

Nsima



Nsima lages av maismel og er en slags grøt kokt til pudding-konsistens. Nsima serveres som tilbehør til andre retter og i Malawi sies det at man ikke har spist, om man ikke har spist nsima.

Til 5 porsjoner.

Du trenger:

- 7,5 dl maismel
- 3 dl kaldt vann
- 9 dl vann

Fremgangsmåte:

1. Kok opp 9 dl vann i en kjele.
2. I en bolle; bland 3 dl kaldt vann med deler av maismelet til en kremet konsistens.
3. Tilsett blandingen i det kokende vannet.
4. Rør til blandingen har en grøtaktig konsistens.
5. La blandingen småkoke i 15 minutter med lokket på.
6. Skru varmen helt ned, ta av lokket og tilsett resten av maismelet litt etter litt samtidig som det røres konstant.

7. Fortsett inntil blandingen tykner.
8. Kok fem minutter under lokk.
9. Rør godt før servering.

NB: Maismel fås kjøpt i velassorterte matvarebutikker, ofte i hylla for glutenfrie produkter. Det er også et vanlig produkt i etniske matbutikker. Må ikke forveksles med maizena eller polenta. Maismelet vi får kjøpt i Norge gir en nsima som er gulere i fargen enn den dere ser Hamphless spiser på filmen. Dette handler om ulike sorter mais.

