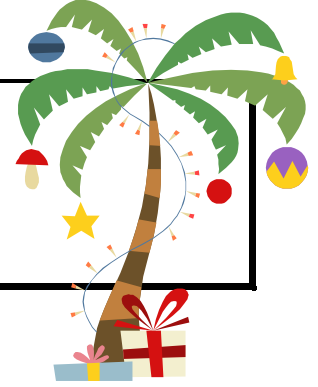


Hjemkundskab  
Klasse: valghold  
Dato: Uge 49  
Emne: Fremmed mad - Afrika  
Jan Thiemann & Majken Durhuus



## Julepalmetræ

### Jul i DR-Congo – Kylling i jordnøddesmør

**Ingredienser:**

**1 kylling -  
eller et stort kyllingelår til hver  
gruppemedlem**  
**1 stort løg**  
**½ rød peber**  
**½ grøn peber**  
**1 ds flået tomat**  
**1 ds tomatpurre**  
**3-5 fed hvidløg**  
**4-6 spk peanuts butter**  
**1 tsk cayenne peber – eller Tabasco**  
**salt og peber**  
**lidt olie - ½ dl**

**Ris**

Begynd med at partere kyllingen.  
Kom olien i en stor tyk bundet gryde.  
Snit løg og peber frugterne fint og kom dem i den varme olie og rør lidt derefter kommer man cayenne peberen eller Tabasco'en i.  
Kom så kyllingen ned i gryden med kødsiden ned til den er brun.  
Tilsæt de flåede tomater og tomatpuré og rør rundt.  
Tilsæt 2 dl vand.  
Pres hvidløget i og kom salt og peber i og til sidst kommes peanutbutter i og der røres let.  
Lad nu retten simre uden låg til sovsen får en puréagtig konsistens.  
Husk at røre let i gryden med jævne mellemrum.

**Tips:**

Retten serveres med ris