



Bobotie (Zuid-Afrikaanse ovenschotel)

Bobotie is een Zuid-Afrikaanse klassieker van gekruid gehakt met een zoet-hartige toets, afgewerkt met een goudgele eierlaag uit de oven. Het gerecht combineert zachte kruiden, rozijnen en chutney tot een verrassend smaakvol geheel dat zowel troostrijk als exotisch is.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	55'	6	Ovenschotel

Ingrediënten

- 700 g gemengd gehakt
- 2 uien, fijn gesnipperd
- 2 el zonnebloemolie
- 1 sneetje witbrood
- 250 ml volle melk
- 2 el milde currypoeder
- 1 kl kurkuma

2 el mango-chutney
2 el rozijnen
1 el abrikozenconfituur
2 el witte wijnazijn
3 eieren
4 laurierblaadjes
zout en peper naar smaak

Bereidingswijze

- 1.** Verwarm de oven voor op 180 °C.
- 2.** Scheur het brood in stukken en week het in 125 ml van de melk gedurende 5 minuten.
- 3.** Verhit de olie in een ruime pan op middelhoog vuur. Fruit de uien glazig, ongeveer 5 minuten.
- 4.** Voeg het gehakt toe en bak het al roerend los tot het volledig gaar en droog is, ongeveer 8 minuten.
- 5.** Roer de currypoeder, kurkuma, mango-chutney, rozijnen, abrikozenconfituur en azijn door het gehakt. Breng op smaak met zout en peper.
- 6.** Knijp het geweekte brood goed uit en meng het door het gehaktmengsel. Laat alles nog 3 minuten zachtjes meestoven op laag vuur tot het mengsel samenhangt.
- 7.** Vet een ovenschotel in en schep het gehaktmengsel erin. Druk het stevig en gelijkmatig aan. Steek de laurierblaadjes rechtop in het mengsel.
- 8.** Klop de 3 eieren los met de resterende 125 ml melk en een snuifje zout. Giet dit mengsel gelijkmatig over het gehakt.
- 9.** Bak de schotel 35 tot 40 minuten in de voorverwarmde oven tot de eierlaag volledig gestold en goudgeel is. Laat 5 minuten rusten voor het opdienen.

Tip

Gebruik een dag oud brood voor een steviger textuur in het gehaktmengsel. Laat de eierlaag rustig stollen in de oven en open de deur niet tussentijds, zodat de laag mooi glad en goudgeel wordt.

Lekker met

Gekookte basmatirijst en een frisse komkommersalade of bananenchutney.

Dranktip

Een licht gekoelde Chenin Blanc uit de Westkaap past uitstekend bij de zoet-kruidige smaken van dit gerecht.

Ontdek meer recepten op kookpot.be