



KÖTT

Babootie

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



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 hungrig kan 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.