

RONELL SE KERRIEVIS



RONELL SE KERRIEVIS

3 kg stokvis, gefillet en in happie groottes gesny
meel om in te rol

8 uie, ringe gesny

6 swart peperkorrels

5 loerierblare

4 eetlepels matige kerrie rajah of eie keuse

1 teelepel borrie

sout na smaak

4 koppies bruin druiwe asyn

4 koppies suiker (hou nie van erg suur nie, lê dit nie in nie)

2 koppies water

4 eetlepels appelkooskonfyt

4 eetlepels blatjang

Maak die vis porsies droog en rol in meel en sout en peper mengsel. Skud meeste meel af.

Terwyl jou sous kook, begin vis porsies in vlak olie bak, matige hitte. Dit gaan vinnig.

Pak jou gesnyde uie in groot pot. Voeg al die nat en droë bestanddele by uie.

Laat kook die mengsel tot uie amper sag is. (Ek lê nie in, deel uit en sit res in yskas) Uie hoef nie half crispy te wees nie.

Proe van mengsel na smaak. Soet-suur is reg. Soet moet meer deurkom vir my, asyn kerrie smaak raak sterker terwyl in yskas is.

Skep van kokende uie mengsel onder in bak.

Pak vis laag mooi in sous en gooi nog sous oor. Herhaal tot laaste laag goeg toe is onder sous.

Laat staan tot koud is en bere in yskas in geseëlde bakke.

Na 3de dag kan jy begin eet.

Hoe langer dit staan hoe lekkerder word dit.

Indien jy dit wil inlê in glas bottels, moet jy 'n resep kry wat vir inlê bedoel is. Dit kry baie min suiker in en meer asyn.

Resep en foto: Ronell Muller Boshoff