

Vinnige Vis.

Maak

60 g (155 ml) Koekmeelblom gesif
1 Eiergeel en 2 eirwitte
Olie vir diepbraai

50 ml (4 E) Elk wit wyn en yskoue water
4 Ferm witvisfillette bevrore

Metode:

- 1.) Meng meel, water en eiergeel tot 'n gladde pasta.
- 2.) Laat staan vir 30 minute.
- 3.) Klits eierwitte met 'n knippie sout styf en vou liggies by deeg in.
- 4.) Geur na smaak met sout en swartpepper.
- 5.) Verhit olie tot goed warm.
- 6.) Verf op, doop fillette in beslag en diepbraai vir sowat 5 minute aan elke kant tot goudbruin.
- 7.) Dreineer op handoekpapier.

Opdienings voorstel:

Sit voor saam met aartappelskyfies.

[phantocomp](#)