

# Smag på Tanzania

Tekst: Signe Bjørn Nielsen / Katrine Houler  
Fotos: pixabay.com og Freepik.com

## Chapati

Pandekager som man laver dem i Tanzania!

### Chapati 15 stk:

1 kg mel  
½ dl madolie (fx solsikkeolie)  
1½ tsk. salt  
6 dl vand

### Sådan gør du

1. Alle ingredienser blandes og æltes til en dej. Hvis dejen er klistret, tilsættes lidt ekstra mel.
2. Der formes 15 boller som rulles runde og derefter flade som pandekager med kagerulle.
3. Før hver chapati kommer på panden kommes en tsk. madolie på panden og ligeledes fordeles en tsk. mado- lie ovenpå hver chapati.
4. Når chapatien har fine lysebrune pletter, vendes den, og når den har det på den anden side, er den færdig!



## Chapati-chips

Hvis man har en rest chapati, kan man selv lave de lækreste chips ved at drysse salt eller andet krydderi (fx all-round-krydderi eller hvidløg) ud over dem og derefter skære dem i små trekanter. Derefter skal de bare i en forvarmet ovn ved 200 grader ca. 5 min

OG hvis det skal være RIGTIG NEMT, kan man købe tortillas i et supermarked, pensle dem med olie og krydre dem. Skære dem i trekanter og riste dem i ovnen ved 200 grader ca. 5 min.

Velbekomme

