

Ingrediënten voor 4 personen

- scheut rode wijn - 2 eetlepels
abrikozenjam - 1 ui - 80 gram
gedroogde abrikozen - 4 tomaten
- 2 eetlepels olie of 2 kneepjes
vloeibare margarine - 1 eetlepel
paprikapoeder - 1 eetlepel
kurkuma - 1 theelepel
gemberpoeder - 1 klein blikje
tomatenpuree - 50 gram rozijnen
- 1 eetlepel worcestersaus - 800
gram rundergehakt - 2 eetlepels
paneermeel - zout, peper - 1 ei -
1 dl melk - laurierblaadjes

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Afrikaans
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Bobotie, Afrikaanse ovenschotel

Afrikaanse ovenschotel

Hulpmiddelen

- ronde ovenschaal, braadpan

Bereidingswijze

1. Pel en snipper de ui. Snijd de abrikozen in stukjes. Was de tomaten en snijd ze in stukjes. 2. Verhit de olie in een braadpan en fruit de ui en specerijen ca. 2 minuten. Voeg de puree toe en bak het kort mee. Voeg de tomaten, rozijnen, abrikozen, worcestersaus, wijn en jam toe. Breng het aan de kook en laat het ca. 3 minuten zachtjes koken. 3. Voeg het gehakt en paneermeel toe en laat het ca. 30 minuten zachtjes koken, tot het meeste vocht verdampt is. Breng het op smaak met zout en peper. 4. Verwarm de oven voor op 180°C. Schep het mengsel in een ingevette ovenschaal. Klop in een kom het ei met de melk los en schenk het over het gehaktmengsel. Leg laurierblaadjes op het gerecht en bak het ca. 20 minuten in de voorverwarmde oven

Serveertips

Bron: Life and cooking