



RECEPT: ETIOPIEN

Etiopisk kycklingwok

3/4 kg rödlök
2 msk etiopisk peppar (tag ev. mindre och smaka innan ni tillsätter allt!)
400 g smör eller marg
1 hel kyckling
1 dl tomatpuré
1 tsk salt
3–5 dl vatten

Löken hackas och kokas en halvtimme i sitt eget spad. Under omrörning tillsätts den etiopiska pep-pan, purén, matfettet och saltet. vattnet tillsätts lite i sänder. Alltsammans får koka 1-2 timmar var-efter kycklingen delas, ev. bryns, och läggs i. Låt koka tills dess att kycklingen släpper från benen. Serveras med kokta ägg som skalas och läggs i såsen strax innan den serveras. (De etiopiska äggen kokas så att hela gulan är grön men det kan man klara sig utan ...) Servera med ris eller injera.



Injera med tillbehör. Foto: Wikimedia Commons