

ETIOPIA

Injera

200 g teff-jauhoja
1,4 l vettä
(1 tl kuivahiivaa; ei välttämätön)

→1. PÄIVÄ Mittaa jauhot kulhoon. Lisää viileä vesi (ja kuivahiiva) vähitellen joukkoon koko ajan sekoittaen. Peitä kulho ja jätä taikina tekeytymään huoneenlämpöön vähintään päiväksi.
→2. PÄIVÄ Kaada tai kaavi taikinan pinnalle kertynyt hera pois. Ota pari kauhallista taikinaa pieneen kattilaan, lisää tilkka vettä ja kuumenna kiehuvaaksi. Keitä, kunnes seos on puuromaista. Lisää seos takaisin muun taikinan joukkoon, sekoita hyvin ja anna taikinan tekeytyä vielä tunti. Jos taikina tuntuu liian paksulta, lisää hieman vettä, niin että saat sakeahkon, lettutaikinaa muistuttavan taikinan. Kuumenna muurinpohjapannu tai suuri paistinpannu. Sivele pannun pinta kevyesti öljyllä tai voilla. Paista taikinasta ohuita, suuria lettuja.

Linssipata

6 sipulia
1 dl öljyä
0,5 dl berbere-mausteseosta
0,5 kg linssejä huuhdottuna
0,5 tl suolaa
4 dl vettä
1 kasvisliemikuutio

Koristeluun:

tuoreita yrtejä

→Hienonna sipulit. Kuumenna öljy kattilassa. Kuullota sipuleita hetki ja lisää berbere-mauste. Anna seoksen kypsyä noin 10 minuuttia miedolla lämmöllä. Lisää joukkoon linssit ja suola, kypsennä hetki. Lisää joukkoon vesi ja kasvisliemikuutio. Keitä, kunnes linssit ovat kypsiä. Koristele tuoreilla yrteillä.

Alicha

3 isoa punasipulia
2 valkosipulinkynttä
5 porkkanaa
1,5 dl öljyä
1 pieni kaali
6 perunaa
suolaa
1 tl muskottipähkinää
1 tl currya
2 tl silputtua persiljaa
2 rkl silputtua basilikaa

Koristeluun: 6 vihreää chilipaprikaa, yrttisilppua

→Suikaloi sipulit ja hienonna valkosipuli. Pese ja kuori porkkanat, pilko paksuiksi tikuiksi. Kuumenna öljy kattilassa ja kuullota sipuleita hetki. Lisää joukkoon porkkanalohkot ja jatka kypsentämistä. Suikaloi kaali ja lisää pataan, kun porkkanat ovat pehmenneet. Pese ja kuori perunat, lohko veneiksi ja lisää kattilaan, kun kaali on pehmennyt. Jatka paistamista, kunnes perunat ovat kypsiä. Lisää suola ja mausteet kypsennyksen loppuvaiheessa. Koristele vihreällä chilillä ja yrttisilpulla.

Ajib-juusto

3 l piimää

→Lämmitä iso kattila (ei teflon-) kuumaksi liedellä. Kaada piimä kattilaan. Kun hera on kuplinut seoksen pinnalle kunnolla, laske lämpöä. Anna kuplia vielä pari minuuttia. Pane kattila kylmään veteen lavuaariin noin puoleksitoista tunniksi. Nostelega hera siivilään ja painele massaa, jotta neste valuu pois. Siirrä heramassa astiaan ja laita jääkaappiin. Tarjoa seuraavana päivänä. Valmis juusto on koostumukseltaan kuin hienojakoista raejuustoa.

Doro wot, kanakastike

2 kanan rintafileetä
2 suurta sipulia
4 valkosipulinkynttä
3 suurta tomaattia
puolen sitruunan kuori
1 dl öljyä
4 rkl berbere-mausteseosta
2 rkl tomaattipyreetä
1 kanaliemikuutio
1 tl suolaa
0,5 tl mustapippuria

Koristeluun: korianteria

→Pilko kanafileet kuutioiksi. Hienonna sipulit ja valkosipulit. Kuutioi tomaatit. Raasta sitruunan kuori. Mittaa puolet öljystä pataan, kuumenna. Ruskista kanapalat öljyssä ja nosta sivuun. Kaada pataan loput öljystä ja kuullota siinä sipulia ja valkosipulia. Lisää joukkoon berbere-mauste ja tomaattipyree. Kääntele seosta hetki ja lisää paistetut kananpalat, tomaattikuutiot, sitruunankuoriraaste ja kanaliemikuutio joukkoon. Anna kiehua, kunnes kana on kypsää. Mausta suolalla ja mustapippurilla. Koristele tuoreella korianterisilpulla.

Hedelmäjuoma

3 kypsää kiiviä
1 mango tai papaija
1 guava

→Kuori hedelmät. Hienonna yksi laji kerrallaan tehosekoittimessa tai sauvasekoittimella. Annostele korkeisiin lasihin kerroksittain.