

Afrikanska tillbehör

till 4 personer

Servera till förslagsvis yoghurtmarinerad kycklingfilé.

Santa Maria har både Harissa, PiriPiri och Chermoula i sitt afrikanska sortiment.

Harissayoghurt

5 dl grekisk yoghurt
1 msk Green Harissa
1 krm Piri Piri
½ tsk salt
1 banan i tärningar

- Blanda alla ingredienser och låt stå kallt fram till serveringen.

Mangoris

1 hackad gul lök
2 pressade vitlöksklyftor
2 msk Chermoula
1 tsk Piri Piri
0,5 msk gurkmeja
3 msk olivolja
3,5 dl långkornigt ris
1 tsk salt
1 majscolv delad i 3 cm stora bitar
6 dl hönsbuljong
250 g fryst tärnad mango
1 gul tärnad paprika
salt & svartpeppar



- Fräs lök, vitlök, Chermoula, Piri Piri och gurkmeja i olivolja under omrörning tills löken är genomskinlig.
- Sänk värmen och tillsätt ris och salt och rör om.
- Lägg i majscolvsbitarna och håll på hönsbuljongen, koka upp. Sjud under lock på låg värme i 15 min eller tills nästan all vätska har kokat in.
- Dra kastrullen från plattan och vänd ner mango och paprika. Smaka av med salt och svartpeppar.