

Indonesiese oondhoender



Genoeg vir: 4-6

Bereidingstyd: 15 minute

Gaarmaaktyd: 1 uur

Oondtemperatuur: 200 °C

- 1 groot heel hoender
- 1 bossie sprietuie, grofgekap
- 4 knoffelhuisies, geskil
- 2 sitroengras-stingels, in stukkies gesny
- 5 makadamia-neute
- 1-2 vars rooi brandrissies, ontpit en gekap
- 2 ml borrie
- 10 ml fyn koljander
- 2 ml garniaalpasta (opsioneel)
- 60 ml klapper- of sonneblomolie
- 1 blik klappermelk
- roerbraai-blomkool om voor te sit (resep hieronder)
- geurige rys om voor te sit

1 Sit die sprietuie, knoffel, sitroengras, neute, rissies, speserye, garniaalpasta – as jy dit gebruik – en 3 ml sout in 'n voedselverwerker en pols dit tot 'n dik pasta. Jy kan ook

'n stamper en vysel gebruik. Voeg 'n bietjie olie by indien nodig.

2 Verhit die res van die olie in 'n pan en braai die pasta vir 'n minuut oor 'n medium hitte. Voeg die klappermelk bietjies-bietjies op 'n slag by en roer elke keer goed. Haal van die plaat af.

3 Gooi die sous in 'n oondpan of -bak. Bind die hoender se boudjies met tou aan mekaar vas en sit die hoender borskant ondertoe in die sous. Bedek en oondbraai vir 20 minute in die verhitte oond.

4 Haal uit die oond en draai die hoender versigtig om. Bedek weer en braai vir nog 40 minute of tot deurgaar. Haal die deksel vir die laaste 10 minute af om die hoender mooi bruin te braai.

5 Haal die hoender uit die pan en laat dit vir 15 minute rus voor jy dit sny. Gooi die pansappe in 'n beker, wag tot 'n vetlagie bo-op vorm, skep dit af en gooi dit weg. Sit die sous saam met die hoender, roerbraai-blomkool en rys voor.

Roerbraai-blomkool met rissies

Breek 500 g blomkool in haggrootte blommetjies. Kook vir vyf minute in 'n bietjie water en voeg dan 200 g opgesnyde groenboontjies by. Laat prut vir nog vyf minute en dreineer. Verhit 20 ml klapper- of sonneblomolie in 'n groot kastrol of wok. Roerbraai 'n rissie, ontpit en gesny, twee tot drie opgesnyde sprietuie, twee fyngedrukte knoffelhuisies en 10 ml gerasperde vars gemmer vir twee minute. Voeg dan 10 ml sojasous, 15 ml soet, dik so- jasous (kekap manis) en 30 ml water by. Voeg die gedreineerde blomkool en groenboontjies by en roer. Verlaag die hitte en laat prut vir drie minute. Sit voor saam met die hoender.