



Sydafrikansk karrykødpie med gule ris og lynstegt spinat

Bobotie hedder denne ret i Sydafrika. Min gode veninde Sue lavede den til os, da vi var på besøg i Cape Town. Hakket kød krydret med karry, Worcestersauce, chutney og rosiner, toppet med det lækreste lag af fløde og æg. En komfort-ret, som man nyder fredag aften eller fx som familiefødselsdagsmad. Frugtrige rødvine - gerne fra samme land som retten - er et rigtig fint valg.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 1½ time

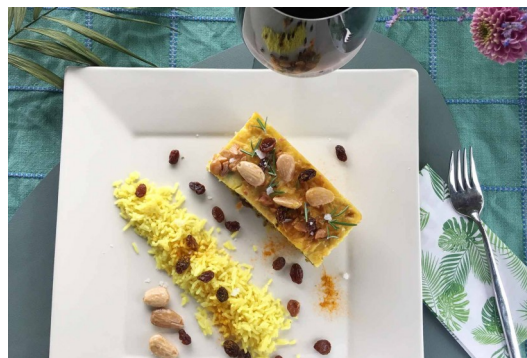
Antal personer: 4

Ingredienser

- 1 stort løg
- 2 spsk. smør
- 1 spsk. olivenolie
- 1 spsk. karry
- 1 spsk. salt
- 1 tsk. friskkværnet sort peber
- 1 tsk. abrikosmarmelade (ribsgelé kan evt. også bruges)
- 2 spsk. Worcestersauce
- 1½ tsk. tørret gurkemeje (eller friskrevet)
- ½ tsk. tørret ingefær
- 2 spsk. æblecidereddike (eller vineddike)
- 1 kg hakket oksekød
- 1 dl havregryn eller havremel
- 1 dl rosiner
- 3 æg
- 2 dl fløde
- 1 dl mælk
- 1 håndfuld mandler

Gule ris:

- 3 dl basmati- eller jasminris



Til denne ret anbefaler vi



**Rainbow's End Cabernet
Franc Ltd. Release**

Rainbows End Wine Estate
Stellenbosch, Sydafrika

Varenr. 5661136



**Gabriëlskloof, Landscape
Series, Cabernet Franc**

Gabriëlskloof
Walker Bay, Sydafrika

Varenr. 5669536



**Côte du Rhône, Les
Bergeronnettes**

Domaine La Collière
Rhône, Frankrig

Varenr. 1483136



Côte du Rhône Villages

La Bastide Saint Dominique
Rhône, Frankrig

Varenr. 1531236





- 1 spsk. smør
- 1 tsk. salt
- 1 tsk. hvidt peber
- 1 tsk. karry
- 1 tsk. gurkemeje
- 1/4 tsk. stødt kanel

Spinat:

- 1 pose spinatblade
- 1 sjat olivenolie til lynstegning
- 1 lille fed hvidløg
- Havsalt og friskkværnet peber

Tilbehør: chutney (fx abrikos), rosiner, ristede mandler.

Fremgangsmåde

Tænd ovnen på 180 grader.

Hak og svits løget i en store gryde ved lav varm i 2 spsk. smør og 1 spsk. olivenolie, uden at den tager farve.

Tilsæt karry, salt, peber, marmelade, Worcestersauce, gurkemeje, ingefær og eddike. Rør det hele godt sammen og svits i et par minutter.

Kom oksekødet i og lad det tage farve af alle krydderier, mens det tilberedes.

Blend havregrynene i en minihakker, til det bliver som groft mel.

Pisk 1 æg i en lille skål sammen med det blendede havremel og 1½ dl vand.

Tag kødet af varmen, tilsæt havremelsblandingen og rosiner og rør det rigtig godt sammen.

Hæld kødblandingen i et smurt ildfast fad og tryk kødet, så overfladen er helt jævn.

Pisk fløde, mælk og de resterende 2 æg i en lille skål.

Hæld flødeblanding på kødet, så det danner et lag.



Fadet skal bage i et vandbad i ovnen i en lille time (æggemassen skal være gylden)

Sæt fadet i ovnen i en dyb bradepande, som du så fylder med vand, så det dækker halvvejs op af fadets sider.

Drys æggemassen med grofthakkede mandler 10 minutter før servering.

Gule ris:

Svits 3 dl ris i 1 spsk. smør i en mellemstore gryde i nogle minutter. Tilsæt 6 dl vand, karry, gurkemeje, kanel, salt og hvid peber, og kog ris efter anvisning.

5 minutter før servering laves spinaten: varm olien i en pande, pres hvidløg i og tilsæt de rengjorte spinatblade, som lynsteges. Spinaten er klar efter blot et par minutter.

Servér bobotie med de gule ris, rosiner, ristede mandler, spinat, chutney og ekstra karry.

Alternativ med lam:

Oksekød kan sagtens erstattes med lammekød.

Tip1: Kan du få fat i noget Cape Malay karrypulver, får du en ægte bobotiesmag. Også denne opskrift er med havregryn. Man kan også lave den med en skive brød (uden krumme), som hakkes fint og røres med vand og æg.

Tip 2: En fedtfattigere version kan, om nødvendigt, laves ved at erstatte fløde med mælk, men teksturen i æggemassen er mere cremet og lækker i flødeudgaven.