

Lekker herfst gerecht uit Zuid Afrika.

Menugang: Hoofdgerecht

Type gerecht: Vleesgerecht

Aantal personen: 4

Bereidingstijd: 60 minuten

---

Lekker herfst gerecht uit Zuid Afrika.

Bereidwijze

1. Verwarm je oven voor op 180 graden en zet vast een ingevette ovenschaal klaar.
2. Rasp twee penen of twee appels. Het kan allebei, net wat je in huis hebt!
3. Snijd de uien en de knoflook fijn en zet een grote pan op het vuur.
4. Verwarm in de pan de bakolijsfolie en de boter en fruit hierin de ui kort aan.
5. Voeg het gehakt toe, en roer het om met de knoflook en de geraspte penen of appels.
6. Haal de korstjes van het brood en leg de twee sneetjes in een bakje met de bouillon.
7. Voeg vervolgens kerriepoeder, kaneel en kurkuma toe, en de abrikozen chutney.
8. Blus het mengsel een beetje af met een eetlepel Balsamico Maturato en laat het kort staan.
9. Voeg dan het geweekte brood toe, dat je in stukjes scheurt boven de pan. Het vlees hoeft niet helemaal gaar te zijn, want het gaat zo nog de oven in!
10. Leg het vleesmengsel in de ovenschaal en mix dan de zure room met de eieren en wat snufjes kruiden door elkaar met een vork. Verspreid dit over het gehakt zodat de schaal mooi bedekt is. Leg de laurierblaadjes bovenop en bak het in zo'n 35 minuten gaar.
11. Serveer het met een beetje gele rijst, wat komkommer en een lepeltje abrikozen chutney.

Ingrediënten

- 2 el Betis Bakolijsfolie
- 1 el Boter
- 2 Uien in stukjes
- 500 gr Gehakt
- 2 Teentjes knoflook
- 2 Geraspte penen of appels
- 2 Sneetjes brood
- 1 el Kerriepoeder
- 1 tl Kurkuma
- 1 tl Kaneel
- 1 el Balsamico Maturato
- 1 el Abrikozen Chutney
- 100 ml Bouillon
- 3 Laurierblaadjes
- 250 ml Zure room
- 2 Eieren
- Snufje Knoflookpoeder/Zout/Peper

accessoires