

Mevrouw Gerritsen's bakharing, ingemaakt



bakharing, ingemaakt

2 panharingen
350 ml rode wijnazijn (homemade)
1 rode ui
2 kruidnagels
oregano
peperkorrels
zout

Fileer (of laat door de visboer fileren) de panharing zoals de spekbokking. (zie foto) Bestrooi met zout Bak de haringen aan de velkant krokant. Leg ze in een bak en strooi de rode ui, gesneden in partjes, er over heen.

Breng de azijn met kruiden aan de kook en laat dit afkoelen. Giet de marinade over de vis en rol de visjes op. Stop in ieder visje wat rode ui. Laat 2 dagen marineren en stop ze in een goed gedesinfecteerde weckpot en druk goed aan. Bewaar in de koelkast.