas Bo-Oor.
Plaas Laastens Die Helfte Van Die Skyfies Oor.
Herhaal Lae Nog 'N Keer.
Bak Vir 30 Minute Teen 180°C Of 190°C.

Aandete Gereg

Bestanddele

3 E Margarien
1 Groot Ui
1 K Gaar Rys
2½ K Koue Hoendervleis
1 Pakkie Hoendersop
2 K Kookwater

Metode

Braai Ui In Die Margarien Tot Ligbruin.
Voeg Die Rys By En Roer Liggies Met Vurk.
Voeg Nou Die Hoender By En Meng Liggies.
Meng Sop Met Die Water En Gooi Oor Die Rys Mengsel.
Laat Prut Vir 40 Minute, Roer Af En Toe, En Bedien Warm.

Jogurt En Hoender Potjie

2 Kg Hoenderstukke
2 (Green Peppers) Soetrissies In Lengte Gesny
300 G Wortels Geskil En In Skywe Gesny
6 Groot Aartappels Geskil En In Heltes Gesny.
100 G Gedroogde Appelkose
200 G Groen Boontjies Gekerf
15 G Sampioene Gesny
Sout Na Smaak
1 Pakkie Sampioensop

Marinade:

50 Oml Jogurt
500 Ml Droë Wit Wyn
10 Ml Gedroogde Tiemie
10 Ml Lemoenskil Fyn Gerasper
1 Groot Ui Fyngekap
5 Ml Swart Peper
3 'Bay Leaves'
5 Ml Gedroogde 'Dragon'

Meng Al Die Bestanddele Van Die Marinade En Gooi Oor Die Hoender En Laat Staan Vir 6 - 8 Ure.

Maak Die Pot Goed Warm En Braai Die Hoender, 'N Paar Stukke Op 'N Slag, Saam Met Die (Green Peper) Soetrissie Tot Goudbruin.

Pak Dan In Lae - Wortels, Aartappels, Appelkose, Boontjies, En Sampioene Dit Moet Alles Bo-Op Die Vleis Gepak Word.

Gooi Sout Oor En Giet Dan Die Marinade Oor.

Maak Toe En Los Die Pot Om Te Prut Vir 2 Ure. As Daar Nog Te Veel Sous In Die Pot Is, Voeg Die Soppoeier By En Laat Vir 'N Verdere 15 Min Prut.

Hoenderpotjie In Roomsous

Die Potjie Het Die Heerlikste Dik, Ryk Roomsous Met 'N Hoender- En Spekgeur. Genoeg Vir 4 - 6 Mense En 'N No 2 Pot Word Aanbeveel.

6 Hoenderdye
Braaivleisspeserye Na Smaak
250 G Swoerdlose Ontbytspek, In Stukkies Gekap
4 Middelslag Uie, Gekap
60 Ml Fyn Appelkooskonfyt
100 Ml Water
15 Ml Worcestersous
12 Heel Uitjies, Geskil
10 Jong Heel Aartappeltjies, Geskil
750 Ml Gevriesde Gemendge Groente
300 G Sampioene, In Skywe Gesny
Aromat Na Smaak
1 Pakkie Beesstertsoppoeier
1 Pakkie Dik Wit Uiesoppoeier
500 Ml Vars Room Of 250 Ml Room En 250ml Melk

Sprinkel Die Braaivleisspeserye Oor Die Hoender. Verhit Die Pot En Braai Die Spek Daarin Vir 5 Minute. Voeg Die Uie En Appelkooskonfyt By En Braai Tot Sag.

Voeg Die Hoender, Water En Worcestersous By Die Uiemengsel, Sit Die Deksel Op En Laat Prut Vir 15 Minute. Voeg Die Uitjies En Aartapels By En Laat Prut Vir Nog 10 Minute.

Voeg Nou Die Groente En Dan Die Sampioene By. Sprinkel Die Geuropwekker Oor, Sit Die Deksel Op En Laat Prut Vir 30 Minute.

Meng Die Soppoeier Met Die Room En Voeg Dit By Die Potjie. Laat Prut Vir 30 Minute.