

Bobotie- Sydafrikansk köttfärsgratäng serverad med ris

4-6 portioner

2 skivor vitt bröd
2 dl mjölk
800 g köttfärs
2 stycken gula eller röda lökar
3 stycken vitlöksklyftor
0,5 dl mangochutney eller persikochutney (även aprikosmarmelad funkar bra)
2 tsk curry
2 tsk chili- eller paprikapulver
0,5 tsk gurkmeja
3-4 stycken lagerblad
3 stycken ägg
Salt & peppar
Olja och smör till stekning



Valfri tillsättning:

1 dl skalade mandlar
1 dl sultanrussin (jag använde sultanrussin)

Serveringsförslag - 4 portioner gult ris

4 dl basmatiris
50 g smör
2 tsk gurkmeja
1 styck grönsaksbuljong
0,5 tsk salt
6 dl kokhett vatten

Gör så här:

Skär bort kanterna på brödsnivorna, skär brödsnivorna i tärningar. Blanda mjölk och bröd, låt stå i ca 20 min. Hacka lök i tärningar, finhacka vitlöksklyftorna. Hetta upp olja och en klick smör. Stek löken tills den får färg. Vänd i köttfärs, vitlök, curry, chilipulver, gurkmeja, salt och peppar. Stek under omrörning tills färsen får färg. Hacka mandlarna och vänd ner i färsen. Tillsätt sultanrussin och chutney, stek lite till. Krama ur mjölken från bröden, bevara mjölken till senare, vänd ner det uppsvällda brödet i färsen och stek lite till.

Värm ugnen till 175°. Lägg köttfärsen i en ugnform. Platta och jämna till färsen i formen. Garnera med lagerblad. Vispa äggen och mjölken. Häll äggstanningen över färsen. Baka mitt i ugnen i ca 35-40 min. Servera gärna med gult ris, sallad och chutney.

Gult ris. Tvätta riset och låt rinna av. Hetta upp smör och fräs gurkmeja. Smula i buljongen och fräs lite till. Tillsätt riset, häll över kokhett vatten. Blanda och lägg ett lock på grytan. Låt riset kokas, sänk sedan värmen och låt tillagas under lock tills riset har sugit åt sig vätskan och är färdiglagat, ca 20 min.

Smaklig måltid
Birgitta