

# Op braaiavontuur in Zuid-Afrika

In Zuid-Afrika wordt er op 24 september 'Nationale Braaidag' gevierd. Een dag waar naast saamhorigheid ook de tradities van de Rainbow Nation gevierd worden. De braai is daar één van. En zo staat FIRE&FOOD met een biertje in de hand, op een gemeenschappelijke braaiplaats in Port Elizabeth samen met Harm-Jan Bloem van BushKitchen. Een gepassioneerde 'braaier' met wie FIRE&FOOD op braai-avontuur gaat.

„Barbecueën zit in mijn genen. Mijn opa was jager en met hem ging ik vaak mee op pad. Hij leerde mij alles op jachtgebied; van het herkennen van sporen tot het villen van konijntjes,” vertelt Harm-Jan. „Mijn andere opa was smid, dus daar was altijd wel een vuurtje. Daar kon ik experimenteren met soorten hout en kruiden. Zuid Afrika is voor mij het walhalla van deze liefdes: de prachtige natuur met haar flora en fauna, en de barbecue: de braai.”

## ROOTS

„Braai is het Afrikaanse woord voor barbecue: het staat voor het apparaat of rooster waarop je vlees, vis of ander voedsel roostert,” legt Harm-Jan uit. „Tijdens een van mijn expedities naar Zuid-Afrika ben ik op zoek gegaan naar de roots van het braaien. Door het praten met locals kwam ik achter een prachtig verhaal over de herkomst van het braaien. Er was een boer in Port Elizabeth die net een road kill had gehad. Zijn auto was geraakt door een springbok, het dier was dood. Wat dan normaal is in Zuid-Afrika is dat je dan dit vlees gebruikt voor consumptie. Alleen had de boer geen kookmateriaal om de springbok op te bereiden, dus werd hij creatief. Van een oude ploeg op zijn erf demonteerde hij de losse ploegonderdelen. Deze hadden de vorm van een grote wok. Vervolgens maakte hij een houtvuur en legde daar deze schaal in. Zo werd de skottelbraai geboren! Later werden zelfs de roosters van de Landrovers serie I en II, die eigenlijk bedoeld waren voor de bescherming van de voorlampen eraf geschroefd tijdens een gamedrive. De grills deden dan tijdelijk dienst als rooster voor de braai. Zo kon

je altijd grillen. Moet je trouwens met de huidige grills van Landrover niet meer doen...”

## PRINCIPE

„ Wij zijn gewend om op alle soorten fabriekmerken te barbecueën op gas, houtskoolbriketten, elektrisch en bakplaten. En dan wel te verstaan dat 75% van onze bevolking niet of slecht kan barbecueën. In Zuid-Afrika wordt het met de paplepel van jongst af aan ingegoten. Afrikanen stoken een vuurtje en leggen daar een rooster over, dan scheppen ze de kolen uit het vuur en leggen deze naast het vuur onder het rooster. Daarop wordt vervolgens gebraaid dus direct boven het vuur. Alwaar ze de lekkerste grill gerechten mee maken. Er wordt met voorkeur gestookt met extreem hard hout, zoals sekelboshout. Door de hardheid heb je gegarandeerd veel houtskool en een goede warmte. De Zuid-Afrikaan braait thuis of op de openbare braaiplaatsen. Dat verraste mij vooral. Overal waar ik kwam stond standaard een braai in de tuin of zelfs op de parkeerplaatsen langs de weg stond een vaste braai. Waarom hebben we dat in Nederland niet!”

## BRAAIDAG

„ Zuid-Afrikanen houden ervan om met familie en vrienden samen te eten. Ze houden van veel eten en vooral heel veel vlees. Op 24 september wordt er zelfs een Nationale Braaidag gevierd. Een dag om de saamhorigheid van de Zuid-Afrikanen te benadrukken in een activiteit waar alle groeperingen van het land in uitblinken; namelijk de braai. Voor het braaien nemen ze de tijd. Ze hebben kennis over



het vlees, warmtezones en temperatuurverdeling. Omdat je vooral direct aan grillen bent, moet je erbij blijven staan en dat doen ze ook. Tijdens het braaien is het gezellig en heerst er een ontspannen sfeer. Er wordt een biertje gedronken, maar ze blijven continue gefocust op het vlees. Want als je direct grilt en het vlees blijft er te lang op liggen, wordt het sneller droog. Dat is natuurlijk zonde van de smaak."

### VERSCHILLEN

„In Zuid-Afrika zijn er geen barbecueshotels met salades en sauzen maar wordt er per persoon zo'n 500 gram vlees gegeten en dat is het! Geen toeters en bellen, gewoon lekker veel rood vlees. Je merkt wel dat inwoners van de stad meer met kruiden werken en er soms een lichte salade en zelfgemaakt brood bij serveren. De winkels zijn helemaal op het braaien ingericht; van braaizout tot braairub, en van draagbare koeltassen tot complete bushkitchen pakketten inclusief blikje bier. Alles is er te koop om volledig voorbereid op pad te gaan. Richting het platteland wordt alleen met puur vlees gebraaid. Met stip op één staat de 'boerewors' op het menu; een grote runderworst, die in de basis gekruid is met venkel en koriander. De tweede plek wordt ingenomen door rundvlees 'beef'; lende stukjes, biefstuk en rib-eye. Op de derde plaats vind je het 'wild' zoals springbok, koedoe en oryx.

### BUSH BABY

Een traditioneel gerecht dat je ook veel ziet in de townships is 'potjiekos'. „Dit is een stoofpotje dat langzaam wordt klaargemaakt op het vuur in een gietijzeren kookpot, een zogenaamde 'bush baby'. Voor de armere bevolking is dit een manier om van goedkopere producten, zoals kip, heerlijke gerechten te maken. In de townships wordt natuurlijk ook volgens het principe van de braai gegrild. Je komt constructies tegen van omgebouwde oliedrums met roosters of lange bakplaten erop. Daar wordt echt alles van

het dier gegeten. Zo werd mij een stuk schapenlever aangeboden dat gebakken was in zijn eigen vet en andere organen. Maar mijn favoriete gerecht is uiteindelijk potjiekos met struisvogelbiefstuk en de verse koedoesteak medium raw. Alleen al om deze gerechten zou ik wel in Zuid-Afrika willen wonen," vertelt Harm-Jan.

### BUSHKITCHEN

„Het mooiste vind ik om met de jeep de safari in te gaan en dan kamp op te slaan. Je maakt je vuur, een rooster erop, je vlees in de marinade en eten maar. Met de prachtige natuur om je heen, de hartelijkheid van de Zuid-Afrikanten is dit toch altijd een hele belevenis. Wel op je hoede blijven, want voor je het weet staat er een olifant bij je grill."

### ZELF AAN DE SLAG

„Natuurlijk kan je in Nederland ook het braaigevoel krijgen. Hier heb je dan niet wilde dieren of openbare braaiplekken, maar thuis in de achtertuin kun je ook prima aan de slag. Je kan zelf je braai bouwen door aan weerskanten op je vuurplek vier stenen te stapelen en er een goede kwaliteit stalen of gietijzeren rooster op te leggen. Of investeer in een inbouw braai barbecue. Er komen steeds meer bedrijven in Nederland die op deze niche inspringen. Kijk eens op braai.nl. Trouwens de huidige inbouw braais zijn ook geschikt voor indirecte bereiding."

### TIPS

Als laatste vragen wij nog wat braaitips aan Harm-Jan, om optimaal van het braaien te genieten. „Let er op dat je bij je product blijft. Vlees dat je direct grilt kan snel droog worden, dus haal het vlees er op tijd af. Laat het even rusten in zilverfolie en serveer het direct. Bij direct grillen heb je meer kans op vetvlammen doordat het vleessap op de hete kolen valt, wees daar dus op voorbereid. Maar dan is het genieten, genieten en nog eens genieten!"



DE PLOEG MET ZIJN SCHIJVEN



EEN OPENBARE BRAAIPLEK



DE BARBECUES BIJ EEN ZUID-AFRIKAAN THUIS



AAN DE BRAAI IN EEN TOWNSHIP

## Zuid-Afrikaanse struisvogel potjiekos

door [www.bushkitchen.nl](http://www.bushkitchen.nl)

### INGREDIËNTEN (voor 4 pers.):

- 400 g struisvogelbiefstuk
- 4 uien, in kleine stukjes gesneden
- 1 teentje knoflook, geperst
- 200 ml olie (zonnebloemolie of olijfolie)
- 20 ml kerriepoeder
- 2,5 ml kurkuma
- 1 ml gemalen koriander
- 8 laurier bladeren
- 4 aardappels, geschild en in stukken gesneden
- Verskillende groenten zoals courgette, butternut (soort pompoen), baby maïs, groene en gele baby pompoen (pettypan)
- 4 tomaten, in stukjes gesneden
- Zout en peper

### BEREIDINGSWIJZE:

Verhit de zonnebloemolie of olijfolie in een flinke pan. Snipper de ui en bak deze in de olie. Pers het teentje knoflook uit en voeg deze toe. Bak tot de ui glazig wordt. Voeg nu kerriepoeder, koriander, kurkuma en laurierbladeren toe en roer alles goed door. Snij de struisvogelbiefstuk in stukjes, en braad deze eerst tegen de binnenkant van de hete pot. Voeg dan de ui en kruiden



toe. Bak het vlees tot het bruin is. Schil nu de aardappels en snij ze in stukjes. Als het vlees goed is leg je de stukjes aardappel boven op de laag met vlees. Maak de verschillende groenten schoon en snij deze ook in stukjes. Meng de soorten door elkaar en maak een laag bovenop de laag aardappels. Als laatste maak je de tomaten schoon en snij je deze ook in stukjes. De tomaten vormen de bovenste laag. Bestrooi met wat zee zout en grove peper en laat het geheel twee tot drie uur sudderen op de laagste stand.

## Potjiekos

Potjiekos (spreekt uit poikie-kos) is een typisch Zuid-Afrikaans stoofgerecht.

Traditioneel wordt het gemaakt in een potje, een zware gietijzeren pot, op een open vuur maar in een geschikte pan kun je het ook op het fornuis maken. Het recept is oorspronkelijk afkomstig van de Zuid-Afrikaanse boeren.

Dit recept gebruik ik zelf maar er zijn veel variaties mogelijk. Je kunt het gerecht een eigen smaak geven met verschillende kruiden of je kunt ander vlees of zelfs vis gebruiken. In plaats van struisvogel kun je ook rundvlees, lamsvlees of kip gebruiken. Sommige van de groente zijn in Nederland alleen bij speciale winkels te krijgen maar experimenteer gerust met andere groenten.





## Potjiekos van braaikip

Potjiekos wordt door de echte liefhebbers in laagjes opgebouwd. Je gooit eerst de hardste ingrediënten in het pannetje, langzaam voeg je daar de minder harde bij. Het vuur pruttelt niet te hard, de potjie moet langzaam warm - en dus gaar worden. Roeren is ten strengste verboden, althans zo menen experts.

door [www.bushkitchen.nl](http://www.bushkitchen.nl)

### INGREDIËNTEN

(voor 4 pers.):

1 kg kippendijen  
6 grote aardappelen, gepeld en in schijfjes/blokjes gesneden  
½ kg champignons  
½ kg wortels, gepeld en in schijfjes gesneden  
125 ml kokend water  
50 ml olijfolie  
1 eetl. chutney  
4 laurierbladeren  
1 kippenbouillonblokje  
2 theel. zout  
1 theel. gemengde kruiden  
½ theel. gedroogde tijm  
paar grove zwarte peperkorrels, naar smaak  
een paar knoflooktenen

### BEREIDINGSWIJZE:

Zorg dat de gietijzeren pot van binnen helemaal goed schoon is. Vet met een paar knoflooktenen de pan in. Verhit de olie. Strooi zout over de kippendijen. Bak de kip in de hete olie totdat hij goed op kleur (bruin) is. Voeg de kruiden, laurierbladen,

pepers en de chutney toe aan de kip. Laat een paar minuten op laag vuur pruttelen. Kook ondertussen het bouillonblokje in 125 ml water. Leg eerst de aardappelen, en daarna de wortelschijven - in laagjes - op de kip (zoals je ook bij lasagne doet). Let op: gebruik de champignons nog niet. Schenk de bouillon bij de kip. Laat ongeveer 50-60 min. sudderen, zonder deksel op de pan. Voeg als laatste de (ongekookte en hele) champignons toe aan het geheel. Laat vervolgens nog 20-30 min. sudderen. Een potjie wordt vrijwel altijd met rijst gegeten.

### TIP

De potjie mag natuurlijk nooit droog worden, of erger nog, droog koken. Houd daarom tijdens het sudderen in de gaten of er nog wel 'gesudderd' wordt. Voeg water toe als je het idee hebt dat de potjie droog begint te staan.

## Uambraai

door [www.bushkitchen.nl](http://www.bushkitchen.nl)

### INGREDIËNTEN

(voor 4 pers.):

800 g lende  
olijfolie  
7 klein gesneden tenen knoflook  
2 theel. Gayene of chilipoeder  
1 flinke scheut Jack Daniel's  
2 theel. mosterdpoeder  
1 theel. tobasco  
¼ kopje citroensap  
2 theel. Gajunkruiden  
zeezout

### BEREIDINGSWIJZE:

Snij het malse vlees in vierkante of rechthoekige stukken van ongeveer 100 gram. Zodat deze makkelijk en snel te draaien. Vul een schaal met goede olijfolie en voeg hieraan all ingrediënten toe en natuurlijk het vlees. Mix het even en laat het ± vier uur marineren in de koelkast. Trek nu eerst je vuurvaste handschoen aan. Pak je vlees met de tang en houd deze in de vlammen. Dit doe je ongeveer 1 min., waarbij je het vlees snel draait. Je zult zien dat het vlees donkerder kleurt dan normaal. Hou het vlees niet te lang in het vuur, je wilt het ook niet laten verbranden. Leg het dan te rusten in zilverfolie. Serveer het met zeezout.

## Uambraaien

Wil jij je vuurvaste vingers testen? Probeer dan eens deze Zuid-Afrikaanse manier van braaien. Je portioneert je vlees (zoals lende) in stukjes van ca. 150 gram en leg deze even in een marinade van veel olie en knoflook met bijvoorbeeld cajunkruiden. Laat je houtvuur goed op temperatuur komen. Trek nu eerst je vuurvaste handschoen aan. Pak je vlees met de tang en houd deze in de vlammen. Dit doe je ongeveer 1 minuut, waarbij je het vlees snel draait. Je zult zien dat het vlees donkerder kleurt dan normaal. Hou het vlees niet te lang in het vuur, je wilt het ook niet laten verbranden. Leg het dan te rusten in zilverfolie. Zo krijg je een verrukkelijk stuk vlees waar je de vlam gewoon nog in proeft.



## Zebra steak met chili boerewors en chocolade

door [www.bushkitchen.nl](http://www.bushkitchen.nl)

### INGREDIËNTEN (voor 4 pers.):

1x 600 gr zebra filet steak  
15 ml olijfolie  
1 ui, gesnipperd  
3 tenen knoflook, grof gesneden  
10 ml fijn gesneden rode peper  
125 ml Amarula (een Zuid-Afrikaanse likeur uit Phalaborwa)  
60 ml tomatenpuree  
250 ml runderbouillon  
45 ml rode wijn of rode wijn azijn  
30 g pure chilichocolade  
salade naar keuze, als bijgerecht

### BEREIDINGSWIJZE:

Verhit voor de saus de olie in een zware sauspan en fruit de ui, knoflook en rode peper gedurende 2 min. Voeg de

Amarula, tomatenpuree, runderbouillon, rode wijn (of rode wijn azijn) en de pure chocolade toe en roer dit goed door elkaar. Laat dit op een lage temperatuur gedurende 5 min. sudderen. Zet daarna apart. Zorg dat je braai goed heet is. Snij de steak in de lengte open, dus niet helemaal doormidden. Vouw hem vervolgens open en leg de boerewors er in de lengte in. Leg de stukjes chilichocolade eraan. Vouw de steak weer dicht en bind hem als een rollade dicht. Gril de steak gedurende 3 á 4 min. per kant (afhankelijk van de dikte van de steak) totdat hij medium-rare is. Smeer de steaks in met de rode peper en Amarula saus en serveer er een salade bij. Je kunt hem het beste als een rollade snijden.




# Ga zelf op 'braai' avontuur in Namibië met Harm-Jan Bloem!



n BMS-Travellers heeft in samenwerking met BushKitchen een speciale workshop BBQ-avontuur in Namibië samengesteld. Je reist samen met Harm-Jan Bloem af naar Namibië waar je in 15 dagen verschillende gebieden bezoekt. Je gaat op diverse locaties barbecueën, waarbij je meer leert over de echte Zuid-Afrikaanse 'braai'.

- DAG 1** KLM vlucht Amsterdam-Frankfurt 16.45 / 17.50  
Air Namibia vlucht Frankfurt-Windhoek 20.10 / 05.10
- DAG 2** Aankomst Windhoek korte city tour, bezoek lokale slagerij  
Reservering bij Joe's Beerhouse (diner en fooi inbegrepen, drankjes voor eigen rekening)  
Overnachting Villa Verdi Guesthouse lo
- DAG 3**  Kalahari woestijn sundowner drive  
Overnachting op de Bagatelle Kalahari Game Ranch Campsite hp upgrade naar Dune Chalet mogelijk
- DAG 4**  Namib Rand Nature Reserve Hardap dam, Tsaris Pass  
Overnachting op de Sesriem Campsite hp
- DAG 5**  Namib Naukluft Sossusvlei, Dead Vlei, Sesriem Canyon  
Overnachting op de Sesriem Campsite hp
- DAG 6** Swakopmund Solitaire, Township Tour Swakopmund  
Diner bij Kücki's Pub diner en fooi inbegrepen, drankjes voor eigen rekening  
Overnachting Swakopmund Boutique Hotel standaard kamer lo
- DAG 7** Swakopmund 4 uur durende lagune excursie Walvis Bay, inclusief BBQ lunch aan boord  
Privé BBQ diner tussen de zandduinen in de woestijn  
drankjes aanwezig, niet inbegrepen  
Overnachting Swakopmund Boutique Hotel standaard kamer lo
- DAG 8**  Damaraland Cape Cross, Brandberg, Twyfelfontein  
Overnachting op de Mowani Mountain Campsite hp
- DAG 9-10**  Khowarib, Kaokoveld Khowarib Gorge; optioneel Himba excursie, natuurwandeling, neushoorn en olifant tracking, vogelspotten  
Overnachting op de Khowarib Lodge Campsite hp upgrade naar Khowarib Lodge mogelijk
- DAG 11** Etosha National Park, West eigen en-route game drive, nacht game drive  
Dolomite Camp  
Diner bij Dolomite Camp  
Overnachting Dolomite Camp, Bush Chalet hp
- DAG 12**  Etosha National Park, West eigen en-route game drive  
Overnachting op de camping van Okaukuejo hp upgrade naar Waterhole Chalet mogelijk
- DAG 13**  Okonjima rondleiding van de Africat Foundation, Bushman Trail (één begeleide activiteit inbegrepen)  
Overnachting op de Okonjima Campsite hp
- DAG 14** Windhoek Okahandja, River Crossing (lunch inbegrepen)  
Air Namibia vlucht Windhoek-Frankfurt 19.05 / 06.00
- DAG 15** KLM vlucht Frankfurt-Amsterdam 10.50 / 12.05

 Het diner bestaat uit een BBQ/workshop door Harm-Jan of een diner bereid door de kamp assistenten, inclusief lokale wijnen, bier en sundowners. In totaal minimaal 4 x BBQ diners/ workshops door Harm-Jan.



FIRE&FOOD abonnees ontvangen bij boeking € 250,- korting

Inclusief internationale vluchten (economy class L) en luchthavenbelastingen, verzekering flying doctors, expert BBQ tour leader Harm-Jan Bloem, privé 4x4 Mercedes overland vrachtwagen, gids/chauffeur en 2 kamp assistenten, alle overnachtingen en maaltijden zoals genoemd, alle 'meet and greet' transfers zoals genoemd.

Vraag geheel vrijblijvend een reisvoorstel van deze reis aan. In dit reisvoorstel staat een uitgebreide omschrijving van de route, de activiteiten, wat wel en niet is inbegrepen en een exact overzicht van de totale kosten.

## Zuid-Afrikaanse Braai

### Dé combinatie van buitenkeuken en buitenhaard

n Beleef de sensatie van buiten koken en koken op hout. Proef de echte pure smaak, ervaar de oerbeleving en de kunst van het spelen met de hitte van het vuur.

Koken op hout wordt met de exclusieve Zuid-Afrikaanse braai's van Comfort Trade een beleving voor jong en oud. Ze zorgen niet alleen voor veel gezelligheid, maar ook voor de meest heerlijke gerechten.

#### KOLENMAKER

De robuuste uitstraling van de braai's is een absolute lust voor het oog. Of je nu kiest voor inbouw of vrijstaand, het basisprincipe is van alle modellen hetzelfde. Er wordt door middel van de kolenmaker een houtvuur in het midden van de braai gestookt. De kolenmaker zorgt voor een constante aanvoer van eigengemaakte kooltjes en voor een gezellig vuurtje tijdens het koken.

#### VEELZIJDIG

Als je klaar bent met koken, dan kan je met een haardrooster de braai als open haard gebruiken. Al onze modellen zijn voorzien van een meedraaiende weerhaan op de schoorsteen die inregelen voorkomt en een goede trek garandeert. Verder zijn er voor de braai natuurlijk diverse opties beschikbaar zoals een draaiend spit, gietijzeren kookpot, wokset en haardrooster. Door het plaatsen van de optionele zijtafels heb je afzetruimte voor de benodigdheden en creëer je tegelijkertijd de mogelijkheid voor houtopslag.

Laat je verrassen door de veelzijdigheid van dit product. Kom zeker ook eens langs op onze locatie in Meppel waar we je alles nog kunnen uitleggen. De braai staat al aan!

Comfort Trade, [www.kokenophout.nl](http://www.kokenophout.nl)

### Restaurants braaien ook!

Wist je dat er al een aantal restaurants in Nederland zijn die met een Homefire Braai werken? Laat je dus eens inspireren en ga er eens eten. Onderstaand een selectie:

- Huis de Salentein, Nijkerk, met maar liefst 2 braaien!
- De Lindenhof, Giethoorn (2 Michelin sterren)
- De Groene Lantaarn, Zuidwolde (1 Michelin ster)
- De Linthorst, Havelte (winnaar Herrie XXL, met Herman den Blijker)
- Parkrestaurant Anafora, Vleuten (winnaar terrassen trofee 2011)
- Restaurant Zuiver, Utrecht
- Restaurant De Toekomst, Meppel
- Hotel Ara, Zwijndrecht
- Brasserie Beeckestijn, Velsen-Zuid
- Restaurant De Stapelbakker, Beesd
- Landgoed Huize Bergen, Vught

