

Ingrediënten voor 2 personen

1 grote zoete ui, een teentje knoflook, vloeibare margarine, 350 gram rundergehakt, paar theelepeltjes milde kerrievoeder, zout, peper, citroensap van een halve citroen, zakje geschaafde amandelen, 2 sneetjes witbrood, 2 dl melk, 2 flinke eetlepels abrikozenjam en een handje fijngesneden gedroogde gewelde abrikozen, 3 eetlepels gele rozijnen, 2 eieren, 200 gram rijst, 2 theelepels koenjit.

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

Bobotie

Zoetzure vleescurry uit Zuid-Afrika. Bron: AH

Vorbereiding

Oven voorverwarmen op 180 graden C. Ui pellen en snipperen. Margarine in braadpan verhitten en ui en gehakt ca. 5 minuten bakken op halfhoog vuur. Teentje knoflook erboven uitpersen. Kerrie, zout, peper en citroensap toevoegen en nog 5 minuten zachtjes laten sudderen. Korsten van brood snijden en brood in stukjes snijden. Brood in kom doen en 125 ml melk erover gieten. Pan van het vuur nemen. Brood en melk fijnmaken met een vork en door het gehakt roeren. Amandelen, jam en rozijnen door het gehakt mengen. Eieren loskloppen met de rest van de melk.

Bereidingswijze

Bakvorm invetten. Gehaktmengsel erin scheppen en gladstrijken. Eieren nogmaals goed doorkloppen en erover gieten. In ca. 30 minuten goudbruin en gaar bakken. Lekker met (gele) rijst, mangochutney en sambal.

Serveertips

Koele witte wijn smaakt hier heerlijk bij.