

KERRIEVIS VIR DIE YSKAS



KERRIEVIS VIR DIE YSKAS

1,5 kg visfilette, vel verwyder
250 ml (140 g) bruismeel
sonneblomolie vir braai
3 groot eiers, liggies geklits
750 ml bruin asyn
225 ml (280 g) suiker
10 ml fyn borrie
50 ml matige of mediumsterk kerriepoeier
15 ml swartpeperkorrels
3 groot uie, fyngekap
6 lourierblare
40 ml koekmeel

Sny die vis in blokkies van 5 cm. Druk die stukkies in die bruismeel sodat dit oraloor bedek is. Verhit 'n dun laagie olie in 'n groot pan oor medium tot hoë hitte. Sodra die olie warm is, kan jy 'n paar stukkies van die meelbedekte visblokkies in die geklitste eier doop. Laat die oortollige eier afdrup en braai dan die vis vir 'n paar minute aan elke kant in die warm olie tot deurgaar en goudbruin. Dreineer dit op kombuispapier. Herhaal met die res van die visblokkies. Hou dit eenkant.

Verhit nou die asyn, suiker, borrie, kerriepoeier, peperkorrels en 7 ml sout in 'n groot kastrol. Verhit dit tot kookpunt en gooi dan die uie en lourierblare by. Sit die

deksel op en laat dit vir 10 minute prut.

Gooi koekmeel in 'n klein bakkie en voeg 'n lepel vol van die warm mengsel uit die kastrol daarby. Roer dit goed tot glad en roer dan die mengsel in die kastrol by. Laat dit kook en roer die mengsel tot dit effens begin verdik.

Bedek die bodem van 'n bak (nie van metaal nie) met 'n laag van die sous. Skep 'n laag gebraaide vis daarop en gooi nog sous oor. Herhaal die lae. Bedek dit goed en sit dit vir minstens 'n dag in die yskas voor dit geëet word. Dis die heel beste na drie dae. Die piekelvis sal vir tot ses maande in die yskas hou.

Foto: Nathalie Jessica Koekemoer- Groot