

# GIDEON SE GEROOKTE SNOEK



*By Food lovers recipes*

## GIDEON SE GEROOKTE SNOEK

Ek kannie glo dat ek nie my gerookte snoek in die varkieoond se resep nie oppie blog kan kry nie seker maar blont. ☐☐☐☐

Nietemin hier tik ek dit maar weer mettie een vinghger.

Een gesout weskus snoek in stukke opgesny en op die foelie op die rak van my oinkie uitgepak.

Verhit die oondjie vooraf en plaas die rak met snoek in die verhitte oond, dit is omtrent 180°C tot 190°C. Ek voel dit sommer met my hand, want ek ken my oond nou al te goed.

Gooi 'n handvol akkerhoutsagsele op die bodem van die verhitte oond en maak dit toe en rook dit vir 15 min.

As dit dan daar uitkom, moet daai oond lekker wees of ek eet hom op sommer so saam mettie snoek so lekker is daai snoek.

Lekker sappig en oooh moreoggend issit nog lekkerter!

Ons het dit saam met 'n aartappel en patat en uie gereg geëet wat oppie blog is wat saam met parmasaan kaas gemaak word.

Hmmmmmmmm djeeeerlik!

Resep en foto: Gideon Louw