

KAAPSE BEESKERRIE



KAAPSE BEESKERRIE

25 ml olie

1 kg dikrib

2 uie gekap

1 teelepel matige kerriepoeier

$\frac{1}{2}$ teelepel masala

1 teelepel borrie

4 knoffelhuisies, gekap

1 blik gekapte tamaties

1 koppie warm vleisaftreksel

4 aartappels in kwarte gesny

20 pruime (opsioneel)

sout en varsgemaalde swartpeper

25 ml appelkooskontfyt

15 ml suurlemoensap

Braai die vleis in 'n swaarboomkastrol. Skep uit en hou eenkant.

Sorteer ui in dieselfde kastrol tot sag. Voeg kerrie en masala by en roerbraai tot geurig. Voeg borrie, knoffel, gebraaide vleisblokkie, tamaties en aftreksel by en verhit tot kookpunt. Bedek en laat ongeveer 2 uur lank stadig kook.

Voeg aartappels en pruimedante by en kook totdat die aartappels sag en gaar is.

Geur met sout en peper en roer die konfyt en die suurlemoensap by.

Kook deur, laat staan rukkie vir die geure om te trou en bedien.

Foto: Benhet Nieuwenhuis