

Taste of Africa

- a safari full of flavour -

Sonias Bobotie

Det finns många recept på Bobotie - en Cape-Malay klassiker. Det här är ett av de godaste!

För 6 personer behövs det:

1 kg köttfärs
1 skiva vitt bröd utan kanter,
smulas
2 ½ dl mjölk
2 lökar, hackas
1-2 vitlöksklyftor, pressas
1 tsk currykrydda
1 tsk gurkmeja
1 tsk garam masala
salt
svartpeppar
2 msk vinäger
2 msk aprikosmarmelad
1 tsk kanel
1 rivet äpple
50 g hackad mandel
2 ägg
½ dl M[®] Ball's chutney
½-1 dl russin
olivolja till stekning

Gör så här:

Stek currykrydda, gurkmeja och garam masala i olja på hög värme ca 30 s. Sänk värmen och bryn löken tills den är guldbrun. Tillsätt därefter vitlök och köttfärs och bryn tills köttet har fin yta. Blanda brödet med vinäger, chutney, aprikosmarmelad, kanel, äpple, mandel, russin och hälften av mjölken (1.25 dl) i en skål. Rör ner brödblandningen i köttfärsen. Fördela köttfärsblandningen i botten av en smord form. Blanda äggen med resten av mjölken (1.25 dl) och häll över köttfärsröran. Grädda i mitten av ugnen i 175°C under 35-45 minuter, eller tills äggstanningen har stelnat och fått fin gyllenbrun färg. Servera Bobotie med Gult aromatiskt ris, chutney och en grönsallad.