

30 ml heuning
15 ml tiemie, gekap
5 ml fyn kaneel
30 ml olyfolie
7 klein patats, gehalveer
45 ml appelkooskonfyt
100 ml botter
2 knoffelhuisies, gekap
sap en skil van 2 suurlemoene
800 g snoekfilet, vars of bevrore
sout en varsgemaalde swartpeper na smaak
appelkooskonfyt vir brood

Verhit oond tot 200 °C. Meng heuning, tiemie, kaneel en olie. Plaas patats in 'n oondvaste bak en gooi heuning-mengsel oor. Bedek bak met tinfolie en bak vir 25 – 30 minute of tot sag en gaar. Meng konfyt, botter, knoffel en suurlemoensap en -skil in 'n klein potjie. Plaas oor lae hitte en smelt alles saam. Plaas snoek op 'n toeklap-rooster wat gespuit is met kleefwerende sproei. Maak 6 snye in die vis se vleis kant en verf met die bottermengsel. Plaas die vel-kant eerste oor die warm kole en braai stadig vir 5 minute. Verf met die botter-mengsel terwyl dit braai en draai om. Herhaal totdat die vis goudbruin en gaar is – sowat 15 – 20 minute. Sit warm vis saam met patats, stokbrood en appelkooskonfyt voor.