

# GOED EN LEKKER

## RECEPT

### Boboti

Bobotie is meebracht door de Maleisiërs naar Zuid-Afrika en is uitgegroeid tot een ware klassieker in de Zuid-Afrikaanse keuken. Dit is een basis gerecht, de kruiden en ingrediënten kunnen worden aangepast.

#### Ingrediënten:

- 1 kilo rund- of lamsgehakt
- 2 sneden witbrood
- 250 ml melk
- 3 eieren
- 1 ui
- 2 teentjes knoflook
- 3 eetlepels abrikozenchutney
- 2 eetlepels masala kerrie
- 1 eetlepel kurkuma
- 70 gram tomatenpuree
- 75 gram sultanarozijnen
- 2 eetlepels muntblaadjes
- 1 eetlepel gedroogde oregano
- 2 laurierblaadjes
- Roomboter voor bakken
- Peper en zout

Aantal personen: 4  
Vorbereiding: 10 min  
Bereidingstijd: 15 min  
Oventijd: 45 min

#### Vorbereiding

1.	Week het brood in de melk, knijp het uit en bewaar ook melk.
2.	Pel en snipper de ui fijn, pel de knoflook en hak deze fijn.
3.	Was de muntblaadjes en snij deze fijn
4.	Week de sultanarozijnen in lauw water

# GOED EN LEKKER

## RECEPT

### Boboti

Bereidingswijze	
1.	Verwarm de oven voor op 180 graden.
2.	Zet een pan op met roomboter. Voeg hier het gehakt en de ui toe. Rul het gehakt totdat de rode kleur van het gehakt is verdwenen.
3.	Schuif al het gehakt naar één kant van de pan. Doe in de lege helft de tomatenpuree en bak deze even een minuutje. Mix daarna alles goed door elkaar.
4.	Breng het gehakt op smaak met de masala kerrie, kurkuma, abrikozenchutney, munt, oregano, peper en zout.
5.	Laat de sultanarozijnen uitlekken en schep deze door het gehakt.
6.	Schep het gehakt over in een ovenschaal. Druk deze goed aan.
7.	Klop de eieren los met de melk en breng deze op smaak met peper en zout.
8.	Giet dit mengsel over het gehakt en leg daarin de twee laurierblaadjes.
9.	Zet het geheel nu 45 minuten in de oven totdat er een mooi goudbruine laag ontstaat.

### Zelf gemaakt?

Deel het op Instagram of Facebook

**#goedenlekker**