



Bobotie



Bereiden in: grote pan

Vorbereiding: 25 min.



Bereiding: 30 min.

Recept voor 4 personen

## **Ingredienten**

- 400 gr sperziebonen
- 350 gr rijst
- 3 handjes rozijnen
- 2 kleine appel of 2 bananen of abrikozen
- 1 grote ui
- 400 gr gehakt
- 2 teen knoflook
- 4 eieren
- 200 ml melk
- 2 tl kerrie
- 2 tl koriander
- 1 tl gember
- snufje kaneel
- snufje zout en peper

## **Voedingswaarde**

-



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>

**Schansweg 6 - 7481 TK Haaksbergen**

**+31 (0)53 436 71 12**

**info@sameneenkoekopen.nl**

**www.sameneenkoekopen.nl**



Bobotie

## **Bereiding**

1

Eerst de oven voor verwarmen op 200 graden.

2

Rijst koken zoals u gewend bent. Nu ietsje anders namelijk de rozijnen/abrikozen toevoegen aan het water.

3

Kook in een ander pannetje de sperziebonen circa 5 minuten.

4

Snijd de ui en de knoflook fijn. Snijd vervolgens ook de appel (of banaan) in stukjes. Hert fruit kunt u naar wens combineren, komt niet zo nauw.

5

Meng in een beker de melk met de eieren.

6

Giet een klein scheutje olie in een pan en fruit het uitje met de knoflook en de kerrie, koriander, gember, kaneel en een snufje peper en zout aan. Voeg na ongeveer 2 of 3 minuten het gehakt toe en bak dit rul. Voeg daarna de sperziebonen en de stukjes appel/banaan toe en bak dit een paar minuten mee.

7

Nu het vuur uitzetten en alles in een ovenschaal scheppen. Het eimengsel er nu overheen schenken.

8

Tot slot de ovenschaal ongeveer 30 minuten in de oven zetten. Serveer de ovenschotel met de rijst met rozijnen.

Zo lekker! Geniet ervan.



Image not found

<https://www.sameneenkoekopen.nl/imagesNew/logo-samen-een-koe-kopen.png>



**Voor meer recepten ga naar:**

**[www.sameneenkoekopen.nl/recepten](http://www.sameneenkoekopen.nl/recepten)**