

# rooi rose

*Stomende BREDIES*



*Laat  
die bredies prut,  
die poedings  
stoom, en die  
behaaglikheid  
jou hart en huis  
verwarm*

**Spesiaal vir jou:** twee resepteboekies met die beste vir die winter. Een met bredies so na jou smaak en die ander een met poedings om die maal soetjies af te rond. Koop sommer twee *rooi rose*-tydskrifte en maak seker jy kry albei boekies. *Knak die rugkant van die tydskrif oop om die boekies uit te haal en te bêre.*

# INHOUD

- 1 *Beesvleis-OSSO BUCCO*
- 2 *Chilli con CARNE met polentakluitjies*
- 3 *BeesstertBREDIE met 2011 La Motte Syrah*
- 4 *VINNIGE keker-ertjie-en-chorizo-BREDIE*
- 5 *GEURIGE lam-stifado met ROODEBERG 2012*
- 6 *SeekosBREDIE*
- 7 *Rafeltjiebeesvleis met FLEUR DU CAP  
Cabernet Sauvignon*
- 8 *Coq AU VIN*
- 9 *HOENDER-saltimbocca  
met Enterprise Chef's  
Cut Hickory Ham*
- 10 *Italiaanse HOENDER*
- 11 *PIKANTE rissie-en-vark-BREDIE*
- 12 *STADIG gekookte vark met  
suurlemoen en SALIE*
- 13 *Boontjie-en-WORS-bredie*
- 14 *MEXIKAANSE Hoender-mole*





## *Beesvleis-* **OSSO BUCCO**

GENOEG VIR 6

- 60 ml meel, gegeur met sout
- 8 beesvleisskenkels (omtrent 2 kg)
- 45 ml Willow Creek-olyfolie
- 2 uie, geskil en ruweg gekap
- 2 wortels, ruweg gekap
- 2 selderystokkies, ruweg gesny
- 15 ml fyn gekapte knoffel
- sout en gemaalde swartpeper
- 250 ml witwyn
- 250 ml hoenderaftreksel
- 2 x 400 g-blikkies heel, geskilde tamaties in sous, fyn gedruk

### GREMOLATA VIR OPDIENING

- 30 ml suurlemoenskil
- 30 ml gekapte pietersielie
- 30 ml gekapte knoffel, gemeng

Voorverhit die oond tot 180 °C **1** Skud die skenkels in die meel en verbruin alkant in die olie in 'n oondvaste, diep dikboompan. Haal uit en hou eenkant. **2** Braai die uie, wortels, seldery en knoffel tot sag. Sit die vleis terug en gooi die res van die bestanddele by, meng deur. Geur na smaak en bedek. **3** Laat prut in die oond vir omtrent 2 uur tot die vleis sag is. Sit op sagte polenta voor.



## Chilli con CARNE met polentakluitjies

GENOEG VIR 8

SIT DIE SMAAKLIKE BREDIE MET LA MOTTE  
SE 2011 SYRAH VOOR

• 30 ml olyfolie • 1,5 kg borsstuk (*brisket*), in 2 cm-blokkies gesny • sout en gemaalde swartpeper • 1 ui, ruweg gekap • 15 ml fyn gekapte knoffel • 10 ml elk paprika, komyn, koljander • 5 ml cayenne-peper • 60 ml bruinsuiker • 2 x 400 g-blik kersietamaties • 1 x 410 g-blik nierboontjies, gedreineer • 500 ml beesvleisaftreksel • 'n hand vol koljanderblare

### POLENTAKLUITJIES

Meng 225 g koekmeel, 15 ml bakpoeier, 170 g polenta, 375 ml karringmelk en 'n knypie sout met 120 g gerasperde cheddar en 1 fyn gekapte rooi brandrissie. Skep lepels vol van die kluitjies op die vleis en bak by 200 °C vir 15-20 minute of tot goudkleurig en deurgaar.

**1** Geur die vleis en braai in die verhitte olie in 'n oondvaste kastrol. Skep uit en hou eenkant. **2** Braai die knoffel en ui in dieselfde kastrol tot sag en goudkleurig. Gooi die speserye by en braai vir 2 min. **3** Gooi die vleis, suiker, tamatiepasta, kersietamaties, nierboontjies en aftreksel by en laat vir 3-4 min. kook. Sit die deksel op en laat prut vir 3-3½ uur of tot sag. **4** Verhit intussen die oond tot 200 °C. Bak die kluitjies op die vleis soos bo beskryf.

# BeesstertBREDIE met 2011 La Motte Syrah

GENOEG VIR 6

- 2 kg beesstert, opgesny
- 80 ml meel
- seesoutvlokkies
- 30-40 ml olyfolie
- 1 ui, ruweg gekap
- 2 selderystingels, ruweg gekap
- 1 wortel, ruweg gekap
- 1 bottel (750 ml) goeie rooiwijn
- 500 ml beesvleisaftreksel
- Knoop die volgende in 'n moeselielappie toe: 4 heel steranyssade, 4 jenewerbessies (*juniper berries*), 5 swartpeperkorrels.
- 1 x 400 g-blik heel tamaties in sap
- 30 ml heuning
- 1 bouquet garni (2 takkies tiemie, pietersielie en 'n lourierblaar, saamgebind)

**1** Geur die meel met die sout en rol die vleis daarin. Skud die ekstra meel af. Verbruin die vleis alkant in die verhitte olyfolie in 'n groot, dikboomkastrol. **2** Haal die vleis uit en braai die ui, seldery en wortel in dieselfde olie. Skep die vleis by die groente in die kastrol en voeg die wyn, aftreksel, speserysakkie en bouquet garni by. Voeg die tamaties met sap en die heuning by. Geur weer met sout en prut vir 2-3 uur tot die vleis sag is en van die been loskom. Gooi nog aftreksel by indien die vleis te droog kook. **3** Sit voor met romerige kapokaartappels of rys.

**WENK:** Sit die geurige bredie voor met 2011 La Motte Syrah. Die peper en speserygeure op die neus pas veral goed by die bredie. Die wyn is gemaak van gehalte-, geselekteerde druiwe en staan danksy sy sterk struktuur en talmende einde sy man teen die diep en ryk smake van dié gereg.



**VINNIGE**  
keker-ertjie-en-  
chorizo-BREDIE  
*GENOEG VIR 6*

- 15 ml olyfolie • 250 g dik spek, in blokkies gesny
- 1 groot chorizo-worsie, in ringe gesny • 1 ui, ruweg

gekap • 1 rooi soetrissie, gekap en wit pitjies uitgehaal  
• 30 ml fyn gekapte knoffel • 400 g keker-ertjies,  
gedreineer • 125 ml witwyn • 2 x 400 g-blikke heel  
tamaties, in sous • 125 ml hoenderaftreksel

**1** Braai die spek en worsies in 'n groot pan in die olyfolie. Skep uit en braai die ui, soetrissie en knoffel tot sag en goudkleurig. **2** Gooi die keker-ertjies, witwyn, tamaties en aftreksel by en kook vir 20 min. Geur met sout. **3** Sit die spek en chorizo terug en laat deurwarm word. Strooi die pietersielie oor en sit voor.

# GEURIGE lam-stifado met ROODEBERG

2012

GENOEG VIR 6

- 30 ml olyfolie • 2 kg lamsblad, ontbeen en in 2 cm-blokkies gesny • 2,5 ml elk fyn kaneel, neutmuskaat en piment • 5 ml elk naeltjies en fyn komyn
- 3 knoffelhuusies, gekneus • 45 ml rooiwynasyn
- 1 x 400 g-blik heel geskilde tamaties, in die sous
- 125 ml Roodeberg 2012 • 1 bouquet garni • 50 g botter
- 2 kg piekeluitjies, geskil • 30 ml tamatiepuree • 'n hand vol pietersielie, gekap

1 Verhit die olie in 'n groot kastrol en braai die vleis 'n bietjie op 'n slag daarin tot goudbruin alkant. 2 Voeg die speserye en knoffel by terwyl die vleis braai. 3 Gooi die asyn by en kook vir 3-4 min. Gooi die tamaties, *Roodeberg 2012* en bouquet garni by en genoeg water sodat die vleis net bedek is. Voeg die botter by. 4 Sit die uie bo-op die vleis, bedek met foelie en sit 'n deksel op. Kook vir 2 uur of tot die vleis sag is. 5 Haal uit en roer die tamatiepuree by. Laat rus vir minstens 1 uur. Strooi pietersielie oor en sit voor.

**WENK: ROODEBERG, WELBEKEND VIR KONSEKWENTHEID EN GEHALTE, IS 'N ELEGANTE ROOIWYN WAT UIT 'N KOMBINASIE VAN KLASSIEKE ROOI VARIËTEITE GEMAAK WORD. OP DIE NEUS KRY JY EERS BESSIES WAT AFGEROND IS MET DELIKATE SPESERY-ONDERTONE, ASOOK 'N VRUGTIGE PALET WAT PERFEEK BY DIË GEURIGE LAMSBREDIE PAS.**





## Seekos **BREDIE**

GENOEG VIR 6

• 45 ml olyfolie • 2 uie, ruweg gekap • 15 ml gekapte knoffel • 2 selderystingels, gekap • 2 x 410 g-blikke heel, geskilde tamaties in sap • 250 ml witwyn • 1 x 400 g-botteltjie Peppadew® soet pikante rissies • 30 ml paprika • 500 g mossels, geskrop en baarde verwyder

• 600 g stokvisfilette • 600 g garnale sonder dop, skoongemaak

1 Braai die uie, knoffel en seldery in die olie in 'n groot kastrol tot sag. 2 Gooi die tamatie, witwyn en soet pikante rissies by. Geur met sout en die paprika, roer deur. Kook vir 10 min. Sit die mossels, visfilette en garnale in die sous en sit die deksel op. Laat prut vir nog 10 min. Strooi pietersielie net voor opdiening oor.



# Rafeltjiebeesvleis met FLEUR DU CAP Cabernet Sauvignon

GENOEG VIR 6-8

- 30 ml olyfolie • 2 kg stowebeesvleis, met vet aan soos borsstuk (*brisket*), in blokke gesny • sout en gemaalde swartpeper • 100 g spekstukkies • 1 ui, 2 selderystingels en 1 wortel, ruweg gekap • 15 ml fyn gekapte knoffel
- 30 ml tamatiepuree • 30 ml bruinsuiker • 1 bouquet garni • 750 ml (1 bottel) *Fleur Du Cap Cabernet Sauvignon* • 250 ml beesvleisaftreksel • 10 ml donker sojasous • 350 g piekeluitjies • 250 g sampioene

**1** Braai die vleis, 'n hand vol op 'n slag in die olyfolie, tot goudbruin alkant. Geur met sout en peper. Skep uit en hou eenkant. **2** Braai die spek in dieselfde kastrol tot bros. Braai dan die ui, seldery en wortel en knoffel tot sag. Voeg die tamatiepuree en suiker by en braai vir nog 3 min. **3** Gooi die vleis terug, voeg die wyn, aftreksel, sojasous en die bouquet garni by en laat prut vir 2½ uur tot murgsag. Voeg nog aftreksel by as die vleis te droog kook. **4** Gooi die piekeluitjies en sampioene by en prut vir nog 'n uur. Sit voor op romerige kapokaartappels.

**WENK:** Bedien dié bredie met die *Fleur Du Cap Cabernet Sauvignon Bergkelder Selection*. Hierdie volronde wyn met sy luukse geure van soet, ryp bessies en vars pruime pas perfek by die ryk smake van die sagte rafeltjievleis.



## Coq AU VIN

GENOEG VIR 6

- 1,5 kg hoenderstukke • sout en gemaalde swartpeper
- 150 g spekstukkies • 15 ml olyfolie • 12 piekeluitjies, geskil
- 200 g heel sampioene • 1 knoffelhuisie, geskil en fyn gekap
- 45 ml koekmeel • 500 ml Orange River Rosé
- 375 ml hoenderaftreksel • 1 bouquet garni ('n paar takkies pietersielie, tiemie en 2 lourierblare met kombuistou gebind)
- 'n hand vol pietersielie, fyn gekap vir opdiening

Voorverhit die oond tot 180 °C. **1** Braai die hoender in die olie in 'n oondvaste kastrol tot goudkleurig. Geur met sout en peper. Skep uit en hou eenkant. **2** Braai die spek oor lae hitte in 'n oondvaste kastrol. Gooi die piekeluitjies, sampioene en knoffel by en braai tot sag en goudkleurig. **3** Verlaag die hitte en sif die meel in die kastrol, roer deur. **4** Gooi die wyn en hoenderaftreksel by, roer deur en sit die hoender terug en sit die bouquet garni by. Bedek en bak vir 45-60 min. Gooi die gekapte pietersielie net voor opdiening by.

# HOENDER- saltimbocca met *Enterprise Chef's Cut Hickory Ham*

GENOEG VIR 6

## SOUS

- 30 ml olyfolie • 1 ui, gekap • 2 wortels, fyn gekap
- 2 selderystingels, fyn gekap • 10 ml fyn gekapte knoffel
- 2 x 400 g-blikke heel, geskilde tamaties in sous
- 15 ml bruinsuiker • 250 ml hoenderaftreksel • sout en gemaalde swartpeper

## SALTIMBOCCA

- 6 hoenderfilette, oopgevlak en met 'n rolstok effens dunner geslaan • 200 g mozzarella, in skywe gesny
- 12 salieblaartjies • 2 x 125 g-pakke *Enterprise Chef's Cut Slow Cooked Thickly Sliced Hickory Ham* • 30 ml olyfolie en 30 ml botter • tandestokkies

**1** Braai die ui, wortel, seldery en knoffel in die olyfolie in 'n oondvaste pan tot sag en goudkleurig. **2** Gooi die tamaties (druk dit fyn met 'n vurk), suiker en aftreksel by en geur na smaak. Prut vir 10 min. en hou eenkant. Verhit die oond tot 200 °C. **3** Berei die hoender voor: Sit die oopgevlakte hoenderfilette op 'n skoon werkvlak. Geur met sout, sit 'n skyfie mozzarella en 2 salieblaartjies bo-op. Vou elkeen toe. Vou een sny *Enterprise Chef's Cut Slow Cooked, Thickly Sliced Hickory Ham* om elke filet en steek met 'n tandestokkie vas. **4** Verbruin die saltimbocca alkant oor matige hitte in die olie en botter. Sit in die tamatiesous in die oondpan en bak vir nog 20 min. Haal die tandestokkies uit en sit met pasta of sagte polenta voor.

**WENK:** ENTERPRISE CHEF'S CUT IS 'N REEKS FYNPROEWEERSVLEISE WAT VAN PRIMAVLEISSNITTE GEMAAK WORD. DIÉ UITSTEKENDE REEKS IS BY UITGESOEKTE SUPERMARKTE BESKIKBAAR. VIR INLIGTING OOR HUL REEKS EN NOG SMULLEKKER RESEPTE, KYK BY WWW. ENTERPRISEFOODS.CO.ZA





## Italiaanse HOENDER

GENOEG VIR 6

SIT DIE GEURIGE BREDIE MET FLEUR DU CAP SE  
BERGKELDER SELECTION CABERNET SAUVIGNON  
2012 VOOR

- 30 ml olyfolie • 1,5 kg hoenderstukke • 1 ui, fyn gekap
- 1 knoffelhuisie, gekneus • 125 ml rooiwyn • 125 ml hoenderaftreksel • 1 x 410 g-blik heel geskilde tamaties

- in sous • 30 ml tamatiepasta • 2 ansjovisfilette, fyn gekap
- 125 ml ontpitte swartolywe • 'n hand vol pietersielie, gekap

**1** Geur die hoender met sout en braai in olie tot goudbruin alkant. Skep uit en hou eenkant. **2** Verhit die res van die olie en braai die ui en knoffel daarin tot sag. Roer die wyn, aftreksel, tamaties, tamatiepasta en ansjovis by. Sit die hoenderstukke terug en kook saam. Draai die hitte af en laat prut vir 20 min. met die deksel op. **3** Haal die deksel af en laat prut vir nog 30 min. tot die sous dik word en die hoender sag is. Roer die olywe en gekapte pietersielie by en sit met gaar pasta voor.

**WENK:** Het jy geweet daar bestaan nie eintlik iets soos "peppadews" nie? Die korrekte benaming van dié soetsuur, rooi vruggies is soet pikante rissie. Die rissies word onder die handelsmerk *Peppadew*<sup>®</sup> gebottel en versprei.

## PIKANTE rissie- en-vark-BREDIE

GENOEG VIR 6

- 60 ml koekmeel • sout en gemaalde swartpeper
- 1,5 kg ontbeende varknek, in blokkies gesny
- 30 ml olyfolie • 2 uie, geskil en fyn gekap
- 4 knoffelhuisies, geskil en fyn gekap • 1 selderystingel, gekap • 1 wortel, gekap • 2 appels, geskil, klokhuis verwyder en in kwarte gesny • 125 ml appelbier (*cider*)
- 1 x 400 g-blik heel geskilde tamaties in sous
- 1 bouquet garni • 1 x 400 g-botteltjie *Peppadew*<sup>®</sup> *Piquanté Peppers*, gedreineer

**1** Geur die meel, rol die vleis liggies daarin en verbruin alkant in die olie in 'n groot kastrol. Haal uit en hou eenkant. **2** Braai die uie en knoffel in dieselfde kastrol tot sag. Voeg die seldery en wortel by en braai vir nog 2 min. Gooi die res van die bestanddele (behalwe die pikante rissies) by, ook die vleis, en prut vir 2 uur oor lae hitte tot sag. **3** Voeg die pikante rissies by die bredie en kook vir nog 30 min. Sit met romerige kapokaartappels voor.



**PEPPADEW**<sup>®</sup> 



# STADIG gekookte vark met suurlemoen en SALIE

GENOEG VIR 6

- 30 ml olyfolie • 1,5 kg ontbeende varknek, in blokkies gesny • sout en gemaalde swartpeper • 1 ui, gekap
- 1 selderystingel, gekap • 15 ml fyn gekapte knoffel
- 250 ml droë witwyn • 1 x 400 g-blik heel tamaties in

sous • 2,5 ml heel brandrissievlokkies • gerasperde skil en uitgedrukte sap van 1 suurlemoen • 'n groot hand vol gekapte pietersielie vir opdiening

Voorverhit die oond tot 200 °C. **1** Geur die varkvleis en verbruin alkant in die olie in 'n groot kastrol. Haal uit en hou eenkant. **2** Braai die ui, seldery en knoffel in dieselfde kastrol tot sag. Gooi die wyn by en laat effens afkook. **3** Voeg die res van die bestanddele by en sit die vleis ook terug. Sit die deksel op en laat prut in die oond vir 2 tot 2½ uur tot murgsag. Sit voor met gekapte pietersielie op kapokaartappels.

# Boontjie-en- WORSIE-bredie

GENOEG VIR 6

- 30 ml olyfolie • 100 g dik stukke spek, in stukke gesny
- 2 uie, fyn gekap • 2 knoffelhuisies, fyn gekap
- 2 wortels, fyn gekap • 2 selderystingels, fyn gekap
- 250 ml hoenderaftreksel • 5 Enterprise Chef's Cut

Viennas, Spring Onions and Chives • bouquet garni  
• 1 x 410 g-blik elk cannellini- en botterboontjies, gedreineer

1 Verhit die olie in 'n groot kastrol en braai die spek oor matige hitte daarin. Gooi die uie, knoffel, wortels en seldery by en braai tot goudkleurig. 2 Gooi die aftreksel by en skraap die boom van die kastrol skoon. Gooi die worsies en bouquet garni by en geur. Laat prut vir 25 min. Gooi die boontjies by en prut vir nog 10 min. Strooi die pietersielie net voor opdiening oor.





# MEXIKAANSE *Hoender-mole*

GENOEG VIR 6

• 60 ml meel • sout en gemaalde swartpeper  
• 8 hoenderstukke • 15 ml olyfolie • 2 uie, gekap  
• 4 knoffelhuisies, gekap • 5 ml elk gerookte paprika en  
fyn komyn • 1 lourierblaar • 'n groot hand vol koljander +

ekstra vir voorsit • 2 rooi brandrissies, pitte uitgekrap en  
fyn gekap • 1 x 410 g blik heel geskilde tamaties • 250 ml  
hoenderaftreksel • 60 ml sesamsaad, liggies gerooster  
• 50 g donkersjokolade

**1** Geur die meel en skud die hoender daarin. Braai in die  
olie tot goudbruin alkant. Hou eenkant. **2** Braai nou die ui  
en knoffel in dieselfde kastrol tot sag. Gooi die speserye by  
en braai vir 3 min. Gooi die aftreksel en tamatie by. Kook vir  
20 min. **3** Sit die hoender terug en prut vir 40 min. Roer die  
sjokolade by en sit voor.