



**Sjef Rinette Enslin** se passie vir uitnemende kookkuns is die dryfveer agter die Olive Sjefskool in Bloemfontein. Nadat sy haar diploma in Cordon Bleu Kookkuns met onderskeiding behaal het, het sy vir 'n ruk lank in Europa gewerk. Met haar terugkeer na Suid-Afrika word sy op 24-jarige ouderdom aangestel as hoofsjef by die Lanzerac Hotel in Stellenbosch, met drie restaurante onder haar direkte bestuur. Sedertdien was Rinette betrokke by die opleiding van personeel van vyfster instellings regoor Suid-Afrika. Nadat sy Vrystaat toe getrek het, het sy 'n boutique hotel en restaurant, Berghof, begin. Dis hier waar Olive Sjefskool tien jaar terug begin is. Rinette was ook deel van die Eat Out-span van die Johnny Walker Food Awards vir die Vrystaat. Olive Sjefskool het verlede jaar deel geword van die Woodlands Geleentheidslokaal.

## Kim Brackenridge

Sjef en mede-eienaar van Seven on Kellner Restaurant

As jong meisie was Kim versot op kosartikels en het altyd gretig geluister na haar sjef-niggie se reisverhale.

Na drie jaar se opleiding by Silwood Kitchen het sy 'n Grande diploma in Klassieke Cordon Bleu behaal. Sy het ook geleer wat die resep vir 'n goeie sjef is: Passie, dissipline, kreatiwiteit en harde werk.

Haar eerste aanstelling was as 'n junior sjef by die Plettenberg Hotel. Hier het sy 'n smakie van die boonste sfeer van haar bedryf gekry. Sy het die voorreg gehad om onder topsjefs te werk wat slegs die beste produkte gebruik om opwindende geregte vir hulle gaste voor te berei.

Na haar aanvanklike opleiding het sy as privaatsjef gewerk vir mense soos Donald Gordon van Liberty Life en Jack Gerber van Macsteel. Dit was altyd haar droom om haar kultuurervarings met ander te deel. Sy het vyf jaar oorsee gewerk en is vanaf Londen na die Channel Islands toe. Soos die meeste jong sjefs wat oorsee werk, het sy elke geleentheid aangegryp om verskillende kulture, geure en produkte te beproef en sielsverrykende dinge te ervaar. Haar gunstelingplek is Marokko.

Kim se sterk familiebande het haar teruggeroep Suid-Afrika toe. In Desember 2003 het sy Seven on Kellner in Bloemfontein begin.

Die warm, ontspanne karakter van die restaurant se dekor en atmosfeer vertel die storie van Kim se ervarings op haar reise. Die blombeddings rondom die patio is vol laventel en kruie geplant – perfek vir 'n buitelug-ete. Die spyskaart weerspieël Kim se persoonlikheid en kosvoorliefdes. Dis trots Suid-Afrikaans, aangevul deur Mediterreense en Noord-Afrika-invloede, met die klem op kleur, geur en varsheid.

Die eerste paar jaar was dit vir Kim van kardinale belang om Seven on Kellner te vestig as 'n bekende en suksesvolle restaurant. Haar suster Nicola het intussen by haar aangesluit. In 2007 het sy 'n reeks artikels vir Sunday Times geskryf. Seven on Kellner was al in die Food and Home tydskrif en is laas jaar deur Diners Club aangewys as een van die top 100 restaurante in Suid-Afrika.



Wat hou die toekoms vir haar in? Kim wil haar passie ten volle uitleef en nie net die standaard van haar restaurant verbeter nie, maar ook haar besigheid uitbrei.

## Die maklikste Tamatie- en Basielkruidsoep

### Bestandele

- 2 rooi uie - in skywe gesny
- 3 blikke heel geskilte tamaties
- 2 t suiker
- ½ t gekapte knoffel
- 3 e basiel-pesto
- 500 ml water
- sout en peper

### Metode

- Braai die uie en knoffel tot sag, maar nie bruin nie.
- Voeg die res van die bestanddele by.
- Bring tot kookpunt en verwyder van hitte na 5 minute. Roer.
- Geur na smaak.
- Bedien met 'n skeppie ekstra basielpesto.



**Bakery, Delicatessen,  
Confectionery & Coffee Shop**

## Suikermieliehappies in basielgeroosterde tamatie, basiel en crème fraise

### Mieliekoekies

#### Bestanddele:

- 1 k meel
- 1 t bakpoeier
- ¼ t sout
- ¼ t paprika
- 1 e suiker
- 2 eiers
- ½ k melk
- 2 k mielies (gekook)
- ½ k gesnipperde pepers (enige kleur)

- ½ k rooi uie - gesnipper
- ½ k gekapte koljander
- Kersietamaties - kleintjies of gewone tamaties - grotes gehalveer.
- Basielpesto.
- Spek - gerooster.

#### Metode:

- Sif die die meel, bakpoeier, sout en paprika in 'n groot mengbak.
- Voeg die eiers en melk by en klop tot gladde, klontlose deeg.

- Voeg die ander bestanddele by en meng met houtlepel.
- Smeer 'n kleefvrye pan.
- Vir 'n versnapering, drup 'n teelepel botter op 'n plaat. Vir groter porsies drup 2 eetlepels botter per poffertjie en bak aan beide kante tot bruin.
- Tamaties - bak tot sag en bedruip met basielpesto.
- Om op te dien, plaas elkeen op 'n mieliekoekie en voeg 'n bietjie crème fraise by.
- Garneer met spek en tamatie.

## Kraaksmaak geroosterde varkmaag

### Bestanddele:

- varkmaag
- growwe koljander
- growwe komein
- rooi uie - in skywe gesny
- kaneelstokkies
- geskilde appels, grof gesny
- witwyn
- sout en peper

### Metode:

- Sny die vet in repe sodat dit maklik is om in skywe te sny wanneer die swaard bros is.
- Bedek alles met die varkmaag.
- Sprinkel growwe komein, koljander, sout en peperoreen bedek met foelie.
- Bak vir 2 ½ uur teen 180°C.
- Verwyder foelie en verhoog die hitte tot 220°C vir nog sowat ½ uur, totdat die swaard krakerig word.

## Stampkoringslaai in peppadews, rooi uie en rooi pepers in 'n ingelegde suurlemoen- en gerookte paprikasous

### Bestanddele:

- ½ pakkie stampkoring
- 2 rooi uie - in blokkies gesny
- 1 rooi Peper - in blokkies gesny
- 'n groot hand vol peppadews - in blokkies gesny
- 'n bossie koljander - liggies gekap
- ½ ingelegde suurlemoen - met die binnekant in stukke en die skil in blokkies gesny
- ½ t komein
- ½ t growwe koljander
- ruim skoot olyfolie
- ruim skoot rooiwynasyn

### Metode:

- Kook die stampkoring tot sag en gooi die water af.
- Voordat die uie en peper geskil word, soteer in 'n afsonderlike pan en voeg die growwe koljander, komein en gerookte paprika by.
- Voeg die mengsel by die gaar stampkoring.
- Roer die peppadews en gesnyde gepreserveerde suurlemoen by, asook die vars koljander, asyn, olie en geurmiddels.

## Gekookte steurgarnale in gerookte paprika en knoffel in avokado-salsa

### Bestanddele:

- skoongemaakte, afgedopte koning-steurgarnale
- gerookte paprika
- 1 t gekapte knoffel
- sout en peper
- 1 suurlemoen

### Metode:

- Meng die garnale en speserye. Druk die suurlemoensap daaroor uit en braai liggies in 'n mediumwarm pan.

### Avo-salsa

#### Bestanddele

- Avokadopeer - in blokkies gesny
- ½ rooi ui - fyn gekap
- sout en peper
- 'n hand vol vars koljander of vinkel

### Metode:

- Meng al die bestanddele saam.

## Noord-Afrika-gegeurde lamskenkels (Kan bedien word op kapokaartappels, polenta couscous of rys)

### Bestanddele:

- 4 lamskenkels
- sout
- 1 t suiker
- 1 t koljander
- 2 t komein
- 1 t gemmer
- 2 t paprika
- ½ t gekapte knoffel
- ½ t gekapte rissie
- 1 groot wortel - in kwarte en fyn gesny
- 6 selderystokkies - in kwarte en fyn gesny
- 2 medium-groot uie - in kwarte en fyn gesny
- 200 ml rooiwyn
- 6 ansjovis-filette

- 2 (400g) blikkies gekapte tamatie
- 'n hand vol vars gekapte koljander

### Metode:

- Bedek skenkels in meel.
- 2. Verhit 'n swaarboompot met olie in. Verbruin die vleis aan beide kante en plaas eenkant.
- Plaas knoffel, wortels, seldery en uie in pot en stoom tot sag.
- Haal groente uit, en giet rooiwyn en 'n bietjie water in die pot.
- Plaas die groente en skenkels in die pot en sprinkel die speserye daaroor.
- Voeg die ansjovis-filette, tamatie en wyn by.
- Bedek met foelie en kook vir 2 ½ - 3 ure teen 150°C.
- Skep die vet af, en voeg geurmiddels by na smaak.
- Voeg 'n hand vol gekapte koljander by net voor opdiening.



## Sjokolade fondue met rooi vrugte

### Bestanddele:

- 200 g donker sjokolade
- 400 ml room

### Vrugtekeuse

- aarbeie
- pruime
- bloubessies
- rooi druiwe

### Metode:

- Smelt die sjokolade en room teen 'n lae hitte, roer konstant totdat die sjokolade gesmelt is.

Kan bedien word met enige vrugte of selfs malvalekkers.



## Appel-, pruim- en bessiekrummelkors in klapper

### Bestanddele:

- ½ k pruime
- 6 appels
- 2 e bruinsuiker
- ½ k bloubessies
- ½ k frambose

### Metode:

- Voorverhit die oond tot 200°C.
- Skil, ontstrokensny die appels, asook die pruime.
- Meng die appels, pruime en bessies in die bruinsuiker. Plaas dit in 'n bak of verdeel dit in 8 afsonderlike bakkies.

### Krummelkorsbedekking

#### Bestanddele:

- ½ k bruinsuiker
- 100 g verkoelde botter in blokkies gesny
- 150 g koekmeel
- ½ k gevlokte klapper
- 1 t bakpoeier

#### Metode:

- Plaas die meel, suiker, bakpoeier en klapper in 'n skottel en meng.
- Voeg die botter by en gebruik jou vingers om die botter in te vryf totdat dit soos broodkrummels lyk.
- Bedek die vrugte met die krummelmengsel en bak vir 'n ½ uur totdat dit goudbruin is en borrel.
- Bedien warm met joghurt, roomys, warm vla, mascarpone of crème fraise.