Peri-peri chilisauce a la Nando's

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

Introduktion:
Her finder du en opskrft på Peri-peri chilisauce a la Nando's (en populær restaurant i Afrika, som er kendt for netop deres stærke chilisauce).

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:
Peri-peri.pdf

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv

Peri-peri chilisauce a la Nando's

Forfattere:
Jeppe Vestergaard Jensen

Introduktion:
Denne opskrift er udviklet til et undervisningsforløb på *Fag med smag*, hvor man følger journalisten Jeppe Vestergaard Jensen på en smagsrejse rundt i Afrika. Her kan I bl.a. høre mere om den populære afrikanske restaurant Nando's, som har en berømt servering af peri-peri kylling.

Jeppe fortæller: *"Nando's berømte Peri-peri sauce kunne jeg ikke vriste ud af hænderne på dem. Jeg ved dog, at saucen indeholder chili, citron, olie og tomater. Resten af opskriften har jeg stykket sammen gennem test og fundet inspiration hos Youtubes utallige internet-kokke. Saucen er Nando's mest berømte sauce, og den kan findes på alle Nando's restauranter verden over.*
Antallet af chili bestemmer selvfølgelig varmen på tungen. En bird's eye er cirka samme styrke som en lille tai-chili og er cirka 14 gange stærkere end jalapeno. Hos Nando's kan man få saucen i en mild, medium og hot version. Rygtet siger, at man i kystbyen Durban i Sydafrika, hvor en stor del af befolkningen er indere, kan få en version, der er hot-hot."

Ingredienser:

2 løg
8 fed hvidløg
1 dl bird's eye chili
2 pebre
3 tomater eller 1 dåse flåede tomater
4 skefulde olivenolie
Saft og skal fra 3 citroner
1 dl eddike
2 spsk sukker
1 spsk salt
1 tsk sort peber
2 laurbærblade
1 spsk oregano
1 spsk paprika

Fremgangsmåde:

1. Kom alle ingredienserne undtaget laurbærblade i en blender og blend det sammen.
2. Kom den fint blendede og ensformige masse i en gryde med laurbærblade, og lad det koge ind.
3. Når saucen har opnået en rimelig tyk konsistens, kan den tages af varmen.
4. Servér saucen varm eller kold. Brug den til marinade til din kylling Nando-style eller servér den f.eks, med din Yassa.
5. Gem din peri-peri i en lufttæt beholder.

NORDEA FONDEN
Vi støtter gode liv