



Bobotie

Cape Malay Bobotie

Bobotie wordt bereid in een oven op 180°C.

- **Ga als volgt te werk:**
- Verwarm de oven voor op 180°C.
- Week het brood in enkele minuten in 300 ml melk.
- Voeg de kruiden toe uit zakje 1 (de bovenste) en roer goed door.
- Fruit in een koekenpan de uien met de gember en kruiden uit zakje 2.
- Voeg beetje bij beetje de gehakt toe en bak totdat het vlees lichtbruin kleurt.
- Voeg een paar laurierbladen uit zakje 3 toe.
- Voeg de gehaktmix toe aan de schaal met brood en melkmix..
- Voeg de eieren, chutney, citroensap, rozijnen, amandelen en het zout toe en roer het geheel goed door.
- Vet een vuurvaste schotel (1,5 – 2 liter) in met olie.
- Leg het mengsel gelijkmatig verdeeld in de schotel. Zorg ervoor dat de laag ongeveer 3,5 cm dik is. Bij een te dunne laag wordt de bobotie te droog.
- Klop in een schaal 1 ei met de rest van de melk (200 ml) en giet het over het gehaktmengsel.
- Strooi de kruiden uit zakje 4 over het geheel.
- Bak het gerecht gedurende 30-40 minuten in de oven. Het gerecht is klaar als het goudgeel van kleur is en het gehaktmengsel stevig. Zorg er wel voor dat het gehaktmengsel niet té hard is.

Dit gerecht is lekker met chutney, stukjes banaan (besprenkeld met citroensap), gemalen kokos en sambal gemaakt van fijngehakte rode uien en tomaten gemengd met suiker en azijn.

- **Terwijl de Bobotie doorstooft kun je intussen de Gele Rijst koken. Ga als volgt te werk:**
- Verwarm de olijfolie en voeg de droge kruiden toe. Laat het geheel zachtjes bakken gedurende 1 minuut.
- Voeg de rijst toe en bak het 1 minuut zachtjes mee. Roer het geheel goed door.
- Voeg de rozijnen, warm water en het zout toe.
- Laat gedurende ca 20 minuten koken.

Inhoud:

Gemengde kruiden, laurierbladen, cayennepeper, kaneel, koriander, komijn, venkel, gember, mosterdpoeder, nootmuskaat, paprika, kurkuma en plantaardige olie.

Op een droge en koele plaats bewaren.

Te gebruiken voor: 15-10-2007. Gewicht 60 gram.

De tekening op de kaart werd gemaakt door een 10 jaar oud jongetje uit Kenya. Hij verkocht de kaarten op een parkeerplaats toen we in december 2002 door Kisumu reden op weg naar het Victoriameer. Wij willen hem iets geven dat zijn leven kan veranderen en hem nieuwe kansen kan bieden, net als aan andere kinderen in Oost-Afrika die geen middelen hebben om naar school te kunnen gaan. "Taste of Africa" schenkt 4% van de verkoopprijs van deze kruidenpakketjes aan een agroforestry-project in de buurt van het Victoriameer (www.viskogen.se). Vi-skogen moedigt de mensen aan om naast hun gewassen bomen te planten. Op deze manier wordt erosie tegengegaan. Behalve een inkomen, leveren bomen de mensen brandhout, fruit, medicijnen, veevoer en schaduw. Wij hopen dat onze jonge kunstenaar net zo voorspoedig mag opgroeien als de bomen die worden aangeplant.

Benodigdheden voor 6 personen:


- 1-1½ kg gehakt
- 500 ml melk
- 3 eieren
- 3 sneden witbrood, verkruid
- 200 ml chutney
- 200 gram rozijnen of krenten
- 50 gram amandelen, fijngehakt
- 2 uien, fijn gesnipperd
- 3 teentjes gesterpe knoflook
- 1-2 theelepels gember, fijngesneden
- 1 zakje Taste of Africa kruiden voor Cape Malay Bobotie
- 1/2 eetlepel citroensap
- 4 eetlepels olijfolie

Gele rijst

Benodigdheden voor 6 personen:

- 500 gram basmati-rijst
- 3 eetlepels olijfolie
- 1 theelepel komijnzaad
- ca 10 zwarte pepertjes
- 3 laurierbladen
- 1 theelepel kurkuma (koenjit)
- 50 gram rozijnen
- 800 ml water
- zout

met dank aan:

Taste of Africa ™
-a safari full of flavour-