

# VISKOEKIES



1 blik (425 g) sardyne in tamatiesous

1 blik (200 g) tuna, gedreineer

1 ui, gerasper

1 eier, geklits

10 ml droë pietersielie

125 ml koekmeel

sout en peper na smaak  
Druk die sardyne en hulle sous en die tuna fyn, voeg die res van die bestanddele by en meng.  
Verhit `n bietjie olie in `n pan tot redelik warm en braai lepelvol van die mengsel tot mooi bruin aan weerskante.

Ek het sardyne in skerp rissie tamatiesous gebruik.

Heiner Lange