

Tesmi (tigrinya) / Niter kibbeh (amharisk)

Er klaret smør, der laves ved at skille fedtet fra vollen. Fedtstoffet minder meget om den ghee man kan købe i de fleste arabiske butikker, men den eritreansk/etiopiske version er fyldt med smag fra krydderier, der giver noget helt særligt til de retter man laver med den. Den tåler meget høje temperaturer og har længere holdbarhed end almindeligt smør.

Ingredienser

500 g usaltet smør
¼ hakket løg
2 fed hakket hvidløg
1 tsk. etiopisk kardemomme
2 spsk. friskrevet ingefær
1 kanelstang
½ tsk besobela (etiopisk hellig basilikum)
½ tsk koseret (etiopisk oregano)
1 tsk hele sorte peberkorn
3 nelliker
1 tsk. bukkehornsfrø
1 tsk hele korianderfrø
1 tsk hele spidskommenfrø
½ tsk stødt gurkemeje
½ tsk stødt muskat

Sådan gør du

Rist etiopisk kardemomme, kanel, bukkehorn, koriander og spidskommen på en tør pande ved jævn varme i 3 minutter under omrøring.

Læg alle ingredienser i en non-stick gryde og lad det simre over meget lav varme i 90 minutter. Det er vigtigt at smørret ikke brænder på.

Skum overfladen omhyggeligt for skum.

Si gennem et klæde og hæld på steriliserede glas.

Tesmi kan opbevares i køleskabet i mange uger og er desuden fryseegnet.

