

Hoender in Coke

Heilie se Hoender in Coke

Heilie Pienaar

Vinnige, lekker en ekonomiese resepte is altyd gewild. Hierdie is so maklik en daarom gee ek vandeeweek sommer twee resepte wat treffers sal wees! Die hoender word geprut tot lekker klewerig in die sous en die varkworsies het weer 'n lekker soetsuur smaak.



Lewer 4 – 6 porsies

1 kg hoenderstukke (boudjies, vlerkies, dye)

Marinade

60 ml ($\frac{1}{4}$ k) sojasous

60 ml ($\frac{1}{4}$ k) bruinsuiker

30 ml (2 e) bruinasyn

sout en varsgemaalde swartpeper na smaak

340 ml-blik Coke

roosmaryntakkie of enige ander vars kruie

Metode

1. Meng al die marinade-bestanddele saam. Giet oor hoenderstukke en marineer vir omtrent 1 uur in yskas.
2. Plaas hoender in 'n swaarboomkastrol en kook vir ongeveer 45 minute in die marinade. Draai hoender gereeld om.
3. Skep die meeste van sous af en braai die hoenderstukke in die laaste bietjie marinade tot goudbruin. Sit warm voor met 'n stysel of groente na smaak.