**Bobotie**

rundsgehakt (of lamsgehakt)
amandelen
rozijnen
citroen
wit brood
melk
uien
knoflook
peterselie
boter
eieren

tomatenpuree
[appelchutney](https://www.creatief-koken.be/basis/6251.htm)
kurkuma
kerriepoeder
gember
komijnpoeder
koriander
kruidnagelpoeder
peper en zout
olijfolie
room
laurier

Rooster een handvol geschaafde amandelen. Laat een kopje rozijnen weken in wat water. Schaaf de zeste van een onbespoten citroen. Week een paar sneden wit brood zonder korst in melk.

Snipper een paar uien en bak ze in olijfolie tot ze bijna karamelliseren. Doe een paar geplette knoflookteentjes en een handvol gehakte peterselie bij de uien en laat meebakken. Doe er het gehakt bij. Bak het rul en tot alle vocht bijna verdampt is.

Meng deze bereiding met een paar eetlepels [**appelchutney**](https://www.creatief-koken.be/basis/6251.htm), een losgeklopt ei, de amandelschilfers, de citroenzeste, het sap van een halve citroen, een paar eetlepels tomatenpuree, het uitgeknepen brood, blaadjes verse koriander en de uitgelekte rozijntjes.

Kruid naar smaak met kurkuma, kerriepoeder, geraspte verse gember, komijnpoeder, kruidnagelpoeder, peper en zout.

Schep de bereiding in een ovenschotel ingevet met olijfolie. Steek er een paar blaadjes laurier in. Druk de bovenkant goed aan tot een egale oppervlakte. Let erop dat er nog een centimetertje rand overblijft voor de toplaag. Zet de schotel 35 minuten in een oven voorverwarmd op 185°C.

Kluts een paar eieren met een paar eetlepels room en giet dit over de schotel. Als de eieren gestold zijn, is de schotel klaar om op te dienen.

Dien op met rijst met rozijntjes, [**appelchutney**](https://www.creatief-koken.be/basis/6251.htm) en een currysausje.