



Hoe om bone en hoenderpakkies te maak

Bladsy 1 van 1

Graad R tot 12

Ons kry inspirasie van vele lande. Hierdie is Meksikaans geïnspireer. 'n Baie maklike gereg om op 'n vuur gaar te maak. Onthou die blikoormaker!

Onderwerp: Kamp, braai, Veldkook, Junior kok, kamplewe



Resep

Swartbone en hoenderpakkies

Bestanddele:

1 blik swartbone

1 blik gekapte tamaties

1 blik heelpitmielies

1 eetlepel Meksikaanse speserye. (Iets met skop – jy besluit hoe hard die skop moet wees!)

4 been- en vellose hoenderborsies opgekap in 1 cm blokkies

½ koppies gerasperde kaas

2 sprietuie fyn opgekap

4 foelievelle 45 cm x 30 cm

Metode:

- Meng die bestanddele behalwe die kaas en sprietui.
- Plaas ¼ van die bestanddele bo-op 'n foelievelletjie en vou die pakkie toe sodat die inhoud nie uitlek nie.
- Plaas bo-op die braairooster vir ongeveer 20 tot 25 minute, draai die pakkies nou en dan om.
- Wanneer die hoender deurgaar is, skep die pakkie op 'n bord en strooi die kaas en uie bo-oor.



Waarskuwings

1. Versigtig! Die inhoud is warm.
2. Maak seker almal hou van "brand"-kos.



Kamplewe



Die
Voortrekkers

voortrekkers.co.za