

# Hoender in bier 'potjie'

(Voor: 4-6 personen)

## Benodigdheden

- potjie (nr. 2 of 3) of een Dutch Oven (6qt of 9qt)
- houten pollepel

## Ingrediënten

- scheutje olijfolie
- 6-8 kipstukken (poten, dijnen of vleugels)
- Kip- of barbecuekruiden
- 3 uien, geschild en in grote stukken gesneden
- 3 tenen knoflook, fijngehakt
- 6 aardappelen, geschild en in kwarten
- 5 wortels, in grove stukken
- Zout en peper
- 2 takjes verse (of 1 tl gedroogde) rozemarijn
- 1 schep zilveruitjes
- 2 laurierbladeren
- 2 á 3 flesjes bier (pils)



## Bereiding

Kruid de kipstukken met de kip- of barbecuekruiden. Verwarm de kookpot en bak de kipstukken in de olijfolie, tot bruin. Haal de kip uit de pot en houd apart. Doe nu de uien en de knoflook in de pot en bak zacht tot geelbruin. Voorkom aanbranden. Schep nu de kipstukken terug in de pot, met daar bovenop de aardappels, wortels en zilveruitjes. Steek de laurierbladeren en de takjes rozemarijn ertussen. (Strooi de gedroogde rozemarijn er overheen als je dat gebruikt.) Schenk nu lauw of voorverwarmd bier bij. De kip en groenten moeten voor zeker 80% onder het bier staan. Voeg zout en peper toe voor de smaak. Laat je potjie zacht stoven voor anderhalf uur. Niet roeren. Als je het idee hebt dat je pot droog komt te staan, schenk je er meer bier bij. Proef voor het serveren en voeg desgewenst nog zout of peper bij.

## Tip

Je pot moet niet borrelen, maar zacht 'fluisteren'.

Aangeboden door:



**Ons Gaan Braai**  
Beleef de Zuid Afrikaanse Braai