

Sydafrikansk tripe (komage) i curry

Komage är knappast en vanlig rätt i Sverige men på många håll i världen äter man den gärna, ja den kan till och med ses som en delikatess! Här är en variant med ovanlig kryddning som kanske kan gillas även av svenska smaklökar.

500 gram tvättad komage

3 lökar

2 tomater

3 potatisar

1 chili

4 matskedar stark curry

5–6 vitlöksklyftor

3–4 cm färsk ingefära

Färsk koriander

Salt och peppar

Några matskedar olja

Klipp komagen i 2x2 cm stora bitar. Koka med lite vitlök och salt i ungefär tre timmar eller tills den är mjuk. Håll inte ut kokvattnet. Komagen luktar fruktansvärt illa under kokningen, men misströsta inte, smaken är inte som lukten!

Hacka lökarna och stek i oljan tillsammans med krossad vitlök och riven ingefära tills löken är mjuk och lite brun.

Tillsätt curryn och några matskedar vatten. Stek några minuter under omrörning.

Tillsätt komagen och en del av kokvattnet.

Skala potatisen, skär den i bitar och tillsätt.

Riv de färska tomaterna, lämna skalet. Tillsätt direkt.

Låt allt koka i cirka en timma.

Tillsätt koriander, salt och peppar efter smak.

Servera med ris.

Tripe i curry är godare än man kan tro när man kokar den. Själva köttet smakar inte särskilt mycket, det är mer en fråga om konsistens, beroende på hur länge du kokar den blir den allt från tuggig till jättemör.

Låt dig väl smaka!

MARI DAHL ADOLFSSON



Detta verk är licensierat under Creative Commons Erkännande-Icke-kommersiell-Dela Lika 2.5 Sverige licens. För att se en kopia av denna licens, besök <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/2.5/se/> Verket har publicerats i www.globalarkivet.se.