

# Koos die Potjieman se Kerrievisresep

## **Bestanddele vir ± 2 kg vis**

- ✚ 3-4 tlp kerriepoeier asook enkele stukkie van die heel speserye
- ✚ Addisionele knoffel indien verkies
- ✚ 2 – 4 uie
- ✚ 2 blikkie tamaties
- ✚ Sout na smaak
- ✚ Halwe koppie olyf- of kookolie
- ✚ Halwe koppie asyn
- ✚ Halwe koppie water
- ✚ 1 stukkie (2 tlp mate) tamarind aftreksel (geweek in halwe koppie warm water)

## **Metode:**

- ✚ Braai uie en tamaties liggies vir 5 minute in olyf- of kookolie
- ✚ Voeg 3-4 teelepels kerriepoeier asook van die stukkie speserye (kaneel uitgesluit) en tamarindaftreksel by
- ✚ Voeg vis (in blokkie gesny) by – dit moet met die tamatie en uie mengsel bedek wees
- ✚ Voeg sout en knoffel na smaak by
- ✚ Prut vir 20 minute stadig
- ✚ Proe hom tot hy reg is
- ✚ (voeg nog kerriepoeier by indien nodig)

## **Wenk:**

Kan warm of koud bedien word – kom tot sy reg wanneer vir tenminste oornag tot 5 dae in glasbak in yskas geberg word