

Bobotie

Ingrediënten (4/5 personen)

- 2 sneetjes witbrood
- 250 milliliter melk
- 30 milliliter olijfolie
- 1 ui
- 1 teentje knoflook
- 1 theelepel kerrie
- 3 theelepels kurkuma
- 1 kilo rundergehakt
- 2 theelepels zout
- 1 theelepel peper
- 2 eetlepels citroensap
- 1 eetlepel witte wijnazijn
- 2 eetlepels abrikozenjam
- 6 eetlepels mango chutney
- 100 gram rozijnen
- 4 eieren
- 8 limoenblaadjes

Bereiding

Laat de sneetjes brood in een schaalje melk weken. Snipper ondertussen de ui en knoflook en fruit deze in de helft van de olijfolie. Giet vervolgens de overige olijfolie erbij en voeg kerrie en kurkuma toe. Roer dit goed door en voeg hierna het gehakt toe. Rul het gehakt vervolgens tot het gaar is, terwijl je constant blijft roeren in de pan. Als het gehakt gaar is, zet je het vuur zachter en voeg je zout, peper, citroensap, azijn, abrikozenjam, mangochutney en rozijnen toe. Roer dit alles goed door elkaar.

Pak vervolgens het witbrood. Knijp het brood uit en verkruimel dit tussen je vingers. Meng het vervolgens door het gehaktmengsel. Bewaar de melk voor een later moment.

Klop één van de eieren los en giet dit bij het gehaktmengsel, terwijl je het gehaktmengsel blijft omscheppen. Haal de pan vervolgens van het vuur. Vet een ovenschotel in, stort hier het gehaktmengsel in en verdeel het gelijkmatig over de bodem.

Voeg aan de overgebleven melk de drie eieren en de rest van de kurkuma toe en klopt dit los. Giet het mengsel over de ovenschotel heen. Verdeel bovenop de schotel de limoenbladeren. Bak de bobotie op 180 graden (boven- en onderwarmte), gedurende ongeveer 30 minuten tot het mengsel gestold is. Haal de limoenbladeren weer van de schotel af voordat je het serveert.

Tip

Serveer de bobotie met gele rijst en sperziebonen.

Benodigdheden gele rijst

- Basmati rijst
- Kurkuma
- Kaneelstokjes
- Rozijnen

Was de Basmati rijst en kook deze vervolgens volgens de instructies. Voeg tijdens het koken kurkuma (3 theelepels) en kaneelstokjes (2 stokjes) toe zodat de rijst een gele kleur krijgt. Voeg als de rijst klaar is naar smaak rozijnen toe.