

# ALTA SE KERRIEVIS MET 'N VERSKIL



## ALTA SE KERRIEVIS MET 'N VERSKIL

Kabeljou, geelbek of geelstert, stokvis kan ook gebruik word, stokvis bietjie droog omdat daar nie graat in is nie, want die ander vis vlek ons net aan een kant, sodat die dik graat aan vis bly, dit gee die jellie as die vis 'n paar dae staan, sodat kerrie sous kan deurtrek.

2 kg vis van bo genoemde in mooi porsies gesny, sout vis na smaak

Skil 6 uie en sny in dik ringe

Ek gebruik my plat AMC of Bastill pot vir pak en tyd aspek. Gooi helfte van uie onder in kastrol, pak vis met vleiskant na onder mooi by mekaar, dan weer laag uie, weer 'n laag vis.

Probeer 2 de laag vis in teen oorgestelde rigting lê (vir sous om deur te beweeg wanneer dit kook).

## SOUS :

2 koppies wit asyn

1 koppie suiker

2 hoogvol eetlepels appelkoos konfyt

1 teelepel sout of meer na smaak

paar stukkies kassia stukkies

komynsade en ster anys

lourier of suurlemoenblare

1 eetlepel borrie

1 eetlepel kerrie (kry myne klaar gemeng – medium mix by ons

Indier)

Meng alles saam met suiker en asyn, gooi oor vis, sonder deksel, bring tot kookpunt, sit deksel op. Kook vir 15 min, haal af van die stoof af en skeep in glas bak of erde bak met 'n deksel. Laat heeltemal afkoel en bedek. Bêre vir ± 'n week in die yskas voor bedien word.

Resep en foto: Alta Gunter Van Dyk