

# BARRACOUTA



## BARRACOUTA

Ons het eers die vis winddroog gemaak en lekker met growwe pienk sout ingesmeer. Albei kante.

Maak marinade van:

100 ml suurlemoen sap

20 ml Worcestershire sous

250 ml Ina Paarman Lemon Marinade

150 ml goue stroop

Plaas die vis in die marinade.

Vis het vir so 8 ure in marinade gelê.

Braai op velkant op warm vuur vir so 10 min in toeknyp rooster, draai om en braai vir so 5 min.

Resep en foto: Flipkotie Olivier