

KERRIEHOENDERLEWERS



KERRIEHOENDERLEWERS

250 g hoenderlewers afgespoel en in stukkies gesny

5 ml sout

Vars gemaalde swart peper

5 ml fyn komyn

100 ml droë broodkrummels

1 eier geklits

olie vir vlakbraai

1 klein ui gehalveer en gesny

25 ml koekmeel

5 ml kerriepoeier

250 ml water of vleisaftreksel

Geur die hoenderlewers met die sout, peper en komyn. Rol die lewers in die broodkrummels, doop dit in die eier, rol weer in die broodkrummels. Verhit die olie en braai die lewers tot gaar. Skep uit en hou eenkant warm. Braai die ui in dieselfde pan tot effens bruin. Voeg die meel en Kerrie by en roerbraai 1 min. Gooi de water of aftreksel by en laat prut tot die sous glad en gaar is. Roer gereeld. Giet die sous oor die lewers of sit die sous apart voor. Sit dit voor saam met geroosterde of vars brood.

Foto: Elize de Kock