

Ingrediënten voor 6 personen

VOOR BOBOTIE: 1 kg lam of mager rundergehakt 2 grote uien, fijn 1 snij brood zonder korst in 1 kop melk geweekt 2 eieren 1 vol e kerriepoeder een en een half e suiker 2 t zout half t peper 1 vol t geelwortel - 4 e citroensap 12 halve amandelen half kop rozijnen 5 citroenblaren of laurierbladeren 3 e vruchten chutney olie of margarine om te braden VOOR GEELRIJST: 2 kop langkorrel rijst goed gewassen twee en een driekwart kop water 2 e lichte bruine suiker of geelsuiker 5 cm pijpkaneeel 1 t zout 2 t geelwortel kwart kop rozijnen 1 e boter

**Tijd:** 30-60 min.  
**Keuken:** Afrikaans  
**Smaak:** Hartig  
**Gang:** Hoofdgerecht  
**Eigen\_keuken:** Ja  
**Vegetarisch:** Nee

## Enige echte Bobotie met geelrijst

Een Zuid Afrikaanse recept van S.J.A. De Villiers, uit haar boek: KOOK EN GENIET eerste druk 1951 Hier geldt de principe weer van hoe minder gecompliceerd, hoe lekkerder van smaak.

### Bereidingswijze

VOOR BOBOTIE: 1. Fruit ui op middelvuur goudbruin. 2. Braad de gehakt nu los met uien op hoog vuur. 3. Perst melk uit brood en maak brood met een vork fijn. 4. Meng alle ander ingredienten door de gehakt, behalve 1 ei, een half kop melk, 6 halve amandelen en citroen of laurierblaren. 5. Meng mengsel goed en doe in ingevette ovenschaal. 6. Steek de ciroen of laurierblaren horizontaal in gehakt, wel goed verdeeld over de gehaktmengsel en doe nu ook de amaldelen met bolle kant naar boven verdeel over bobotie, amandelen moet je iets aandrukken. 7. Bak de Bobotie voor 15-20 min bij een oventerperatuur van 180 graden Celsius. 8. Meng ei en melk goed en verdeel dit over bobotie. 9. Bak verder tot gaar en eimengsel gestold zijn VOOR GEELRIJST: 1. Voeg alle ingredienten bij kokend water behalve de boter en suiker. 2. Kook rijst gaar met deksel op de pan in 20 min. 3. Roer met een vork lichtjes de suiker en boter door rijst en laat rijst even uitdampen tot korrelrig. 4. Verdwijder de pijpkaneeel.

### Serveertips

Serveer met chutney en Doperwten. Of rode bieten.

