

KERRIEVIS (INGELEGDE VIS)



KERRIEVIS (INGELEGDE VIS)

1,75 kg vis enige ferm wit vis, kabeljou, geelbek, koningklip
sout en peper

45 ml matige kerrie (ons het Raja gebruik)

15 ml borrie

20 ml sout of na smaak

2,5 ml rooipeper (opsioneel)

750 ml asyn

125 ml water

4 middelslag uie, in ringe gesny

6 gekneusde suurlemoen of lourier blare

20 ml sout

Berei vis voor en sny in stukke.

Strooi sout en peper op vis.

Meng suiker, kerrie, borrie, sout, rooipeper (opsioneel), asyn en water in groot platboom kastrol (NIE YSTER OF ALUMINIUM NIE)

Voeg die uie ringe by en kook vir 20 tot 30 min.

Sit die vis versigtig in die mengsel, sodat almal bedek is en kook nog 20 min of tot vis goed gaar is. Skep af en toe van die sous oor die vis en draai die stukke om indien nodig.

Pak vis in lae in bottel of erdebak, met sous tussen elke laag. Gooi die oorblywende sous oor alles. Verseël en bêre op

koel plek of yskas.

Vis sal na 2 – 3 dae reg wees vir eet.

Foto: Ronisa van Zyl