

Ifsashi

INGREDIENSER

- 2 bunter spinat (eller andre grønne blader) vasket og finhakket
- 250 ml. malte peanøtter
- salt (etter smak)
- 1 oppskåret løk
- 2 oppskårne tomater
- vann

SLIK GJØR DU

Kok opp løken, tomatene og peanøttene i litt vann i en gryte. Tilsett salt etter behov. Tilsett så den hakkede spinaten etter et par minutters koking. La retten småkoke i 15 – 20 minutter og rør om av og til. Når peanøttene er myke og retten har fått en ganske tykk smøraktig konsistens tas gryten av. Retten kan serveres varm eller kald.