

Ingrediënten voor 6 personen

300 g gepelde garnalen
3 kleine aubergines
1/2 kopje doperwten
2 tomaten
1 ui, fijngehakt
2 teentjes knoflook, fijngehakt
chilipoeder
2 eidooiers
palmolie

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Afrikaans
Smaak: Hartig
Gang: Voorgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

Shrimps in palm oil (Liberia)

Garnalen in palmolie, voor 6 personen

Hulpmiddelen

Bron : Kookkunst uit West-Afrika : Eetcultuur en recepten / Holger Ehling & Jojo Cobbinah / Esther Westerveld

Vorbereiding

Bereidingstijd : 1 uur

Bereidingswijze

Schil en blancheer de aubergines en kook de doperwten in weinig water gaar. Verhit de olie. Snijd de tomaten in vieren en fruit ze onder voortdurend roeren samen met de uitjes, de knoflook, een mespuntjes chilipoeder en een mespuntje zout in de hete olie. Blus het geheel af met 1 kopje water en laat de saus 3 minuten doorkoken. Leg enkele garnalen voor de garnering apart. Voeg de doperwten aan de saus toe. Temper de warmtebron en roer de dooiers geleidelijk door de saus, tot deze gebonden is. Snijd de aubergines in dunne plakjes en leg deze kort voor het einde van de kooktijd in de saus. Voeg na 5 minuten de garnalen toe en laat alles nog 5 minuten zachtjes sudderen. Garneer de schotel met de apart gehouden garnalen.