

Sampioen-Hoendergereg.

Maak

1 hoender van 2 kg	1 groot ui
1 blikkie keur sampioene (283 gram)	1 blik gesnipperde aspersies (313 gram)
4 eetlepels botter	1 koppie meelblom
1 blokkie hoenderaftreksel	sout en peper

Metode:

- 1.) Plaas die heel ui in buik van skoongemaakte heel hoender.
- 2.) Kook met heelwat water plus sout en peper na smaak totdat die hoender saf is.
- 3.) Gooi ui weg.
- 4.) Neern die hoenderaftreksel (die water waarin hoender gekook is) en gooi die gedreineerde vloeistof van die aspersies en sampioene hierby.
- 5.) Voeg die blokkie hoenderaftreksel by.
- 6.) Ontbeen die gekookte hoender.
- 7.) Breek dit in klein stukkies soos vir chicken a la King (fyn stukkies, maar nie so fyn soos vir hoenderpastei nie).
- 8.) Plaas botter in kastrol en smelt.
- 9.) Voeg meelblom by en roer met houtlepel totdat botter en meel gemeng is.
- 10.) Voeg die hoenderaftreksel bietjie vir bietjie by meelmengsel en roer (soos vir 'n witsous).
- 11.) Kook tot 'n lekker dik sous.
- 12.) Skep sous by fyngemaakte hoender, sampioene en aspersies.
- 13.) Proe of die gereg sout en peper kort kom, voeg nog by indien nodig.
- 14.) Laat die gereg vir 5 minute stadig prut oor lae hitte.

Opdienings voorstel:

Sit saam met geurde rys en gemengde slaai voor.

phantocomp