

MAKUJA MAAILMALTA

AFRIKKA

Reseptit:

Sley / Lähetyskipinä

© Colette Roto ja Sley'n

Lähetysosasto

(kuva TV7)

KALAA PÄHKINÄKASTIKKEESSA BATAATIN KERA

Kala-pähkinäkastike

- 2 dl maapähkinöitä
- 400 g kalaa
- 3 rkl öljyä
- 1 sipuli
- 1 tomaatti
- 1/2 tl suolaa
- 1/2 kalaliemikuutio
- 1/2 tl tuoretta inkivääriä raastettuna

n. 2 kg bataattia (n. 4 kpl)

Chili-mausteseos

- 1 afrikkalainen chili pimenti
tai tavallinen chili
- 1 sipuli
- valkopippuria
- suolaa

1. Grillaa ja kuori pähkinät.
2. Leikkaa kala paloiksi ja paista se öljyssä kypsäksi.
3. Suikaloi sipuli ja leikkaa tomaatti kuutioiksi.
4. Hienonna pähkinät joko maustemyllyssä tai huhmaressa.
5. Freesaa sipuli öljyssä, lisää tomaatti ja hie-man vettä.
6. Lisää pähkinät, suola ja mausteet.
7. Keitä seosta kunnes se saostuu.
8. Lisää joukkoon kala.
9. Kuori bataatti ja keitä kypsäksi erillisessä kattilassa.

10. Valmista chili-mausteseos raastamalla chili ja sipuli. Paista ne valkopippurin ja suolan kanssa.

