

Nkate Nkwan med omotuo (Ghana) Peanutsuppe med riskugler



4-6 personer

Tilberedningstid: 1 time og 30 minutter

INGREDIENSER

Peanutsuppe

2 store hakkede løg

3 fed hakkede hvidløg

1 hakket frisk chili

1 spsk. revet ingefær

1 dåse tomatpuré

4 store blendede tomater

1,5 l kalve- eller grøntsagsbouillon

1,5 dl peanutbutter (uden knas)

3 laurbærblade

800 g oksekød i tern (f.eks. bov eller tykkam)

Salt, peber, cayennepeber og spidskommen efter smag

Riskugler

3 dl ris

Salt

SÅDAN GØR DU

Peanutsuppe

- Blend løg, hvidløg, ingefær og chili med lidt vand.
- Læg oksekødet i en gryde og hæld de blendede løg og krydderier ved.
- Tilsæt tomatpuré, hakkede tomater, bouillon og laurbærblade og lad retten koge op. Skru ned til lavt blus, læg låg på og lad retten simre i 1 time eller indtil kødet er helt mørt. Rør rundt ind imellem.
- Rør peanutbutter ud i en skål med lidt kogende vand, så det bliver flydende.
- Fjern laurbærblade og rør det flydende peanutbutter i suppen, indtil den er jævn.
- Lad suppen simre, indtil peanutoolie syner på toppen. Smag til med salt, peber, spidskommen og cayennepeber.

Riskugler

Kog risene efter anvisning på posen. Når vandet er absorberet, tilføjes yderligere 3 dl vand. Lad risene koge videre, indtil de kan moses til en jævn masse. Ælt med en ske og form risene til kugler med våde hænder.