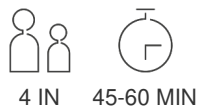




Bobotie – Lõuna-Aafrika makaronivorm



Bobotie

2 sibulat
 2 küüslauguküünt purustatud
 2 spl õli
 1 spl võid
 1 spl karripulbrit
 1 tl kurkumit
 2 spl valge veini äädikat
 1 spl suhkrut
 1 spl koriandripulbrit
 1/2 tl purustatud vürtsi
 3 viilu röstsaia tükeldatult
 2,5 dl piima
 1 kg lambahakkliha (või 500 g lambahakkliha ja 500 g veise hakkliha)
 3 kanamuna
 1 dl rosinaid
 1,5–2 dl chutney't
 1,5 tl soola
 ühe sidruni koor
 2 loorberilehte
 1 dl mandlilaaste

Kollane riis

1,2 l vett
 1 spl suhkrut
 1 spl kurkumit
 soola
 2 spl võid
 1 kaneelipulk
 2 tl sidrunikoort
 5 dl riisi

1. Soojendage ahi 200 kraadini. Hakkige sibul ja kuumutage seda pannil koos purustatud küüslauguga või ja õli segus. Lisage karri ja kurkum. Segage ja laske pisut küpseda. Lisage äädikas, suhkur, koriander ja vürts.
2. Pange peenestatud leivaviilud piima sisse ja laske paisuda. Pange liha suuremale praepannile. Lisage 1 dl vett ja küpsetage umbes 5 minutit. Pressige piim leivast välja, kuid hoidke piim alles. Lisage leib, sibul, rosinaid, chutney, sool ja peenestatud sidrunikoort.
3. Pange kõik ained ahjuvormi, lisage loorberilehed ja mandlilaastud. Segage munad piima sisse ja kallake lihamassile. Küpsetage ahjus 35–40 min. Serveerige riisi, chutney ja tomatisambal'iga.
4. Kollase riisi valmistamiseks pange kõik komponendid peale riisi potti ja segage korralikult.
5. Lisage ka riis, pange kaas peale ja keetke parkümmend minutit. Kallake vesi ära ja serveerige.
6. Tomatisambal: segage ained omavahel ning maitsestage soola ja pipraga.



Retsept: Louise Mérus

Louise Mérus on Soome kokk, kes on elanud ja õppinud Lõuna-Aafrikas. Tema erioskused on Aafrika rahvustoidud ja maitseained. Louise käte vahel valmivad ka põhjamaisest toorainest Lõuna-Aafrika hõrgutised igale maitsele ja igaks meeleoluks.

Tomatisambal

1 hakitud sibul

3 hakitud ploomtomatit

2 tl hakitud peterselli

2 spl hakitud koriandrit

1 spl suhkrut

1 spl veiniädikat

soola, pipart ja sidrunimahla