KÖTT

Babootie

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Babootie är en sydafrikansk färsrätt med smak av curry. Själva arbetsinsatsen är inte särskilt stor men den behöver sina 40 minuter i ugnen. Är familjen mycket hungrigkan den kompletteras med ris. Mango chutney är gott till!

INGREDIENSER

600 g blandfärs, ca
1 st gul lök
3 st vitlöksklyftor
smör till pannan
1 tsk strösocker
1 dl russin
0.5-1 tsk cayennepeppar
2 tsk flingsalt
2 st ägg
2 dl mjölk
1-2 msk curry
flingsalt och nymalen svartpeppar
1 dl flagad mandel

TILL SERVERING
mango chutney

GÖR SÅ HÄR

1. Skala och hacka lök och vitlök. Hetta upp en panna med smör och stek löken mjuk och gyllene på inte alltför hög värme. Strö över sockret och rör om.
2. Blanda ihop färs, den stekta löken, russin, cayennepeppar och salt.
3. Tryck ut färsen i en ugnsfast form, gärna rund, ca 20 cm i diameter.
4. Vispa ihop ägg, mjölk och curry lite lätt. Smaka av med salt och peppar.
5. Häll blandningen över färsen och baka i 175° varm ugn i ca 40 minuter.
6. Strö över mandeln efter 20 minuter.
Servera babootien med mango chutney.