

Doro Wât

Stuvning med kylling og æg – tilbehør til injera



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.