

BOBOTIE

Land: Zuid-Afrikaans

Maaltijd: KNORR wereldgerechten

Porties: 3 personen

Bereidingstijd: 20 minuten + 30 min. oventijd

INGREDIËNTEN VOOR 3 PERSONEN

- 350 gram gehakt
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 50 gram rozijnen
- 2 tl kerriepoeder
- 2 tl kurkuma
- 1 tl kaneel
- 1 appel
- 1 el abrikozenjam
- 2 eieren
- 125 ml melk
- 1 sneetje witbrood
- 500 gram sperziebonen

WAT GA JE DOEN

Verwarm de oven voor op 180°C.

Snipper de ui en hak de knoflook fijn. Snijd de korstjes van het sneetje brood en leg het brood in de melk om te weken.

Verwijder de puntjes van de sperziebonen en snijd ze 1x doormidden. Kook de sperziebonen in ruim water in een paar minuten beetgaar, ze mogen nog wel een bite hebben. Als je de sperziebonen apart wilt serveren, kook je ze pas als de bobotie in de oven staat.

Verhit een beetje olie in een wok of hapjespan en fruit de ui en knoflook hierin aan. Voeg het gehakt toe en bak mee tot het rondom bruin is. Snijd ondertussen de appel in blokjes.

Voeg de kerrie, kurkuma en kaneel aan het gehakt toe, samen met de rozijnen, abrikozenjam en appel. Knijp het sneetje brood uit (bewaar de melk) en voeg het brood aan het gehakt toe. Breng het mengsel verder op smaak met peper en zout. Laat op laag vuur ongeveer 5 minuten bakken. Voeg op het einde eventueel de sperziebonen toe (alleen als je ze aan de ovenschotel wilt toevoegen).

Vet een ovenschaal in en giet hier het gehaktmengsel in. Klop de eieren los met de melk en giet dit over de schotel.

Bak de bobotie ca. 30 minuten in de oven, tot het ei gestold is. Serveer met rijst.