

# BOBOTIE

Recept van Martin Cockrell (Zuid Afrika)  
chef-kok van containerschip SA SEDERBERG

<b>uien snijden</b> 	<b>knoflook raspen</b> 	<b>uien + knoflook bakken in olie</b> 	<b>+ kurkuma + curry</b> 	<b>+ zoute sojasaus</b> 
<b>+ gehakt bruin bakken</b> 	<b>+ veel chutney</b> 	<b>+ scheutje azijn</b> 	<b>+ stukjes appel &amp; brood</b> 	<b>+ noten + rozijnen</b> 
<b>eieren + melk apart kloppen</b> 	<b>gehakt-mengsel in ovenschaal</b> 	<b>+ eieren/melkmengsel eroverheen</b> 	<b>bruin bakken in oven op 200 graden</b> 	



## INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

- 4 uien
- 2 a 3 tenen knoflook
- 4 eetlepels olijfolie
- 1 eetlepel curry + 1 eetlepel kurkuma
- 4 eetlepels zoute sojasaus
- 500 gram rundergehakt
- 1 kopje fruitchutney
- scheutje azijn
- kopje rozijnen
- kopje noten (hazelnoten of gemengde noten)
- eventueel 2 boterhammen in stukjes gesneden
- 2 appels in stukjes
- 4 eieren
- 2 kopjes melk

Serveren met gele rijst of stokbrood en sla

Met bovenstaande hoeveelheden kan een toevallige gast rustig meegenieten