



[www.afrikaans.org.au](http://www.afrikaans.org.au)

---

## Bobotie Resep 1

### Bestanddele:

- 2 Pond gemaalde Vleis
- Suurlemoensap of Asyn na smaak
- 12 Gestamppte Amandels
- 1 Teelepel Suiker
- 2 Uie, fyn gekap
- 1 Eier
- 2 Eetlepels Botter
- 6 Lemoenblare
- 1 Sny Witbrood
- Melk om die Brood in te week
- 2 Eetlepels Kerrie

### Metode:

Week die brood in die melk totdat dit sag is en maak dan fyn met 'n vurk. Smoor die uie in die botter. Klits die eier op en meng nou al die bestanddele saam met die vleis. Smeer 'n bakkie, gooi die vleismengsel daarin, steek nou die lemoenblare oral bo-op die mengsel in. Bak totdat dit byna gaar is, en gooi dan die volgende vla-mengsel oor:

Klits 3 eiers goed, voeg 1 ½ koppie melk by, sout en peper na smaak. Gooi dit nou oor die bobotie en steek terug in die oond.