

BERBERTAGINE MED ERTER

litt olje til steking

1 løk, hakket

4 fedd hvitløk, finhakket

1/2 chili, finhakket

1 ts malt spisskummen

1 ts malt koriander

½ ts malt ingefær

2 ts malt gurkemeie

3 poteter, i terninger

2 gulrøtter, i halvmåner

5 dl grønnsaksbuljong (buljongterning + vann)

ca 200 g frosne erter

Slik gjør du:

Fres løken sammen med oljen, chilien og hvitløken. Tilsett buljongen og bland alt krydderet inn sammen med poteter og gulrot. La det småkoke i ca 30 minutter – sjekk at potetene er møre/myke. Tilsett buljongen og la det småkoke i ca 30 minutter, eller til potetene er møre/myke. Rør inn ertene forsiktig, og gi taginen et raskt oppkok. Bon appetit!