

# KABELJOU IN DIE OOND



## KABELJOU IN DIE OOND

- $\frac{1}{2}$  koppie olyf olie
- 2 stukkies botter, gesmelt
- 1 teelepel knoffel sout
- 1 teelepel gedroogte pietersielie
- 1 teelepel smokey paprika
- 1 teelepel sout
- $\frac{1}{2}$  teelepel pepper
- $\frac{1}{2}$  teelepel cajun
- 1 suurlemoen se sap

Meng alles saam.

Strooi oor vis in groot oond bak en bak vir 25 min op 180°C en dan rooster jy dit vir 5 min om mooi te verbruin.

Resep geplaas deur Benita Rodrigues

Foto: Benita Rodrigues