

VIS VIR VOORGEREG



VIS VIR VOORGEREG

Vis in porsies, goed gegeur

25 ml meelblom

Beslag:

200 ml meelblom

3 ml sout

1 eier

100 ml melk

12,5 ml water

Meng beslag, klits eier met melk en water en roer dan meel en sout by.

Laat 30 minute rus.

Rol vis in meelblom en doop in beslag.

Bak tot goudbruin.

Seekossous:

250 ml tamatiesous

250 ml mayonnaise

10 ml suiker

10 ml Worcestersous

20 ml soet sjerrie

10 ml brandewyn

3 ml tobascosous

sout en peper na smaak

Meng alles en sit saam voor met vis.

Foto en resep: Frieda Greyling