

# Culinaire Safari in Zuid - Afrika

## Baie Lekker!

Lotte van Rooij is Afrika kenner in hart en nieren. Als specialist voor Safari Design maakt ze de prachtigste Afrika reizen op maat. Ze deelt de meest bijzondere ervaringen van deze unieke, culinaire bestemming. Baie Lekker!

TEKST: LOTTE VAN ROOIJ | FOTO'S: SAFARI DESIGN, AMY-LYN EVELEIGH

Zuid-Afrika is een culinair walhalla waar fijnproevers al snel tijd tekort komen. Voor wie van de gebaande paden afwijkt is er een heel ander Afrika te ontdekken, een Afrika waarin u van het ene culinaire hoogtepunt in het andere valt.



GENIETEN OP THE NEIGHBOURGOODS MARKET

DE HELE KAAP REGIO IS EEN HEUS CULINAIR PARADIJS WAAR DE CULTURELE DIVERSITEIT VAN DE INWONERS GARANT STAAT VOOR SPANNENDE SMAAKCOMBINATIES



LEKKER ETEN EN KLEURRIJKE STRATEN TIJDENS 'KAAPSTAD EET'

## CALORIEËN TELT MEN NIET IN Kaapstad

Prachtig ingeklemd tussen de Tafelberg en de Atlantische Oceaan ligt het bruisende Kaapstad, misschien wel de mooiste stad ter wereld, en daarnaast de gastronomische hoofdstad van Zuidelijk Afrika. Deze bruisende metropool wordt vaak omschreven als een mix van Rio de Janeiro, San Francisco, Berlijn en Nice. Maar wat Kaapstad uniek maakt, is de nabijheid van zee, bergen, ruige kliffen en de pittoreske wijnlanden op nog geen uur rijden. De hele Kaap regio is een heus culinair paradijs waar de culturele diversiteit van de inwoners garant staat voor spannende smaakcombinaties. Calorieën telt men niet in Kaapstad, waardoor ik altijd thuiskom met broeken die net iets te strak zitten en stapels nieuwe kookboeken die ik met moeite in mijn koffer kwijt kan.



## Woodstock

### - KUNSTZINNIGE

#### HIPPIEWIJK

Persoonlijke favoriet is de wijk Woodstock, zonder twijfel de meest creatieve buurt van Kaapstad. De indrukwekkende muurschilderingen maken dit stadsdeel uniek en zeer fotogeniek. Vervallen panden en Victoriaanse

OUDE INDUSTRIËLE PANDEN ZIJN OMGETOVERD TOT SFEERVOLLE RESTAURANTS, ATELIEREN EN WINKELTJES

huisjes staan hier zij aan zij. Net als zwervers, traditionele Afrikaanse dames en 'hipsters' met gecoiffeerde baarden. Oude industriële panden zijn omgetoverd tot sfeervolle restaurants, ateliers en winkeltjes. Mooi voorbeeld hiervan is *The Old Biscuit Mill* waar bovenin het gebouw *The Pot Luck Club* gelegen is, een van de meest populaire restaurants van Kaapstad van dit moment, een plekje waarvandaan je een spectaculair uitzicht hebt over de stad. Het is dé ontmoetingsplek voor innovatieve ontwerpers, artiesten,



fotografen, kunstenaars en connaisseurs op het gebied van verfijnd eten. Op zaterdagochtend bezoek ik graag *The Neighbourgoods Market*

waar lekkernijen vanuit de hele wereld te krijgen zijn. Behalve smakelijke hapjes zijn er kraampjes waar aparte souvenirs en handwerk te koop zijn. Het kan er druk zijn omdat zowel locals als toeristen hier naartoe komen dus het is aan te raden op tijd te gaan. In het hart van Woodstock ligt *The Woodstock Brewery Tap Room* waar bierliefhebbers een rondleiding kunnen doen en bieren met namen als 'Happy Pills' of 'Pot Belge' kunnen proeven. De gin hype is al een hele tijd ingeburgerd en vrijwel ieder wijndomein distilleert nu ook gin. Bij de Woodstock Gin Company proeft u gins met botanicals als rooibos en fynbos die voor ons Europeanen vrij onbekend zijn.

## KAAPSTAD eet

Vermijd de platgetreden paden en drukbezochte toeristische attracties want daar valt niet veel te ontdekken. Al jaren kom ik in Kaapstad en het voelt als mijn tweede thuis. Tijdens de culinaire foodie tour



'Kaapstad eet' zag ik de stad door andere ogen en ben ik opnieuw verliefd geworden op deze smeltkroes die lang geleden reeds mijn hart gestolen heeft. Zo blijkt dat er altijd weer iets nieuws te beleven is voor wie er naar op zoek gaat. Deze wandeling in rustig tempo langs onbekende, smakelijke plekjes is de perfecte manier om de

best bewaarde geheimen van de stad te verkennen. Pam McOnie startte vijftien jaar geleden *Cape Fusion Tours* en is een van onze favoriete gidsen als het gaat om de mooiste wijn- en spijsbelevingen. Tijdens 'Kaapstad eet' verken ik Kaapstad van allerlei kanten en kom ik op plekken die ik zonder Pam nooit gevonden had.

TERWIJL HIJ MIJN FAVORIETE  
MUZIEK DRAAIT ZOEKT OZZY DÉ  
PERFECTE ZONSONDERGANGPLEK



GENIETEN TIJDEN EEN SUNSETSAFARI

#### ZONSONDERGANG MET

*Ozzy*

Voor Ozzy, Travel Designer, zijn zonsondergangen het perfecte moment om het leven te vieren. Terwijl hij zijn favoriete muziek draait zoekt Ozzy dé perfecte zonsondergangplek en parkeert hij de luxe Land Rover waar ik tijdens de mooie rit stiekem een beetje verliefd op ben geworden. Dit is geen gewone zonsondergang; besef ik wanneer een Turks tapijt wordt uitgerold, exclusieve safarimeubels tevoorschijn komen en een prachtige houten kist wordt omgetoverd tot een bar. Er zijn heerlijke hapjes en behalve lekker achterover

leunen, hoef ik enkel te kiezen tussen bier, fris, bubbels, wijn of een lokale gin. Het worden gin cocktails en ik proef verrassende combinaties met chilipeper, rozemarijn en lokale kruiden. Ultieme verwennerij!

#### *Ellerman House:* MUSEUM OF LUXE

##### HOTEL?

Al jaren is Ellerman House een van mijn favoriete accommodaties in Kaapstad, en niet alleen omdat het uitzicht op de oceaan hier adembenemend is. De ligging in het prestigieuze *Bantry Bay*, op ongeveer 10 minuten van het hart van Kaapstad,



is ook een groot voordeel, maar wat deze plek nu echt zo bijzonder maakt is het feit dat ik me telkens weer afvraag of ik nu in een museum of luxe hotel ben beland. Het elegante Edwardiaanse herenhuis was ooit het huis van de scheepsmagnaten Sir John en Lady Ellerman, nu staat het voor een iconisch verblijf waar exclusiviteit, gastvrijheid, kunst, gastronomie, wijn en ontspanning centraal staan. Er zijn meer luxe boutique-hotels in Kaapstad, maar wat Ellerman zo uniek maakt is de indrukwekkende hoeveelheid kunst. De collectie bestrijkt meer dan twee eeuwen, van de werken van de beroemde Thomas Bowler over het Kaapstad van de jaren 1800 tot aan hedendaagse werken van kunstenaars als Lionel Smith en William Kentridge.

#### *Franschhoek,* GASTRONOMISCHE

##### PAREL

In het onlangs geopende *Leeu Estates*, net buiten Franschhoek gelegen, slaap ik in een elegante kamer te



HET ELEGANTE ELLERMAN HOUSE



OVERNACHTEN OP EEN WIJNBOERDEIJ BIJ FRANSCHHOEK

midden van 68 hectares aan wijngaarden, kunstzinnig aangelegde tuinen en fynbos. Wat is er nu leuker dan mogen slapen in een luxe, werkende wijnboerderij? Verblijven in een wijnboerderij waarvan niet alleen de wijnen in de prijzen vallen,

maar óók de spa. Hier zou ik met gemak een week kunnen verblijven want er is zo veel te doen. Per fiets verken ik het terrein, geniet van de mooiste wijnen en relax bij het zwembad in de weelderige tuin.



LUXE SAFARILODGES VAN SINGITA



EEN REIS NAAR ZUID-  
AFRIKA IS VOOR MIJ NIET  
COMPLEET ZONDER EEN  
ONGEREPT SAFARI VER  
WEG VAN DE MASSA

### Singita SAFARI & SOMMELIER

Een reis naar Zuid-Afrika is voor mij niet compleet zonder een ongerepte safari ver weg van de massa. Vanuit Kaapstad vlieg ik naar *Nelspruit*, gelegen nabij het *Kruger park*. Omdat ik dit park zelf te druk bezocht vind vervolg ik mijn reis naar de luxe *Singita Ebony Lodge* in het exclusieve *Sabi Sand Reservaat* ook wel liefkozend ‘big cat country’ genoemd. En jawel hoor, tijdens de eerste avondsafari zie ik leeuwen en een luipaard met verse prooi hoog in de boom. Dit gebied is dé allerbeste plek in heel Zuidelijk Afrika om het schuwe luipaard te kunnen tegenkomen.

Singita Sweni ligt noordelijker in een privédeel van het Kruger en de combinatie met Sabi Sand vind ik zeer geslaagd omdat het een totaal ander ecosysteem is. De luxe suites liggen verscholen tussen de bomen, aan de rivier waar regelmatig wild komt drinken. Ik neem behalve een lekker drankje ook mijn verrekijker



OP BEZOEK BIJ DE KONING

mee als ik bij het zwembad plaatsneem in een ligstoel. Ik zie veel vogels en wat klein wild, maar van andere gasten hoor ik dat ze de dag ervoor een olifant hebben gespot. Het kan dus zomaar....

Bij alle lodges van Singita gaat u met maximaal 6 personen op safari in luxe Land Rovers, dit om te garanderen dat iedereen een goede zitplaats heeft. Behalve een kundige gids gaat er ook een ervaren ‘tracker’ mee die vanaf de stoel voorop de auto telkens zoekt naar sporen. Een grote pré, en iets dat tegenwoordig niet vaak meer voorkomt op safari. De kans is groot dat u oog in oog zult staan met leeuwen, luipaarden, cheeta’s, buffels,

olifanten, hyena’s, nijlpaarden, giraffen, zebra’s en veel boksoorten. Wie weet ziet u met een beetje geluk zelfs de zeldzame wilde honden, neushoorns en de sabelantiloop. Wat betreft safari’s ben ik behoorlijk verwend en zijn er veel fantastische plekken in Afrika. Nergens zag ik echter zo’n indrukwekkende collectie wijnen midden in de bush en at ik zulke smakelijke gerechten als bij de lodges van Singita. Ook al verspert een olifant soms de doorgang of ligt er een leeuwin in de moestuin te slapen, iedere maaltijd is een feest. Er is zelfs een safari-sommelier die u adviseert wat u het beste kunt drinken bij iedere gang. ■

# ZUID-AFRIKAANSE BOBOTIE

Haal de smaak van Zuid-Afrika in huis met dit authentieke bobotie recept van Ellerman House, inclusief een passende wijntip.



## INGREDIËNTEN

- 2 eetlepels olie
- 2 gehakte uien
- 1 kg gehakt
- 1 dikke snee witbrood
- 1 kop melk
- 1 eetlepel kerriepoeder
- 1 ½ eetlepel suiker
- ¾ theelepel kurkuma
- 1 ½ eetlepel azijn
- ½ kop rozijnen
- 2 eetlepels chutney
- 2 laurierblaadjes
- 2 eieren
- Zout en peper naar smaak
- Amandelknippers (optioneel)

## BEREIDINGSWIJZE

Verwarm de oven voor op 180 °C. Verhit ondertussen de olie in een pan en braad de uien aan. Voeg vervolgens het gehakt toe en bak het rul. Week het brood in de melk en knijp het goed uit, maar bewaar de overgebleven melk. Prak het brood met een vork en voeg toe aan de pan samen met de kerrie, suiker, kurkuma, azijn, rozijnen en chutney. Giet het hele mengsel over in een ingevette ovenschaal en rangschik de laurierblaadjes op de schotel. Klop de eieren los met de overgebleven melk, giet over de schotel en plaats in de oven. In ongeveer 30 min is het gerecht klaar. Indien u de amandelsnippers er over wilt doen dan strooit u deze er na 20 minuten overheen.

De bobotie serveert u met rijst, op smaak gebracht met een beetje kurkuma in het water, boontjes en extra chutney. Natuurlijk mag een Zuid-Afrikaanse wijn niet ontbreken. Lekker eet!



## WIJNTIP

Dit gerecht vraagt om een wijn die delicaat genoeg is om de smaken van het gerecht niet te overheersen, maar wel genoeg karakter heeft om tegenwicht te bieden aan de kurkuma en kerrie. Als rode wijn past een aromatische Syrah als een Bosch Kloof 'Epiloge 2014, maar ook een Cabernet Franc zou met zijn aardse tonen dit recept prachtig aanvullen. Denk bijvoorbeeld aan een Garajeest 2015.

Speciaal voor de Navenant-lezer biedt **Safari Design** deze zeer exclusieve droomreis aan tegen een gereduceerd tarief vanaf **€ 8.875,- p.p.**

Exclusief internationale vluchten, inclusief privé transfers en genoemde excursies.

## REISSHEMA

**Dag 1-4** Privé transfer vanaf luchthaven Kaapstad en verblijf Ellerman House (4 nachten): superior house Room ocean view, op basis van logies & ontbijt. Incl. culinaire privé tour 'Kaapstad eet'.

**Dag 5-6** Privétour wijnlanden en verblijf Leeu Estates (2 nachten): deluxe room, op basis van logies & ontbijt.

**Dag 7-10** Binnenlandse vlucht naar Nelspruit, Exclusieve fly-in safari Singita Kruger (4 nachten), op basis van volpension, lokale dranken en safari activiteiten.

**Dag 11** Binnenlandse vlucht Johannesburg

**Meer informatie en andere inspirerende Afrika reizen vindt u op [www.safaridesign.nl](http://www.safaridesign.nl)**