

Zuid Afrikaanse boboti

1 uur en 15 minuten

4 personen


Zuid-Afrikaanse gezelligheid op je bord!
Deze kruidige Bobotie met lamsgehakt combineert het beste van comfort food en wereldkeuken. Met een zachte ei-topping, zoete toets van rozijntjes en abrikozenconfituur, en een rijke mix van specerijen brengt dit ovengerecht warmte en smaak op tafel. Geserveerd met geurige gele rijst met kurkuma en rozijnen is het de ideale schotel voor een gezellige avond of een culinair verwenmoment.



INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 600 gram lamsgehakt
- 1 grote ui
- 1 grote wortel
- 100 gram rozijnen
- 50 gram paneermeel
- 3 eieren
- 250 ml melk
- 1 teentje knoflook
- worcestersaus
- mosterd
- abrikozenconfituur
- rode wijnazijn
- 3 laurierbladen
- 200 gram witte rijst
- gemberpoeder
- currypoeder
- paprikapoeder
- kurkuma
- kaneel
- 1 kippenbouillonblokje
- peper en zout
- zonnebloemolie

 [keurslagerdemeulder](#)

 [Keurslager De Meulder](#)

BEREIDING:

1. Verwarm de oven op 180°C en vet een diepe ovenschaal in.
2. Neem een braadpan.
3. Pel en snipper de ui en look fijn. Fruit de ui en knoflook in de braadpan met een beetje olie glazig.
4. Schil en rasp de wortel.
5. Voeg de geraspte wortel toe en bak even mee.
6. Doe het lamsgehakt erbij en bak rul.
7. Voeg 1 eetlepel currypoeder, een halve koffielepel gemberpoeder en 1 koffielepel paprikapoeder toe. Kruid ook met peper en zout, roer goed.
8. Voeg 1 eetlepel worcestersaus, 1 koffielepel mosterd, 1 eetlepel abrikozenconfituur en 1 koffielepel rode wijnazijn toe. Roer dan 80 gram rozijnen erdoor.
9. Haal van het vuur en meng er het paneermeel onder.
10. Klop de 2 eieren los met 125 ml melk en meng door het gehaktmengsel.
11. Doe alles in de ovenschaal, druk aan en strijk glad.
12. Klop het derde ei los met de andere 125 ml melk, een snuifje kurkuma en peper en zout. Giet over het gehaktmengsel. Werk af met laurierblaadjes.
13. Bak 45 minuten in de oven, tot de bovenlaag mooi goudgeel gestold is.
14. Ondertussen maken we de gele rijst.
15. Neem een steelpannetje en breng 400 ml water met 1 blokje kippenbouillon aan de kook. Hou warm.
16. Spoel de rijst in een vergiet tot het water helder is.
17. Verhit op een zacht vuur een beetje olie in een kookpot en voeg een snuifje kurkuma en kaneel toe. Laat de kruiden even hun kleur en smaak afgeven aan de olie.
18. Voeg de rijst toe en roer tot elke korrel mooi geel kleurt.
19. Voeg rozijnen toe, dan de hete bouillon en een snuifje zout.
20. Breng aan de kook, dek af en laat zachtjes garen (ca. 12-15 min) tot al het vocht is opgenomen.
21. Laat 5 minuten rusten, roer los met een vork.
22. Serveer samen met de dampende boboti!

Smakelijk!