

## BESTANDELE:

- 6 Hoenderdye
- Barberque speserye na smaak
- 250g Gesnipperde Bacon
- 60 ml Appelkooskonfyt
- 100 ml Water
- 15 ml Worcestorsous
- 12 Klein geskilde uitjies
- 10 Klein heel aastappels
- 750 ml Gevriesde Gemengde groente
- 300 g Gesnipperde Sampioene
- Aromat na smaak
- 1 Pakkie Oxtail Sop
- 1 Pakkie wit uie sop
- 500 ml Room

## METODE:

1. Sprinkel barberque speserye oor die hoender.
2. Maak die pot warm en braai die bacon.
3. Voeg uie en die appelkooskonfyt by en braai tot die uie sag is.
4. Skep die bacon en uie uit.
5. Plaas hoender in die pot.
6. Plaas die bacon en uie mengsel oor die hoender.
7. Gooi water en worcestor sous oor die hoender.
8. Plaas die deksel op en laat kook vir 15 minute.
9. Plaas die klein uitjies en aartappels op die hoender en prut vir 10 minute.
10. Plaas die groente en sampioene in die pot.
11. Strooi Aromat oor en prut vir 'n verdere 30 minute.
12. Meng die sop en room en voeg by die potjie.
13. Prut vir 'n verdere 30 minute.