

# DEEG VIR VIS, SAMPIOENE OF UIE RINGE



**TRIED &  
TESTED**

*By Food lovers recipes*

DEEG VIR VIS, SAMPIOENE OF UIE RINGE

1 botteltjie bier, sodawater of sprite

$\frac{3}{4}$  koppie bruismeel

$\frac{1}{4}$  koppie suurlemoensap

1 teelepel swart peper

1 teelepel sout

bietjie suurlemoenpeper (opsioneel)

Meng als en doop vis, uie ringe of sampioene daarin.

Bak in vlak olie en draai om totdat beide kante goudbruin is.

Wenke:

Uie ringe:

As jy uie ringe wil maak, skil die uie, sny die uie ringe en gooi in bak met yskaswater en ys. Laat staan vir rukkie voor gebruik. Dit werk ook goed as jy uieringe in plastieksakkie met meel skud voor jy dit in deeg sit.

Vis:

Bak vis in omtrent 1 cm diep olie. Gebruik die helfte bruismeel en die helfte mieliemeel, dan is dit nog lekkerder vir die vis!

Sampioene: Braai jou sampioene en uie bietjie, bietjie op 'n slag anders sit dit aan mekaar vas.

Resep: Petro Collinet – Dubai, United Arab Emirates

Foto: Ansi Pypers Fourie