

OXTAIL A LA BEATRIX

Hierdie Oxtail resep is gedeel deur die Wildernis kunstenaar Beatrix Bosch en kom uit die resepteboek van Marlene van der Westhuizen *Secrets of a French cooking class*. Dit is 'n heerlike gereg, net die regte ding vir die koue winteraande wat voorlê. Laat die hele gesin deelneem aan die voorbereiding en hou 'n kreatiewe kuier aand met gedigte en musiek. Julle gaan nie spyt wees dat julle hom probeer het nie!

1.5 kg beesstert (oxtail)
2 t olyf olie
2 medium uie opgekerf
4 huisies knoffel afgeskil en fyn gekap
1 t borrie
3 t koljander
1 t komyn
2 t paprika
1 t gedroogde fennel saad
2 soet rooi rissies gewas en rofweg opgesny
4 tamaties opgesny in kwarte
4 wortels geskil en opgesny
750 ml rooiwyn
Sout en peper vars gemaal

Verhit jou pot met olyfolie en braai jou uie en knoffel terwyl jy die borrie, koljander, komyn, paprika en fennel byvoeg en roer. Skep die gebraaide uie en knoffel met deurgebraaide kruie uit in 'n bak. Voeg nou jou beesstert in die verhitte pot met nog 'n klein bietjie olyfolie en braai dit bruin. Voeg sout en peper oor. Gooi die gekruide uie en knoffel mengsel terug by die vleis saam met die tamaties, soet rooi rissies en wortels. Gooi 'n halwe glas rooiwyn in en klink 'n glasie op die kokke en gooi die res van die bottel rooiwyn by die pot. Plaas die pot in 'n voorafverhitte stoof (180 grade). Hou die pot vir die eerste uur op 180 grade en stel temperatuur bietjie af. Die pot moet stadig gaar word – vir ten minste ses ure in die stoof. Bedien saam met lekker basmati wit rys. Strooi gremolata (gerasperde skil van 4 suurlemoene) oor die pot voor jy opskep.

Geniet dit!