

# BRAAI SNOEK MET SAMPIOENE



## BRAAI SNOEK MET SAMPIOENE

2 blikkies room sampioensop

2 koppies gouda kaas

botter

vis speserye

Sit snoek met rugkant op foelie, maar smeer rugkant goed met die botter in en gooi vis speserye oor die botter.

Dan vleis kant van vis.

Smeer ook lekker botter en gooi vis speserye oor. Gooi albei blikkies cream of mushrooms bo-oor.

Sit in die oond of vuur, wanneer cream of mushrooms begin kook bo-op vis. Gooi die kaas oor en haal af as die kaas gesmelt het.

Mens kan nie ophou eet. Baie lekker!

Resep: Flipkotie Olivier