

OUMA HENNA SE WESKUS KERRIEVIS



OUMA HENNA SE WESKUS KERRIEVIS

Geelstert en Kabeljou is ideale keuses vir kerriesvis, maar enige ander wit soos stokvis is ook geskik.

2 kg vismootjies

Sonneblomolie vir vlakbraai

3 groot uie, ringe gesny

2 eetlepels mielieblom (Maizena) Kerriesous:

3 koppies bruin asyn

1 koppie bruin suiker

1 koppie water

2 huisies vars knoffel, fyngedruk

2 teelepels vars gemmer, fyngedruk

2 – 3 eetlepels kerriepoeier (sterk of matig, na gelang van smaak)

2 teelepels geroosterde rooi Masalapoeier

2 eetlepels borrie

1 eetlepel swart peperkorrels

1 groot ryp tomatie, pitte uitgedruk en fyngekap

2 teelepels sout

4 lourierblare

Was en sny die vis in porsies. (sit deeg om soos onder) Braai

die visporsies in warm olie vir omtrent 3 minute aan elke kant, net tot gaar. Voeg al die kerriesous bestanddele in 'n groot kastrol en bring stadig tot kookpunt, roer tot suiker opgelos het. Voeg uieringe by, verlaag hitte en bedek met deksel, prut vir 10 minute. Pak die vis en uie in lae in glashouers met skroefdeksels. Meng die mielieblom met 'n bietjie van die kerriesous en roer by die sous, kook tot die sous effens verdik. Giet die sous warm oor die vis en laat dit afkoel, skroef daarna die deksels styf op en plaas in die yskas. Laat staan die vis vir omtrent 3 dae om die geur te ontwikkel voor opdiening. Ek maak my vis altyd kleinerige hap grootte porsies, dis dan ook makliker om in die potjies te kry.

Vir die deeg om die vis:

My recipe is a cup of plain flour with a cup of water. Add 1 teaspoon of baking powder and a pinch of bicarb. and salt. Leave to stand for about 20 minutes. Dip your fish portions in flour, shake it off and then dip in the mixture. Fry in hot oil (not too hot) for about 4 minutes on each side, depending on thickness of portions. You can add spices to the flour before dipping the portions.

Resep: Louise Groenewald

Foto: Ansie Vermeulen Steyn