

PAUL SE ANGLE FISH VISKOEKIES



PAUL SE ANGLE FISH VISKOEKIES

800 gram skoon vis gestoom (engelvis)

3 medium aartappels en 2 wortels opgesny en sag gekook

1 ui fyn gekerf

2 eetlepels gekapte pietersielie

1 en 1/2 teelepel vis spessery

1/2 teelepel rooi peper

2 eiers

1 en 1/2 eetlepels koekmeel

Sout en peper na smaak

1 teelepel fyn gekapte droë shrimp opsioneel

Vlok die vis fyn "Mash" aartappels en wortels fyn en meng met die vis. Voeg ui pietersielie en spesserye by en meng. Voeg meel en eiers by, meng goed maak balletjies druk effe plat en pak in n gespuite oondpan. Bak tot bruin en draai om met oond op 200

Bron en foto: Paul Snyman