



Perfekte pasmaats

Angusbeesvleis en goeie rooiwijn gaan saam.

Geen wonder nie dat van Suid-Afrika se beste wynmakers ook Angustelers is! Die Pentz-familie van Groote Post weet hoe goed die twee spogprodukte van hul plaas mekaar aanvul.



Lesli Pentz se Groote Post-bobotie

- Olyfolie, vir braai
- 2 uie, fyn gekap
- 2 knoffelhuisies, fyn gekap
- 10 ml fyn gemmer
- 20 ml matige kerriepoeier
- 20 ml borrie
- 30 ml gladde appelkooskonfyt
- Hand vol pitlose rosyne
- 2 Granny Smith-appels, ontkern, geskil en grof gerasper
- 15 ml fyngerasperde suurlemoenkil
- 2 ryp tamaties, geskil en in blokkies gesny
- 3 wortels, geskraap en gerasper
- 1 kg Angusbeesmaalvleis
- Sout en vars gemaalde swartpeper na smaak

Bolaag
(sien metode)

Voorverhit die oond tot 180 °C. Verhit die olie in 'n kastrol en braai die uie, knoffel, gemmer en kerriepoeier daarin tot die uie sag is. Voeg die borrie en appelkooskonfyt by en braai vir 'n paar sekondes. Voeg nou die rosyntjies, appels, suurlemoenkil, tamaties, wortels en maalvleis by en braai alles saam tot die vleis gaar is. Geur met sout en peper na smaak en laat prut vir 5 minute. Skep in 'n geskikte oondbak.

Bolaag: Klits 2 eiers, 125 ml natuurlike jogurt,

125 ml room en 'n knippie borrie saam. Giet dit egalig oor die bobotie en rangskik 'n paar vars lourierblare bo-op.

Bak vir sowat 30 minute tot die bolaag ferm en goudbruin is. **Lewer 6-8 porsies.**

WYNKEUSE

Groote Post Darling Hills Shiraz 2016

Dié wyn met sy witpeper- en speseryagtige note vra om met geurige kos voorgesit te word. Korma, bobotie of 'n Maleise kerrie sal lekker hierby pas.



Lesli Pentz se Angusbeesvleis-Wellington

- 1 heel Angusbeesfilet van ongeveer 1 kg
- Sout en vars gemaalde swartpeper na smaak
- Olyfolie en botter, vir braai
- 2 knoffelhuisies, fyn gekap
- 1 rooi ui, fyn gekap
- 'n Paar vars tiemietakkies, blaartjies afgestroop en fyn gekap
- 200 g sampioene, baie fyn gekap
- 'n Goeie skeut rooiwijn
- 500 g reg-om-te-gebruik-skilferkorsdeeg
- 2 houers (200 g) hoenderlewerpattee
- 1 eier, geklits

Geur die filet goed met sout en peper. Verhit olyfolie en botter in 'n groot pan en seël die vleis daarin tot egalig goudbruin buite-om. Haal die filet uit die pan

en laat afkoel. Braai die knoffel, ui en tiemieblaartjies stadig in dieselfde pan tot sag. Voeg die sampioene by en braai tot gaar. Voeg die rooiwijn by en braai tot ál die wyn afgekook en die sampioenmengsel droog gekook is. Skep uit die pan en laat goed afkoel.

Rol die skilferkorsdeeg effens dunner uit op 'n meelbestrooide oppervlak. Smeer die filet egalig toe met 'n lagie hoenderlewerpattee. Smeer nou 'n laag van die sampioenmengsel oor en druk dit goed vas sodat die hele filet met 'n lagie daarvan bedek is. Sit die filet op die skilferkorsdeeg neer en vou die vleis netjies daarin toe sodat daar geen openinge is nie. Gebruik enige afvalstukkies deeg vir versiering.

Sit die beesvleis-Wellington op 'n bakplaat wat met bakpapier uitgevoer is en verkoel vir 30 minute.

Voorverhit die oond tot 200 °C. Haal die beesvleis-Wellington uit die yskas, verf met 'n lagie geklitsde eier en bak vir 20-25 minute vir liggaar of 30-35 minute vir mediumgaar. Laat rus vir 10 minute en sny in dik skywe. **Lewer 6 porsies.**

WYNKEUSE

Groote Post Old Man's Blend 2017

Hierdie elegante wyn is 'n versnit van Merlot, Cabernet Sauvignon, Shiraz en Cabernet Franc. Ryp bessies en sederhout op die neus en sagte taniene maak dit 'n ideale pasmaat vir geroosterde rooivleis en sampioene.

