

### Ingrediënten voor 4 personen

2 kilo ossenstaart in stukken (verse niet uit diepvries) 10 plakjes bacon in stukjes gesneden half kopje bloem liter runderbouillon (van blokjes) blik tomatenpuree 1 a 2 pakken passata di pomodoro (tomatensaus) 3 laurierblaadjes handje zwarte peperkorrels bouquet garni 6 stengels bleekselderij in stukjes gesneden 2 a 3 rode uien in ringen gesneden circa 500 gram worteltjes in stukken gesneden 1 of 2 doosjes kastanjechampignons halve fles rode wijn flinke scheut sherry 1 a 2 flesjes kookroom (room)boter olijfolie 3 eetlepels geperste knoflook peper en zout

**Tijd:** > 2 uur  
**Keuken:** Afrikaans  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Nee  
**Vegetarisch:** Nee

## Oxtail potjie

Dit gerecht voor het eerst gegeten in Graaff-Reinet, Zuid Afrika. Was zo lekker dat ik thuis ben gaan zoeken naar recepten. Uiteindelijk een heleboel verschillende recepten voor potjies (Afrikaanse stoofschotels) gevonden maar deze blijft favoriet. Ik heb wel de verhoudingen wat aangepast, iets meer groente toegevoegd

### Hulpmiddelen

Hele grote zware pan met dikke bodem, keukenpapier, grote plastic zak met zipsluiting,

### Bereidingswijze

Droog de ossenstaart af met keukenpapier. Doe bloem, peper en zout in de afsluitbare plastic zak, voeg ossenstaart toe en zorg dat de stukken vlees rondom met bloem bedekt zijn. Schut overtollig bloem van het vlees af. Verhit olie en boter in een grote pan met dikke bodem, sauteer de stukjes bacon Haal de bacon uit de pan en bewaar. Bak de stukken ossenstaart rondom in het vet, voeg eventueel extra boter of olijfolie toe. Schep de ossenstaart uit de pan. Bak in het bakvet de bleekselderij, uien en de helft van de worteltjes. Sauteer tot de groenten zacht zijn Voeg de ossenstaart, bacon, bouquet garni, laurierblaadjes, peperkorrels, knoflook, tomatensaus, tomatenpuree, rode wijn en sherry toe. Laat het geheel afgedekt zachtjes sudderen onder af en toe roeren gedurende 2 a 3 uur Roer een uur voor serveren (na 2 a 3 uur sudderen) de overige worteltjes toe. Schep een half uur later de kastanjechampignons (in kwarten) toe. Roer vlak voor serveren de kookroom er door heen en verwarm nog kort

### Serveertips

Heerlijk met rijst of aardappelpuree. Serveer er fruit chutney, sambal en pappadums (!) bij Restjes invriezen, dan smaakt het nog beter. In plaats van alleen bouillon is een combinatie van bouillon en fond nog smaakvoller Ga uit van 400 tot 500 gram ossenstaart per persoon. Het is te adviseren het vooraf te bestellen