

DENZY SE KERRIEVIS



DENZY SE KERRIEVIS

(Curry pickled fish)

½ koppie olie

6 uie, in ringe gesny

vis van keuse, in stukkies gesny

2 eetlepels kerrie poeier

1 pakkie pickle spice

4 lourierblare

2 teelepels coriander

1 teelepel swart peper korrels

2 eetlepels borrie

2 koppies suiker

2 koppies asyn

1 koppie koekmeelblom

2 koppies water

1 koppie blatjang

1 koppie appelkoos sap

2 eetlepels Meizena

sout en peper

Vis:

Verhit olie. Sout en peper vis, rol in koekmeelblom en bak tot gaar. Hou eenkant.

Uie:

Kook uieringe in water vir 5 min. Voeg kerrie masala, borrie, lourierblare, pickled spice, peperkorrels, coriander sade, asyn, suiker, blatjang, appelkoos sap by en kook uie tot

lekker sag. Meng 2 eetlepels Meizena met bietjie water en voeg by sous om lekker te verdik. Pak vis in bak en gooi uiesous oor. Laat afkoel en plaas in yskas vir 2 dae. Denzy.

Resep en foto: Denzel Koenana