

## WILDSVLEISFILET IN KERRIEBOTTERSOU

### Bestanddele:

1 kg wildsvleisfilet  
2 mango's  
1 rooiui  
100 g jalapeños  
1 rooi soetrissie  
50 g koljanderblare  
50 ml suurlemoensap  
200 g botter  
2 uie  
1 koppie basmatirys  
30 ml Kaaps-Maleise kerriespeserye  
50 ml room  
Olie  
Sout en peper na smaak

### Metode:

#### Mango-salsa

Skil en sny mango in klein blokkies. Hou eenkant.  
Skil twee rooiuie en sny in klein blokkies.  
Verwyder sade uit jalapeños en sny in klein blokkies.  
Herhaal proses met soetrissie.  
Was koljanderblare en sny fyn.  
Meng al die bestanddele saam in bak.  
Voeg suurlemoensap by net voor opdien.

#### Basmatirys

Week basmatirys voor gaarmaak 'n uur lank in koue water.  
Sit pot op die stoof met water, voeg sout by en bring tot kookpunt.  
Spoel rys af en voeg by kookwater in pot.  
Kook vir 10 min en dreineer.

#### Bottersous

Sny uie op.  
Voeg in warm pan en kook tot sag. Verminder hitte en kook vir nog 10 min.  
Voeg Kaaps-Maleise kerriespeserye by en braai.  
Voeg room en botter by.  
Roer goed.

#### Wildsvleisfilet

Geur filet met sout en peper.  
Rol filet in kleefplastiek.  
Sny die filet in ronde/ovaalvormige skywe (medallions).  
Voeg olie in pan en verhit tot baie warm. Skroei vleis aan albei kante - 3 min aan 'n kant.  
Plaas vleis in die oond en bak vir 'n verdere 8 minute.



Die kerriebottersous kom nou oor die vleis en word bedien saam met die basmati en salsa.

Geniet dit!