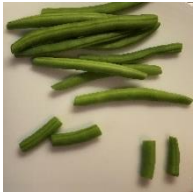


Bobotie

Wat heb je nodig

250 gram sperziebonen
150 gram gehakt
1 appel
1 teentje knoflook
1 ui
2 eieren

100 ml melk
1 theelepel kerrie
1 theelepel koriander
2 cm verse gember
1 eetlepel olie
1 snufje peper en zout



Snijd de uiteinden van de boontjes en breek ze doormidden.
Was de boontjes en doe ze in een pan met een bodem water.
Brenge ze aan de kook en laat ze 15 minuten koken.
Giet de boontjes af in een vergiet en laat ze uitlekken.



Schil het stukje gember en rasp het op de fijne rasp.
Pel de ui en snijd hem in kleine stukjes.
Zet de oven op 200 graden.
Vet een ovenschaal in met boter.



Doe de olie in een koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand en laat de olie warm worden.
Doe de ui, knoflook, gember, kerrie en koriander erbij.
Bak dit al omscheppend 2 minuten.



Doe het gehakt in de koekenpan bij de uien.
Strooi een snufje zout en peper op het gehakt.
Bak het gehakt al omscheppend in 3 minuten rul.
Zet de kookplaat op de laagste stand.



Doe de eieren in een mengbeker.
Schenk de melk erbij en klop het goed door elkaar.
Schil de appel en haal het klokhuis eruit.
Snijd de appel in stukjes.



Doe de appel en de boontjes bij het gehakt in de koekenpan.
Meng het goed door elkaar en bak het nog 3 minuten.
Zet de kookplaat uit.
Schep het uit de koekenpan in de ovenschaal.



Giet het eimengsel in de schaal over de boontjes.
Zet de ovenschaal in de oven en bak de Bobotie 30 minuten.
Serveer de Bobotie met gekookte rijst.