

BOERENGEEES

AFRIKAANS • BONUSRESEP

Brasilië ontmoet die braai: klappervispackies

Ons eie vispackies met klapper, soetrissie en suurlemoen oor die vuur.

BESTANDELE

4 ferm visfilette; 1 rooi soetrissie; 1 ui; 120 ml klappermelk; 1 suurlemoen; olie; sout; vier velle foelie

METODE

1. Sit elke stuk vis op foelie met gesnyde soetrissie en ui. Voeg klappermelk, olie en sout by; vou goed toe.
2. Braai oor matige indirekte kole tot die vis ondeursigtig en heeltemal gaar is; maak versigtig oop teen die stoom.
3. Rond af met suurlemoen en sit met rys voor.

BOERENGEEES | Twee kulture. Een tafel. Baie stories.

Tuisweergawe wat nog getoets moet word.