jou*tafel*

Koninklike koningklip en verblyf

‘n Resep van die Clico Gastehuis, Randburg: Cajun koningklip met vrugtesalsa

Dié resep vir gebakte koningklip met ‘n ligte kerriesous en vrugtesalsa kom van Sean Ackerman, die sjef by Clico Gastehuis in Rosebank.

Gebruik ‘n 220 g koningklip-filet, lig gemerk (*score* dit), en sprinkel dit liggies met Cajun-speserye.
Braai dit in ‘n pan vir 3 minute, of totdat dit goudbruin is met die gemerkte kant na onder.
Plaas die filet op ‘n liggesmeerde oondpan en hou eenkant.

Vir die vrugtesalsa:
Sny klein blokkies van die volgende: komkommer, tamatie, rooi soetrissie, geel soetrissie, pynappel en papaja. Voeg sout, peper, fyngekapte koljander en suurlemoensap by. Meng deeglik.
Plaas dit vir minstens twee ure in die yskas voor opdiening.

Vir die ligte kerriesous:
Meng 250 ml room, 2 teelepels medium kerriepoeier, 2 teelepels suiker en 2 teelepels hoenderaftreksel in ‘n souskastrol. Kook om dit te reduseer, vir ongeveer 15 minute.

Voorverhit die oond tot 180 °C. Bak die koningklip vir 12 – 15 minute, afhangend van die dikte.

Om te bedien:
Skep genoeg salsa in ‘n tian om ‘n 4 cm torinkie te maak. *Drizzle* die warm kerriesous om die salsatoring. Plaas die gebakte koningklip op die salsa en garneer met vars koljander.

Meer oor die Clico Gastehuis en spogkos

Clico het in Julie 2006 sy 4-ster-deure oopgemaak en is ‘n gunsteling vir mense wat vir besigheid sowel as plesier na Johannesburg moet reis.
Die dekor is elegant met sygordyne, sagte beddens, uitlokkende sitkamerbanke en ‘n romantiese vuurherd. Elke kamer het ook ‘n privaat-balkon wat op die tuin en swembad uitkyk. Die gastehuis is in Rosebank, naby aan al Johannesburg se belangrike besighede en sakesentrums.

Jeanette Schwegman, die eienaar, het saamgespan met die topsjef Sean Ackerman om die heerlikste disse voor te sit wat eksklusief met besprekings beskikbaar is.

Die spyskaart verander saam met die seisoene en jy kan uitsien na etes soos Cajun Chileense salm met roosblaarblatjang op ‘n bed van aartappels bedien saam met heuning-geglasuurde groente. Of dalk is die sagte, gemarineerde Franse lamsvleis met suurlemoen en kruiejoghurt op koeskoes meer jou tipe kos.
Bederf jouself met ‘n panna cotta wat met kardemom gegeur is en met ‘n kaneelstroop bedien word.

Daar is nege pragtig-versierde kamers wat almal en-suite is met mini-bar, lugversorging, ondervloerseverhitting en verhitte badkamers, telefone, koordlose internet en ADSL-lyne, faks-, skandeer- en kopieerfasiliteite is beskikbaar. Daar is veilige parkering en 24-uur-sekuriteit.

Hou jouself só besig in die omgewing

Besoek die **Everard Read-gallery**: Hierdie bekende kunsgallery is in 1912 gestig, toe Johannesburg nog ‘n jong myndorpie was. Dit is binne stapafstand van Clico en is beslis ‘n besoek werd.

Inkopieslawe sal nie teleurgesteld wees nie. Besoek Rosebank Mall, Hyde Park Corner, Melrose Arch en Sandton City, almal binne 10 minute se ry vanaf Clico.

Golf: Killarney en Wanderers Golf Clubs is naby.

Die **Joburg-teaterkompleks** is naby aan Clico en boonop kan vervoer vanaf die lughawe gereël word teen R380 vir 1 - 3 gaste. Daar is ook ‘n **dagtoer** na Soweto en die Apartheidsmuseum beskikbaar teen R1 960 vir 2 mense.

Vir meer inligting bel Clico by 011 252 3300 of stuur ‘n e-pos aan info@clicoguesthouse.com.
Besoek ook Clico Guest House se webwerf hier.

Hoe om daar te kom
27 Sturdee Avenue corner Jellicoe Ave, Rosebank , Johannesburg

Wat dit kos
Enkel: R1 500.00 / R1 275.00
Dubbel: R1 970.00 / R1 675.00

jou*geskenke*

1 Gelukkige leser kan ‘n Clico-pakket, bestaande uit aandete asook bed en ontbyt vir twee mense, ter waarde van R2 400 wen.
SMS die woorde JW CLICO, tesame met jou naam en e-posadres, aan 36545 voor 31 Maart 2010.