

Misir Wât (Eritrea)

Linsestuvning – tilbehør til injera



INGREDIENSER

2,5 dl røde linser
1 hakket løg
2 spsk berberé
2 fed hakket hvidløg
1 spsk cm revet ingefær
2,5 dl hakkede tomater
5 dl grøntsagsbouillon eller vand
1-2 hakkede grønne chilier
1 tsk salt

SÅDAN GØR DU

Steg løgene gyldne ved lav varme. Tilsæt hvidløg, ingefær og 1 spsk berberé og lad det stege sammen.

Tilsæt hakkede tomater, linser, salt og vand. Kog stuvningen ved lav varme under låg i 20-30 minutter eller indtil linserne er bløde.

Rør evt. mere berberé i og smag til med salt og grøn chili.

Servér med injera og evt. andre slags wât.

