

Aburo nkwan

Maissoep met kip - Ghana

Ingrediënten:

100 g gedroogde maïskorrels
1 soepkip
125 g gedroogd vlees
4 tomaten
4 aubergines
2 ajuinen, fijngehakt
3 teentjes knoflook, fijngehakt
4 chilipepers, fijngehakt
2 laurierbladeren
malaguetta

bereiding:

Vermaal de maïskorrels in een vijzel of een molen en laat ze enkele uren weken in wat water.

Verdeel de kip in kleine, hanteerbare stukjes en snijd het gedroogde vlees in blokjes, de tomaten in vieren en de aubergines in kleine stukjes.

Breng 1 liter water aan de kook, doe de gemalen maïs erbij en laat dit 10 minuten koken.

Breng ondertussen in een andere pan de kip en het vlees aan de kook in een half kopje water met een mespuntje zout.

Doe de uitjes, de knoflook, de tomaten, de pepertjes en de aubergines bij de maïssoep, roer even en laat alles 5 minuten koken.

Voeg de kip, het vlees en de laurierblaadjes toe en roer de tomatenpuree erdoor. Breng het geheel nogmaals aan de kook en laat de soep in 30 minuten op een middelhoge warmtebron gaar worden.

Breng de soep op smaak met malaguetta en zout en dien haar heet op.!