



Jordnøddekylling

- til ca. 6 pers.

Ingredienser

12 underlår eller 1 hel kylling skåret i mindre stykker

Olie til stegning

1 glas peanutbutter (uden hele nødder)

2 bouillonterninger med hønsekød

2 store løg

1½ spsk. tørret koriander

1½ spsk. stødt spidskommen

1½ dåse tomatpuré

1 liter vand

1 spsk. Salt

Evt. lidt chilipulver

- tilføj evt. 3 gulerødder eller ¼ savojkål.

Tilberedning

Hak løgene.

Kom lidt olie i en gryde og brun kyllingen.

Tilsæt de hakkede løg og steg dem med.

Kom tomatpuré i og lad stege lidt.

Opløs bouillonterningerne i vandet og tilsæt blandingen.

Kom peanutbutter, salt og krydderier i.

Få retten op at koge under omrøring.

Læg låg på, skru lidt ned og lad det simre i ca. 45 min.

Serveres med kogte ris.

I Sierra Leone får man ikke så tit kød. De dage hvor man får kød, er man heldig. Derfor spiser man så næsten kun kød – og ris selvfølgelig.

Hvis du gerne vil have lidt grønt til, kan du snitte gulerødder i tern og lade dem koge med i de sidste 10 minutter. Du kan også snitte savojkål eller spidskål og tilsætte det.