

BROS VIS IN BIERBESLAG



BROS VIS IN BIERBESLAG

Die bierbeslag is maklik en vinnig, maar vorm die lekkerste, ligste, bros laag om gebraaide vis. Bierbeslag:

375 ml bruismeel

3 ml sout

1 eier

375 ml bier

olie, vir braai

6 stokvisfilette

sout en vars gemaalde swartpeper

suurlemoenwiggies en tartaarsous, om mee voor te sit

Verhit genoeg olie in 'n diep pan. Meng die meel, sout, eier en bier stadig met 'n ballonklitser tot 'n gladde beslag.

Geur die vis goed met sout en peper en doop in die beslag. Maak seker dat elke porsie vis goed bedek is.

Laat die vis versigtig in die warm olie sak en braai vir ongeveer vyf minute, draai een of twee keer tot goudbruin, bros en deurgaar.

Dreineer op kombuispapier en sit die vis voor met suurlemoenwiggies en tartaarsous. Bedien met skyfies of slaai. Lewer ses porsies.

Resep geplaas deur Rina Kleinhans