

# GIDEON SE SNOEK POFFERTJIES



## GIDEON SE SNOEK POFFERTJIES

250 ml koekmeel

1 t bakpoeier

25 ml suiker

1 medium ui fyn gerasper

+ - 1 k gepluisde snoek ons het oorskiet snoek gebruik

1 eier

1 e gesmelte botter

+ - 75 ml melk

Sout na smaak

Olie vir diepbraai

Meng die eier en die melk ( klits effens )

En voeg al die ander bestandele by ( behalwe die olie ) en meng goed tot n beslag

Diepbraai in warm olie deur 60ml skeppies op n slag in te gooi  
!!

Foto: Gideon Louw