

## **Mikro Visryke Vrydag.**

### **Maak 4 porsies**

750 g skelvis, geposeer en gevlok  
1 pakkie kruiesous  
125 ml Cheddar-kaas, gerasper

5 ml suurlemoenpeper  
4 aartappels, gekook en fyngemaak  
125 ml aartappelskyfies, effens fyngemaak

### Metode:

- 1.) Plaas die vis in 'n vuurvaste skottel en besprinkel met suurlemoenpeper.
- 2.) Berei die sous voor volgens die aanwysings op die pakkie, op hoog, 4 tot 5 minute, en gooi oor die vis.
- 3.) Bedek die vis met die fyngemaakte kapokaartappel, strooi die kaas oor en daarna die aartappelskyfies bo-oor. Plaas 3 tot 4 minute lank onder die oondrooster.

### Opdienings voorstel:

**phantocomp**