

INGELEGDE KERRIEVIS

Elsa Fourie

3 kg vis (lekker plaaslike kabeljou),
750ml asyn,
400g suiker,
4uie gekap,
25ml borrie,
12,5ml kerrie poeier,
10ml sout,
6 pepperkorrels,
4 kruienaeltjies,
4 lourierblare,
75ml mielieblom.

Droog vis af met kombuis papier en geur met sout en pepper.

Rol in koekmeel.

Braai in vlak olie.

Matig warm olie tot gaar, sowat 4 min aan elke kant.

Hou bietjie asyn eenkant om mielieblom mee aan te maak.

Gooi die res van die bestandele.

Behalwe die mielieblom in n kastrol. Verhit tot kookpunt en kook vir n kwartier met die deksel op.

Maak mielieblom met bietjie asyn aan tot gladde mengsel en roer by kerriesous. Kook n paar min tot dik en gaar.

Pak die vis in lae.

Gooi sous oor elke laag.