

Nshima

INGREDIENSER

- 1 kopp kaldt vann
- 3 kopper kokende vann
- 2-3 kopper maismel

SLIK GJØR DU

1. Kok 3 kopper vann i en gryte.
2. Rør litt av maismellet ut i koppen med kaldt vann. Hell blandingen i det varme vannet og rør ut til det får en grøtaktig konsistens.
3. Legg på lokk og la det småkoke i ca. 15 minutter. Skru ned varmen litt og tilsett resten av maismellet under konstant omrøring. Pass på å jevn ut alle klumper.
4. Fortsett å røre til nshimaen får en fast konsistens.
5. Skru ned varmen, legg på lokk og la nshimaen koke et par minutter. Rør om en gang før servering.

Nshima kan serveres sammen med fisk, kjøtt og grønnsaker og gjerne med kraft eller saus.

