

# NOELENE SE VISVINGERGEREG



## NOELENE SE VISVINGERGEREG

16 visvingers

1 Ui

Halwe greenpepper

30 ml koekmeel

30 ml

botter

200 ml melk

Sout en Peper

Pak visvingers in n gesmeerde oondbak . Braai ui en greenpepper tot sag,voeg botter by en roer tot gesmelt is .Voeg nou meel by en roer tot dit glad is, Voeg melk by en roer tot dit dik en klontvry is. Geur met sout en pepper en gooi dan mengsel oor visvingers. Bak by 180 grade C vir so 15 minute en strooi kaas bo-oor en bak verder tot goudbruin.

Resep geplaas deur Noelene Rutledge Saal

Foto: Noelene Rutledge Saal