

Afrikansk Babouti (Bobotie)

Många recept på nätet, så här gjorde vi:

600 g. blandfärs, 1 gul lök, några vitlöksklyftor, ca 10 torkade aprikoser,

1 dl. russin, 1-2 msk. Curry , 1 dl. vatten, ev. kinesisk soja, 4 ägg och 4 dl mjölk och salt och peppar

Fräs färs med lök och kryddor. Lägg i frukten och späd med vatten. Låt koka ca 10 min. Späd med mer vätska om det torkar för mycket. Häll röran i en ugnform och häll på äggstanningen. Grädda ca 30 min i 200 grader tills äggstanningen stelnat.

Salladen innehöll:

Spetskål, Isbergssallad, buljongkokt risonipasta, rödlök, fryst tärnad mango, Bönmix från tetrapak, grönkål och en dressing med lite senapspulver, vallmofrö och kryddor.

Lycka till önskar Ingela och Ing-Britt som hittat färsreceptet.