HERFST BOBOTIE MET EEN FUSION TOUCH *door Sonja van de Rhoer*

Bobotie is een typisch Zuid-Afrikaanse ovenschotel die goed van tevoren kan worden bereid en eventueel worden ingevroren. Een gerecht dat uitstekend combineert met de CVC van Alvi's Drift. De blend van Chenin Blanc, Viognier en Chardonnay sluit perfect aan bij de ingrediënten in de fusion bobotie. Proef de aroma's van abrikoos en geroosterde noten zowel in de wijn als in het gerecht. Het houtgebruik zorgt voor het tegengewicht van het gehakt. Drinkt u liever rood? Een bijna klassieke combinatie is bobotie met Pinotage. De goede balans tussen het fruit en hout in deze wijn geven een diepe, rijke smaak, die uitstekend past bij de kruidige bobotie.

INGREDIËNTEN VOOR 4 PERSONEN:

1	*dikke snee wit of bruin brood, zonder korstjes*
2 dl	*melk*
2	*uien, fijngehakt*
2	*teentjes knoflook, fijngehakt*
4 cm	*verse gemberwortel, fijngehakt*
2 el	*zonnebloemolie*
10 gr	*boter*
1 el	*garam masala of eventueel kerriepoeder*
1 tl	*korianderpoeder*
	zout
	worcestershiresauce
1	*rode peper, zaad en zaadlijsten verwijderd*
12	*gewelde, gedroogde abrikozen*
2 el	*abrikozenjam of mangochutney*
400 gr	*pompoenvruchtvlees van 1 biologische kleine pompoen*
600 gr	*rundergehakt*
3	*eieren*
1 el	*sinaasappelsap*
20	*geroosterde amandelen*
3	*laurierblaadjes*

BEREIDING:

1. Week het brood in de melk. Verhit de olie en boter in een braadpan en bak de uien, knoflook en gemberwortel zacht en lichtbruin. Voeg de garam masala, koriander, zout, paar druppels worcestershiresauce, in ragdunne reepjes gesneden peper, in stukjes gesneden abrikozen en de abrikozenjam of mangochutney toe. Schep goed om. Knijp het brood uit, bewaar de melk en voeg het brood toe.
2. Snijd de pompoen in stukjes en voeg deze toe, samen met het gehakt. Laat al roerende zachtjes garen tot het gehakt zijn roze kleur verliest. Neem de pan van het vuur, roer het sinaasappelsap erdoor en klop één ei door de massa.
3. Verwarm de oven voor op 180°C.
4. Doe de massa over in een ingevette, vierkante (27 x 27 cm) of rechthoekige ovenschaal van circa 30 x 19 cm. Klop de eieren los met de achtergehouden melk, zout en peper naar smaak en schenk dit over de bobotie. Leg de laurierblaadjes erop.
5. Bak de bobotie in de voorverwarmde oven in circa 45-60 minuten gaar. Dek de bobotie de eerste 20 minuten af met aluminiumfolie zodat het niet uitdroogt.
6. Serveren met (gele) rijst met cashewnoten en/of geraspte kokos, sultana's (geen rozijnen, die zijn te zoet) en mangochutney.

Tip: serveer de bobotie in een uitgeholde geblancheerde patisson (pompoen).

Waar drinken we..

DE ALVI'S DRIFT CVC MEER BIJ?

> Meloen met ham, ook leuk om als amuse op een lepel te serveren
> Avocado met garnalen, ook als amuse in een glaasje
> Thaise kip- of groentecurry met mihoen of witte rijst
> Bij zachte kazen, zoals brie, camembert, pont l'evêque,

DE ALVI'S DRIFT PINOTAGE MEER BIJ?

> Amuse van plakje paté met rode bessen
> Stoofschotel van rundvlees
> Gebraden rosbief
> Gebraden eend of confit de canard
> Dessert met chocolade en/of kersen