



Proe die beste

Sit hierdie Kersfees aan vir 'n elegante ete met Angusbeesvleis van topgehalte op jou bord en spogwyn uit die Anthonij Rupert-stal in jou glas.

Heel geroosterde Angus-lendestuk met swartpeper-bottersous

- Hand vol vars tiemie en roosmaryn
- 1 Angus-lendestuk van ongeveer 2 kg, teen kamertemperatuur
- Olyfolie, seesout en vars gemaalde swartpeper na smaak

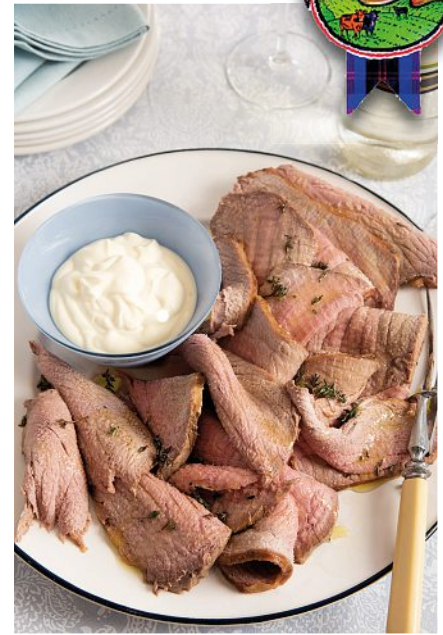
Swartpeper-bottersous

- 60 ml Anthonij Rupert Terra de Capo Pinot Grigio
- 40 ml witwynasyn
- 30 ml gekapte ui
- 1 takkie tiemie en 'n paar roosmarynblaartjies
- 80 ml room
- Sout na smaak
- 5 ml vars gemaalde swartpeper
- 200 g botter, in blokkies gesny

Hou 'n takkie roosmaryn en 2 takkies tiemie eenkant en pak die res op 'n bakplaat. Vryf die vleis goed in met olyfolie en geur met sout en swartpeper. Kap die roosmaryn- en tiemieblaartjies van die takkies kruie wat jy eenkant gehou het baie fyn en vryf dit egalig oor die vleis. Sit die vleis, met die vetkant na bo, op die bed kruie op die bakplaat neer.

Voorverhit die oond tot 180 °C. Oondrooster die lendestuk vir 60 minute. Haal uit die oond, bedek met foelie en laat rus vir 10 minute voor die vleis gesny word.

Berei die swartpeper-bottersous voor terwyl die vleis rus. Verhit die wyn, asyn, ui en kruie tot kookpunt en kook vinnig vir ongeveer 3 minute. Giet deur 'n sif en sit die vloeistof terug in dieselfde kastrol. (Gooi die ui en kruie weg.) Voeg die room, sout en peper by



die vloeistof en verhit weer tot kookpunt. Voeg nou die botter blokkie vir blokkie by terwyl jy klits. Hou aan met die proses tot ál die botter bygevoeg en die sous so dik soos skinkroom is. Geur na smaak met sout en ekstra swartpeper en sit warm voor met die geroosterde lendestuk. **Lewer 8 porsies.**

WYNKEUSE Anthonij Rupert Terra de Capo Sangiovese 2015

Kersies, pruime en speserye op die neus. Dieselfde sappige vrugtegeure in die mond met 'n tikkie speserye en 'n suggestie van peper. Lig en soepel met sagte, droë tannien.



Gerookte, geroosterde beesvleis met mosterdsous

- 1,5 kg Angus-binneboudroosterstuk (topside)
- 15 ml mosterdpoer
- Olyfolie, sout en swartpeper

Koue mosterdsous

- 180 ml elk suiker en witasyn
- 3 eiers
- 10 ml mielieblom
- 100 ml water
- 25 ml mosterdpoer
- Sout en witpeper na smaak
- 100 ml suurroom

Voer 'n groot kastrol met foelie uit. Sprinkel 'n halwe hand vol eikehoutsagselfs

op die foelie en spat dit nat met 'n bietjie water. Bedek die saagsels met nog 'n vel foelie. Steek 'n paar gaatjies in die foelie met 'n tandestokkie. Sit 'n draadrakkie op die boonste laag foelie en sit die vleis op die draadrakkie. Sit die kastrol op 'n warm stoofplaat en verhit tot jy die rook stadig by die gaatjies in die foelie sien uitkom. Stel die stoofplaat laag en bedek die kastrol dig. Berook die vleis vir 25 minute. Haal die kastrol van die hitte af en laat staan die vleis vir 15 minute in die bedekte kastrol.

Voorverhit die oond tot 190 °C. Vryf die vleis met mosterdpoer en olyfolie in en geur met sout en peper. Rooster die vleis vir 10 minute per 450 g vleis. Haal uit die oond, bedek en laat rus vir minstens 45 minute voor dit dun gesny word.

Mosterdsous: Klits die suiker, asyn en eiers in 'n kastrol tot die suiker opgelos het. Meng die mielieblom, water en mosterdpoer tot glad. Voeg by die eiermengsel en verhit stadig tot kookpunt. Prut, terwyl geroer word, tot verdik. Geur na smaak met sout en witpeper. Laat afkoel en roer die suurroom by. Sit die vleis voor met groente of pickels en die mosterdsous. **Lewer 10 porsies.**

WYNKEUSE

Anthonij Rupert Terre de Capo Pinto Grigio 2018

'n Vrugtige wyn met 'n bros sitrus-pikantheid. 'n Medium lyf met opvallende suur en 'n vol, droë en suiwer afronding.

