

KERRIEVIS INGELE



By Food lovers recipes

KERRIEVIS INGELE

1.75 kg geelbek, kabeljou, koningklip of enige droë wit vis
sout/peper

4 middelslag ui

125 ml suiker

45 ml matige kerrie

15 ml borrie

20 ml sout na smaak

2.5 ml rooipeper (opsioneel)

750 ml asyn

125 ml water

6 gekneusde suurlemoen blare

Maak vis skoon en sny in mootjies.

Strooi sout en peper liggies oor.

Skil en sny uie in dun ringe.

Meng suiker, kerriepoeier, borrie, 20 ml sout, rooipeper (indien gebruik), asyn, en water in 'n groot platboom kastrol. (nie yster of aliminium nie)

Voeg uieringe en suurlemoen blare by en kook 20 to 30 minute.

Sit vismootjies versigtig in die mengsel sodat almal bedek is en kook nog 20 minute of tot vis goed gaar is. Skep af en toe van die kerriesous oor die vis en draai mootjies om indien nodig.

Pak die vis in lae in bottels of erdebak en giet van die warm kerriemengsel oor elke laag sodat dit heeltemal bedek is. Giet res van die sous bo-oor en laat afkoel. Verseël en bêre op koel plek. Die vis sal na 2 tot 3 dae geeët kan word.

WENK:

Stokvis kan ook gebruik word. Sny in mootjies, strooi sout oor en laat oornag in yskas staan voordat gekook word.

Ek het gevriesde hake medallions gebruik, oornag in yskas ontvries.

Ek het lourierblare gebruik.

Laaste 10 minute het ek vis omgedraai en sous bo-oor geskep.

Foto: Marie Dumas Jennings