

MAKLIKE GEBAKTE SNOEK



MAKLIKE GEBAKTE SNOEK

1 kg snoek

3 teelepel suurlemoen sap, of halwe suurlemoen uitgedruk oor vis

2 teelepel fish spice (of meer, hang af van smaak)

3-4 teelepel appelkoos konfyt

Laat lê snoek vir paar minute in suurlemoen sap, plaas in oondpan.

Spice met fish spice, gooi teelepels vol appelkoos konfyt bo oor vis en bak tot gaar.

Maak aparte appelkoos konfyt in pan vir extra sous.

Foto: Bernice De Lange