

# OXTAIL POTJIE



## OXTAIL POTJIE

My weergawe van die resep uit The Karan Beef Cookbook. Ek het dit in 'n oondpan gedoen in die oond, nie potjie nie.

1 kg Oxtail (sny ekstra vet weg), strooi meel oor, verbruin onder grill of op stoof.

1 groot ui – chopped – saute saam met vleis tot sag

2 kop warm beef stock – gooi by vleis en uie

Gooi die volgende by:

60 ml rooi wyn (ek het baaaaieeee meer ingegooi)

30 ml tamatie pasta

3 heel kruie naeltjies (ek het so 1/4 t fyn naeltjies en mixed spice ingegooi)

1 bay leaf

1/2 kop vars tiemie, pietersielie – opgekap

sout + peper

Bedek pan, verhit tot dit begin prut en sit in baie lae oond oornag. Ek het dit @ 70 C vir omtrent 5 ure gedoen.

Klompie klein uitjies, worteltjies, aartappeltjies, seldery – om aan einde by te sit. (My man is nie into groente nie en ek het die seldery aan die begin bygevoeg). Erg lekker

Resep geplaas deur Petro Borchard