

VISKOEKIES VAN PILCHARDS



VISKOEKIES VAN PILCHARDS

WENNER!!!

(Met erkenning aan Ma San vanuit Niekerkshoop in die Karoo)

2 eiers

1 groot blik Pilchards (vis)

60 ml ($\frac{1}{4}$ koppie) asyn

1 klein gekapte ui

sout en peper na smaak

5 ml (1 teelepel) bakpoeier

250 ml (1 koppie) koekmeelblom

Klits die eiers. Voeg die vis, asyn, ui, sout en peper by. Druk vis fyn. Meng bakpoeier en meel. Voeg by vismengsel en meng tot 'n stywe deeg. Skep eetlepels vol en bak in warm olie tot goudbruin.

Foto: Rina Kleinhans en Jannie Booyse en Renee Craig en Frances Smith

Variasie

Maria Oneale

1 koppie gevriede groente effens gekook met spices en ek deel my meel 2 k koekmeel en 1 k selfraising ek vervang partykeer die groente met sweetcorn, die romerige een absoluut heerlik!