

Doro

Ingredienser

1 stor kylling skåret i mindre stykker – eller lår (800-1000 g.)
4 finthakkede løg
1 dåse hakkede tomater
3 tsk. berbere
2 fed finthakkede hvidløg
3 cm. ingefær
1/2 tsk salt/peber
2 spsk. tesmi (eller smør/ghee)
4 æg (kogtes separat og pilles)

Sådan gør du

Steg løgene bløde til de er næsten karamelliserede.

Tilsæt hvidløg, ingefær, tomater, berbere og lad det koge sammen

Læg kyllingestykkerne i saucen og lad dem koge møre.

Justér mængden af sauce med vand eller bouillon.

Tilsæt æggene hele (eller halve) og smag til med tesmi, berbere, salt og peber.

Server med injera.

