

# Lekkerbly Tours & Safaris

www.lekkerbly.com

Reisspecialist voor Zuidelijk Afrika



Lekker eet. Vat gerus 'n Suid Afrikaanse wyn soos Chardonay (wit) of 'n lekker Merlot (rooi) en 'n los slaai (salade) om dit af te rond en die perfekte maaltyd te maak!

## Regte Suid Afrikaanse Bobotie (maklik en nie uit 'n pakkie nie!)

### Ingrediënte:

1kg rundergehakt . . . . . 1-2 theelepels zout  
2 middelgrote uien . . . . . 0,5 theelepel koenjit (Konimex)  
1 sneetje wit brood . . . . . 2 eetlepels azijn of het sap van een citroen  
1 kopje melk. . . . . 6 amandelen in kwarten verdeeld (indien u van amandelen houdt)  
2 eieren . . . . . 0.5 kopje pitlose rozijnen  
1 eetlepel curry . . . . . 4 laurierbladeren  
1,5 eetlepel suiker . . . . . 0,5 theelepel swarte peper  
3 eetlepels chutney

1. Snij de uien in stukjes en fruit lichtjes bruin in boter. Voeg het vlees toe en roerbak tot het geheel bijna gaar is.
2. Laat het brood 1 minuut weken in melk. Knijp dan de melk uit het brood en breek het brood in kleine stukjes.
3. Meng alle ingrediënte behalve 1 ei, het restant 0,5 kopje melk en de laurierbladeren.
4. Doe dit mengsel in een vuurvaste schaal. Stop de laurierbladeren evenredig verdeeld in het mengsel zodat alleen de puntjes er uit steken.
5. Plaats de schaal gedurende 45 minuten in een op 180 graden C voorverwarmde oven .
6. Klop het overgebleven ei en de melk samen en verspreid dit over het geheel.
7. Opdien met witte rijst en chutney.
8. Eet smakelijk! Dis baie lekker!

Lekker eet!

"Experience the soul of Africa"

#### Nederland

Korte Woldpromenade 14 - 8331 JK Steenwijk  
0521 - 511 800 reizen@lekkerbly.com  
KvK nr 05073805

#### South Africa

PO box 25427 - Monument Park 0105  
+27 12 345 1284 info@lekkerbly.com  
-----