



Karoo wild potjie

Een heerlijke Afrikaanse wildstoofpot met bier en cola

Kies zelf de wildsoort: struisvogel, kudu, springbok, ree, rendier of eland.

Gebruik een potjie nummer 2 of 3.

Bereidingstijd circa 2 uur (vuur maken niet meegerekend).

Ga als volgt te werk:

Verwarm de olie in het potjie.

- Braad het vlees in de olie rondom bruin.
- Neem het vlees uit het potjie en houd het apart.
- Fruit de uien en knoflook in het potjie.
- Voeg kruidnagelen, mosterd, peterselie, barbecuekruiden, zout en peper toe en laat het gedurende één minuut meebakken. Pas op dat de kruiden niet aanbranden!
- Voeg het vlees samen met het bier en de cola toe aan de kruiden. Let op dat de vloeistoffen zijn voorverwarmd.
- Voeg de Worcester saus toe en laat gedurende 1,5 uur zachtjes pruttelen met de deksel op de pot.
- Controleer na 1,5 uur of het vlees gaar is. Laat het vlees als het nog niet gaar is, nog wat langer doorsudderen.
- Voeg de ananas (zonder sap), de tuttifrutti en de chutney toe aan het gerecht.
- Laat de potjiekos nog zachtjes 20 minuten doorsudderen.
- Voeg vlak voor het serveren de yoghurt toe.


Benodigheden voor 6 personen:

- 1 kg vlees in blokjes
- 340 ml bier
- 500 ml cola
- 50-100 ml yoghurt
- 1 blik ananasstukjes
- 250 gram tuttifrutti
- 1 grote ui, fijngehakt
- 4 teentjes geperste knoflook
- 5 theelepels hele kruidnagelen
- 5 theelepels mosterd
- 1 theelepel gedroogde peterselie of
- 2 theelepels verse peterselie
- 5 gram barbecuekruiden
- 5 eetlepels Worcester saus
- 150 ml Mrs. Ball's chutney
- 5 eetlepels olie

Lekker met rijst en een salade.

Het vlees is nog lekkerder wanneer dit gemarineerd wordt. Maak een marinade van rode wijn, knoflook, chutney en wat van bovengenoemde kruiden. Bewaar het gemarineerde vlees maximaal 24 uur in de koelkast. Laat het vocht van de marinade eerst van het vlees druipen, voordat je het vlees in het potjie aanbraadt.

met dank aan:

Taste of Africa ™
-a safari full of flavour-