

Kei Wât (Eritrea)

Simreret med oksekød - tilbehør til injera



Tesmi er en krydret smør, der bruges i det eritreanske og etiopiske køkken. Man kan også bruge almindeligt smør eller ghee, der kan købes i asiatiske butikker.

Berberé- krydderiet er et blandingskrydderi og helt essentielt! Kan købes i afrikanske butikker eller bestilles online.

INGREDIENSER

3 spsk. olie
2 finthakkede løg
2 fed hakket hvidløg
2 tsk berberé
1 dåse hakkede tomater
500 ml. bouillon eller vand
750 g oksekød i tern
2 spsk. tesmi (eller ghee/smør)
Salt og peber

SÅDAN GØR DU

Steg løgene ved middel varme til de er bløde og næsten karameliserede. Tilsæt hvidløg, berbere og tomater. Lad det koge godt sammen.

Tilsæt vand/bouillon, kødet og salt. Lad det simre i en time eller til kødet er mørt og saucen reduceret. Tilsæt tesmi. Smag til med salt, peber og berberé.

Servér med injera.

