Hoofdgerechten / Ethiopië

Ethiopische Doro Wat

Kipdrumsticks en hardgekookte eieren diep gestoofd in een stoofpot van gekarameliseerde ui en berbere - een gerecht van buitengewone diepte, niet opgebouwd uit bouillon maar uit geduld, rode ui en specerijen.

Tijd 180 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 900 g Kipdrumsticks (of beendijen)
- ☐ 600 g Rode uien, zeer fijn gesneden
- ☐ 60 g Niter kibbeh (Ethiopische gekruide geklaarde boter)
- ☐ 15 g Verse gember, geraspt
- ☐ 10 g Zout
- ☐ 4 hele hardgekookte eieren, gepeld en ingekerfd
- ☐ 40 g Berberekruidenmengsel
- ☐ 20 g teentjes knoflook, fijngehakt
- ☐ 20 ml Vers citroensap
- ☐ 200 ml water of kippenbouillon

Zo maak je het.

01 Voeg in een grote, zware pan of Nederlandse oven de fijngesneden rode uien toe, absoluut zonder vet. Kook op middelhoog vuur, roer om de paar minuten, gedurende 35-45 minuten. Ja, droog – geen olie, geen boter. De uien laten eerst hun water los, stomen, krimpen dramatisch en beginnen dan langzaam te karameliseren in hun eigen suikers. Dit langzame, droge proces is de ziel van doro wat: het bouwt een diepe, zoete, hartige basis op die geen enkele bouillon kan reproduceren. De uien moeten van rauw paars naar een donkere, jamachtige, mahoniehouten massa gaan voordat er vet aan wordt toegevoegd.

02 Voeg de niter kibbeh toe aan de donkere uienbasis en roer om te verwerken. Voeg de gehakte knoflook en geraspte gember toe en roer gedurende 1 minuut. Voeg het berberekruidenmengsel in één keer toe en roer 2-3 minuten onafgebroken op middelhoog vuur; de kruiden moeten in het vet roosteren om hun in vet oplosbare stoffen tot bloei te laten komen. De massa ziet er vrij droog en erg donker uit. Dit klopt. Voeg het water toe en roer om een dikke, rossige saus te creëren.

03 Voeg de stukken kip toe aan de berberebasis en draai ze goed om. Voeg het resterende water en het zout toe. Dek af en kook op middelhoog vuur gedurende 45 minuten, waarbij u de kip elke 15 minuten omdraait. Snijd na 45 minuten de hardgekookte eieren in met een mes (4-6 ondiepe sneden door het eiwit) en leg ze in de stoofpot; de sneden zorgen ervoor dat de saus in de eieren kan dringen. Haal het deksel eraf en kook nog eens 20 minuten om de saus in te dikken. Voeg de laatste 5 minuten het citroensap toe. De afgewerkte doro wat moet donker zijn, een diepe smaak hebben en dik genoeg zijn om zijn vorm op injera te behouden.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / ethiopian-doro-wat