

Bobotie (en afrikansk ret)



Hansens opskrifter

Ret: Hovedret

Køkken: Afrikansk

Antal personer: 8

Ingredienser.

Smør til brunning.

1/4 l afkog fra lammeben eller bouillon.

1 kg hakket lammekød.

4 stk. syrlige æbler i både.

2 stk. løg.

200 g stenfri druer eller rosiner.

2 spsk. karry.

Smør eller olie.

3 spsk. citronsaft.

4 spsk Mango chutney.

75 g hakkede mandler eller nødder.

Franskrødsfars til "læg":

6-8 skiver toastbrød eller franskbrød.

6 dl. sødmælk.

6 æg.

salt og peber.

Fremgangsmåde:

Forberedelse af kødbund og frugt:

1. Kødets brunes og tilsættes bouillon. Løg, æbler og druer brunes med karry. Smages til med citronsaft og Mango chutney.
2. Tilsæt halvdelen af mandler/nødder (resten bruges til pynt).

Franskrødsfars til "læg":

1. Brødet udblødes i mælken. Derefter piskes æggene i og der tilsættes lidt salt og peber.

Klargøring i ovnfast fad:

1. Læg kødet i bunden af et fad, derefter frugtblandingen og franskbrødsfarsen øverst. Til sidst drysses med resten af mandlerne/nødderne.
2. Sættes i en 200° varm ovn og bages i ca. 1/2 time.
3. Serveres med øko. brune ris kogt på bouillon og fløde de sidste 5 min. sammen med knuste tørrede tragt-kantareller.
4. Kartofler og gulerødder strimles fint forkoges 5 min. i microovn og ristes let på en pande i smør og olie sammen med skivet blomkål.