

Herinnering aan een vakantie in Zuid Afrika

Gegeten in restaurant Pioneers in Graaff-Reinet

Bobotie met gele rijst en blatjang

Ingrediënten Voor 8 personen	Bereiden
<i>boter</i> <i>plantaardige olie</i> <i>2 uien, fijngesneden</i> <i>2 tl geperste knoflook</i> <i>1 el kerriepoeder</i> <i>1 tl gemalen kurkuma</i> <i>1 kg lams en/of</i> <i>rundergehakt</i> <i>2 sneetjes brood,</i> <i>verkruid</i> <i>4 el melk</i> <i>1 ei</i> <i>1 tl zout</i> <i>versgemalen peper</i> <i>100 gr gedroogde</i> <i>abrikozen, fijngesneden</i> <i>1 granny Smith appel in</i> <i>stukjes</i> <i>4 el rozijnen</i> <i>50 gr geschaafde</i> <i>amandelen, geroosterd</i> <i>geraspte schil en sap van</i> <i>1/2 citroen</i> <i>6 laurierblaadjes</i> <i>voor de saus:</i> <i>250 ml melk</i> <i>2 eieren</i> <i>1/2 tl zout</i>	Bereiden bobotie Warm de oven voor op 160 gr Beboter een grote ovenschaal Verhit de boter en olie in een pan en fruit de ui en knoflook glazig Roer de kerriepoeder en kurkuma erdoor en bak dit kort mee Haal de pan van het vuur Voeg de gehakt toe Vermeng het broodkruim met de melk, ei peper, abrikozen, appel, rozijnen, amandelen, citroenrasp, citroensap en het zout en roer door het gehakt Doe in de ovenschaal en strijk de bovenkant glad Rol de laurierblaadjes op en stop ze in het gehakt Dek af met folie en bak het gehakt 75 minuten Zet de oven op 200 gr Vermeng de ingrediënten voor de saus (bij een grote ovenschaal kan meer saus nodig zijn) Schenk over het gehakt en bak dit nog 15 minuten onafgedekt tot de bovenkant gebruid en gaar is

Gele rijst

Ingrediënten Voor 8 personen	Bereiden
<i>250 ml rijst</i> <i>4 el rozijnen</i> <i>6 kruidnagels</i> <i>½ tl kurkuma</i> <i>1-2 dunne plakjes gember</i> <i>625 ml koud water</i> <i>1 tl zout</i> <i>30 gr boter</i>	Bereiden rijst Doe de rijst, rozijnen, kruidnagels, kurkuma, gember, water en zout in een middelgrote pan Dek af en laat zachtjes koken tot de rijst gaar en al het vocht geabsorbeerd is Voeg de boter toe, maak de rijst los met een vork en gooi de gember weg Schep in een warme kom en serveer warm

Blatjang

Ingrediënten Voor 2,5 liter	Bereiden
<i>250 gr gedroogde abrikozen, fijngenhakt</i> <i>250 gr pitloze rozijnen</i> <i>3 lt wijnazijn</i> <i>4 grote uien, fijngenhakt</i> <i>4 tenen knoflook, geperst</i> <i>500 gr bruine suiker</i> <i>200 gr amandelsnippers</i> <i>2 el zout</i> <i>45 ml gemalen gember</i> <i>2 el gemalen koriander</i> <i>2 el rode mosterdzaadjes</i> <i>2 tl chilipoeder</i>	Meng de abrikozen, rozijnen en azijn in een pan van 5 liter Laat de vruchten een nacht weken of sluit de pan, breng het mengsel aan de kook, zet weg en laat het twee uur staan Voeg de overige ingrediënten toe en kook alles zonder deksel op een niet te hoog vuur Roer in het begin af en toe en tegen het einde van de bereidingstijd als de hoeveelheid tot een derde is geslonken en de blatjang mooi dik is, dit duurt ongeveer 1 ½ - 2 uur Laat een beetje in de vriezer afkoelen om te testen of de consistentie goed is Giet de blatjang in hete, gesteriliseerde potten, sluit ze en bewaar ze op een koele, donkere plaats. Eenmaal geopend moet de pot in de koelkast worden bewaard.

De gerechten staan beschreven in het boek

De keuken van Zuid-Afrika van Lannice Snyman