

Bobotie (8 pers)

Bobotie är namnet på en rätt med gamla anor som antas ha kommit till Afrika från Indonesien. Redan på 1800-talet var den en vanlig syn i Kap-provinsen och har sedan dess spridit sig till många länder i Afrika och övriga världen.

4 msk rapsolja eller flytande margarin
2 gul lök, finhackad
5 vitlöksklyftor, finhackade
2 msk mörkt muscovadosocker (eller vanligt socker)
3 tsk curry
800 g nötfärs
2 skivor vitt bröd, blötlagda och urkramade
1 dl russin
1 dl torkade aprikoser, strimlade
4 msk mango chutney (gärna med ingefära)
2 msk vitvinsvinäger
2 msk worcestershire sauce
2 msk tomatpuré

salt, nymald peppar
4 dl mjölk
4 ägg
4 msk rostad flagad mandel till garnering

- Sätt ugnen på 175 grader.
 - Blötlägg brödsnivorna i lite vatten
 - Fräs lök, vitlök, socker och curry i fettat några minuter. Använd en gryta som är ugnssäker.
 - Rör i köttfärs, de urkramade brödsnivorna, russinen, aprikoserna, mango chutney, vitvinsvinäger, worcestershire-såsen och tomatpurén (**men vänta** med resten av ingredienserna).
 - Låt sjuda 10-15 minuter. Smaka av med salt och peppar.
 - Vispa ihop mjölk och ägg (och eventuellt lite mer salt och peppar om du tror att det behövs). Häll äggstanningen över grytan **utan att röra om**.
 - Grädda ca 30 minuter, tills färsen får en gyllenbrun färg.
- Strö över flagad mandel. Servera med saffransris, chutney och vackra gröna blad.

Saffransris (8 pers)

Ingredienser:

- 5 dl avorioris
- 1 l vatten
- 1,5 tsk salt
- 1 påse saffran, 0,5 g

Så här gör du:

Lägg riset i en kastrull, tillsätt vatten, salt och saffran. Koka riset på svag värme enligt påsens anvisning.