INGELEGTE KERRIEVIS

Kerriesous Bestandele

- 6 Uie in ringe gesny(jy kan die ringe ook in halwe sny)
- 3 Koppies Suiker ,
- 60ml Kerrie – matig
- 30ml borrie ,
- 20ml fyn sout
- 1 Teelepel Koljanderkorrels
- 12 Steranyssade,
- 5 stukke Kassia (heel kaneel stokkies)
- 60ml Vars Gemmer – gerasper
- 5 Koppies Bruin Druiwe Asyn
- 2 Koppies Appelasyn of Wynasyn
- 2 Koppies Water
- 10 Lourierblare

Metode

- Sit al die bestandele in n kastrol en kook vir 20 minute asook die gesnyde uie.
- Gooi die uie en spesery mengsel deur 'n sif sodat die sous en uie / speserye apart is.
- Pak lae vis en dan uie en so nou en dan 'n steranys, loerierblaar ens. Tot die bottel vol is en giet die warm kerriesous daaroor.
- Die ander speserye kan ook maar in bottel wees tussen vis en uie.
- Laat goed afkoel en verseël.
- Trek eers plastiek oor fles om te voorkom dat deksel roes.
- Die ingelegte vis sal binne 3 dae reg wees om te eet.

Vis Bestandele

- 2kg Vis - skoon gewas (Tuna, Geelvis, Kabeljou - redelike ferm vis)
- Sout en Peper na smaak
- Koekmeel
- Olie

Metode

- Sny die vis in stukke en gooi sout en peper op elkeen. Rol nou in koekmeel en skud ergste koekmeel af.
- Pak op 'n houtbord en sit in yskas vir so 40 minute.
- Verhit 'n bietjie kookolie in 'n pan - so 3mm olie.
- Sodra olie begin roer is dit reg, as olie begin rook is dit te warm.
- Bak die stukkies so 2 min aan elke kant op 'n medium hitte.
- Skep dit uit, laat meeste olie afdrup, klad op kombuispapier en los tot dit afgekoel is.
- Moenie vis opmekaar pak nie.

Wenk: *Proe aan die kerriesous, as dit skewebek suur is, gooi nog suiker en water by.*

kerrievis_resep.pdf

From:
http://vanderlindes.net/ - **van der Linde family**

Permanent link:
http://vanderlindes.net/recipies/speciality/kerrievis

Last update: **05/04/2023 08:54**