

## DORO WAT

### Traditioneel bruiloftgerecht en een van de bekendste schotels uit de Ethiopische keuken

#### Benodigheden (6 personen)

- 2 kg kippenboutjes
- 4 dikke Spaanse ajuinen
- 6 teentjes knoflook
- gember ongeveer 6 cm
- 2 spl paprikapoeder
- 2 koffiel. fenegriek
- 1 koffiel. nootmuskaat
- 4 opgehoopte koffiel. **Berbere** (zie volgende pagina)
- 2 kippenbouillonblokjes
- 1/2 koffiel cardemonpoeder
- ghee (geklaarde boter)
- 6 eieren
- 2 citroenen
- tomatenpuree

Dit recept werd klaargemaakt en geproefd op één van de kookavonden van KWB Reet

Voor meer recepten zie

<http://www.kwbreet.be>



#### Bereidingswijze

- kippenboutjes ontvellen en inwrijven met een beetje zout en het sap van de citroenen er over sprenkelen, minstens 30 min laten marinieren
- ajuin, knoflook en gember fijn hakken en op een laag vuur stoven in wat ghee tot de ajuin heel gaar is
- fenegriek, cardemon, nootmuskaat en paprika onder de ajuin mengen
- tomatenpuree toevoegen en alles nog even laten stoven
- ongeveer 75 cl water + bouillonblokjes en 2 spl ghee toevoegen
- het geheel op een laag vuur laten stoven + 30 min
- kip toevoegen en op een laag vuur langzaam laten gaar worden
- intussen de eieren hard koken
- pellen en met een vork rondom inprikken
- de eieren in de stoofpot leggen en nog 10 minuten mee laten stoven
- alles op smaak brengen met peper, zout en cayennepeper

#### bijgerecht

v-- (kan ook met tayer : volg deze link voor info)

soort Afrikaanse wilde spinazie laten slinken, 3 teentjes look + wat gember + 2 sjalotjes laten stoven, spinazie uitknijpen en fijner snijden en bij in de pot doen, alles even not laten stoven, het geheel (van het vuur) mengen met cottage cheese of ricotta. Wij serveren dit samen met brood bij de stoofpot

## BERBERE

- fenegriek 1
- cayennepeper 2
- paprikapoeder 2
- gemberpoeder 2
- cardemonpoeder 1
- korianderpoeder 1
- lookpoeder 1/2
- nootmuskaat 1/2
- kruidnagelpoeder 1/4
- kaneel 1/4
- all-spice 1/4
- komijn 1/4