

LINZEN BOBOTIE (ZUID-AFRIKAANSE OVENSCHOTEL)

Vorbereidingstijd: 20 minuten | Totale tijd: 1 uur | Porties: 10 (1/2 gastronom)

Ingrediënten:

- 6 sneetjes witbrood, zonder korstjes
- 500 ml volle melk
- 3 el plantaardige olie
- 250 g gele ui, fijngesneden
- 2 el knoflook, gehakt
- 125 g wortel, geraspt
- 2 tl kurkuma
- 1 tl currypoeder
- 2 tl komijn
- 500 g hele rode linzen, gekookt en uitgelekt
- 250 g rundergehakt
- 250 ml (natriumarme) groentebouillon
- peper en zout
- 3 el sinaasappelmarmelade
- 4 eieren
- 6 laurierbladeren, gedroogd

Instructies:

1. Verwarm de oven voor op 190°C.
2. Leg het brood in 375 ml melk en zet opzij om te laten weken.
3. Doe de olie in een grote pan en fruit de ui op middelhoog vuur in ongeveer 5 minuten. Voeg de knoflook en wortel toe en bak nog 4-5 minuten.
4. Voeg de kurkuma, currypoeder en komijn toe, meng goed en verhit nog 1 minuut.
5. Voeg de linzen en het gehakt toe en bak tot het vlees bruin is.
6. Voeg de bouillon en marmelade toe en meng goed, laat vervolgens 10 minuten zachtjes koken en breng op smaak met peper en zout.
7. Neem het brood, knijp de overtollige melk eruit en voeg het toe aan het linzenmengsel; roer goed om alles gelijkmatig te verdelen.
8. Doe het mengsel in een ½ gastronom of ovenschaal.
9. Neem een klein kommetje en kluts daarin de eieren met de overgebleven 125 ml melk en een snufje peper en zout en giet dit over het linzenmengsel. Leg hier de laurierbladeren bovenop.
10. Zet 30-45 minuten in de oven, tot het een gouden kleur heeft en het eimengsel bovenop mooi gaar is.