Doro Wat – etiopisk kylling

Forfattere: Jeppe Vestergaard Jensen
Faglige temaer: Geografiske specialiteter
Kompetenceområder: Madlavning, Måltid og madkultur

Introduktion:
Doro wat er en klassiker i det etiopiske køkken, som du ofte ser på menukortet. Doro Wat er kylling, der er serveret med en sauce, der hovedsagelig er lavet på løg og krydderiblandingen berberè.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:
Doro Wat.pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Doro Wat – etiopisk kylling

Forfattere:
Jeppe Vestergaard Jensen

Introduktion:

Doro wat er en klassiker i det etiopiske køkken, som du ofte ser på menukortet. Doro Wat er kylling, der er serveret med en sauce, der hovedsagelig er lavet på løg og krydderiblandingen berberè. Her er den serveret på en injera. Retten er nem at lave, når man først har lavet den etiopiske niter kebbeh og krydderiblandingen berberè. Retten serveres ofte med hele hårdkogte æg.



Ingredienser:

Kylling, typisk lår
1 løg
Salt
2 spsk niter kebbeh (se opskrift)
1 spsk berberé (se opskrift)
1 dåse hakkede tomater
2 cm ingefær
4 fed hvidløg

Fremgangsmåde:

1. Steg løgene af i niter kebbeh indtil de får en smule farve.
2. Tilsæt hvidløg og ingefær efter de almindelige løg har fået lidt farve.
3. Tilsæt krydderiblandingen berberé og steg videre. Pas på det ikke brænder på!
4. Tag løg og ingefær fra og tilsæt nyt niter kebbeh i gryden.
5. Steg kyllingestykker af, så de brunes godt.
6. Tilsæt hakkede tomater og blandingen, som du tog fra før kyllingen i punkt 5.
7. Doro Wat er færdig, når kyllingen er mør. Konsistensen skal være tyk og hænge ved kyllingen. Husk at røre i bunden af gryden, mens den koger ind.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv