

Australian meat stew

Verwarm de oven voor op 180°C.

Fruit de uien in de boter, voeg het vlees toe en bak het geheel bruin. Haal het vervolgens van het vuur.

Mix 60ml melk, 1 ei en het brood.

Voeg de abrikozen, appel, rozijnen, jam, kerrie, citroensap, turmeric, zout, peper en knoflook toe.

Voeg deze mix toe aan het vlees en meng het geheel.

Doe het vlees in een ingevette ovenschaal en verdeel het goed over de schaal (goed aandrukken!).

Leg een paar verse stukjes citroen bovenop het vlees.

Mix de resterende melk en eieren en giet dit over het vlees.

Bak de Australian Meat stew op 180°C in circa 45 minuten gaar; de bovenkant moet lichtbruin zijn.

Ingrediënten

500 gram uien

45 gram boter

1 kg runder- of lamsgehakt

300 ml melk

4 eieren

3 sneden witbrood

30 gram gedroogde fijnge maakte abrikozen

1 fijnge maakte appel

50 gram rozijnen

30 gram abrikozenjam

15 ml kerriepoeder

45 ml citroensap

Zout en peper

1 teen knoflook, fijngesneden

Schijfjes verse citroen

5 ml koenjit/geelwortel

50 ml chutney

Wijnadvies: d'Arenberg The Footbolt Shiraz, Wijnkoperij Henri Bloem Amersfoort