



Bobotie (Zuid-Afrikaanse ovenschotel)

Zuid-Afrikaanse klassieker van gekruid gehakt met een zoet-hartige toets, afgewerkt met een goudgele eierlaagje in de oven. Zoet, kruidig en verrassend.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
25'	50'	6	Ovenschotel

Ingrediënten

- 700 g gemengd gehakt
- 2 uien, fijn gesnipperd
- 2 eetlepels olie
- 1 sneetje wit brood
- 250 ml melk
- 2 eetlepels currypoeder (mild)
- 1 koffielepel kurkuma
- 2 eetlepels mango-chutney
- 2 eetlepels rozijnen

1 eetlepel abrikozenconfituur
2 eetlepels azijn
3 eieren
4 laurierblaadjes
zout en peper

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 180 graden. Week het brood in de helft van de melk.
2. Fruit de ui in de olie glazig. Voeg het gehakt toe en bak los tot het gaar is.
3. Roer currypoeder, kurkuma, chutney, rozijnen, confituur en azijn erdoor. Kruid met zout en peper.
4. Knijp het brood uit en meng het door het gehakt. Laat 5 minuten meestoven tot een samenhangend geheel.
5. Schep het mengsel in een ingevette ovenschotel en druk mooi aan. Steek de laurierblaadjes er rechtop in.
6. Klop de eieren los met de rest van de melk en een snuifje zout. Giet dit gelijkmatig over het gehakt.
7. Bak 35 tot 40 minuten in de oven tot de eierlaag gestold en goudgeel is. Dien op met rijst.

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)