

## Madpandekager med kylling i berbere, basmatiris med nødder.

### Madpandekager, 12-14 stk.

325 g hvedemel  
1 lille tsk. salt  
5 æg  
6-7 dl mælk

Det hele piskes med håndmixer til klumpfrit dej. Dejen hviler i ca. 20 min. Før bagning. Pandekagerne bages på en pande i lidt olie eller smør. Der bruges  $\frac{3}{4}$ -1 dl dej pr. pandekage afhængig af pandestørrelse. Pandekagerne vendes når de er lysebrune. Efter bagning stables de oven på hinanden.

### Kylling i berbere

15 stk. kyllingebryst, strimles  
Steges ad flere omgange i olie.

#### Berbere

2 spsk. Revet ingefær, 2 fed hvidløg, 1 løg, tern  
 $\frac{1}{2}$  tsk. Paprika, 1 tsk. salt, lidt peber  
 $\frac{1}{2}$  tsk. Nelliker,  $\frac{1}{2}$  tsk. Kanel,  $\frac{1}{2}$  tsk. muskatnød revet  
 $\frac{1}{2}$  tsk. Kardemomme,  $\frac{1}{2}$  tsk. Allehånde,  $\frac{1}{2}$  tsk. Fennikel,  $\frac{1}{2}$  tsk. koriander

Det hele køres på food processor til pasta.

#### Sovsen

$1\frac{1}{2}$  dl olie  
1 kg løg i tern  
 $\frac{1}{2}$  dl citronsaft  
1 dl paprika  
2-3 dl tomatpure  
Vand, salt, peber

Løg og olie svitses i en stor gryde.  
Tilsæt berbere, citronsaft, paprika, tomatpure og juster med vand.  
Kog til sovset konsistens.  
Kyllingestrimlerne blandes i sovsen.  
Smag retten til.

## Basmatiris med nødder

500 g basmatiris  
3 spsk. Olie  
2-3 løg hakkede  
3 fed hvidløg hakkede  
2 store gulerødder, revet groft  
2 tsk. spidskommen  
8 kardemommekapsler  
4 tsk. stødt koriander  
4 tsk. sorte sennepsfrø  
2 laurbærblade  
8-10 dl hønsebouillon  
200 g cashewnødder  
Salt, peber

Risene skylles i en fin sigte.

Hæld risene i en skål med koldt vand i ca. 30 min.

Risene drypper af i en sigte.

Opvarm olien i en stor gryde og tilsæt løg, hvidløg og gulerødder. Efter 5 min. Tilsættes risene sammen med spidskommen, koriander, sennepsfrø, kardemommekapsler og laurbærblade.

Steg videre i 3 min. Til risene er blandet med krydderierne.

Hæld bouillon på risene og krydder med salt og peber.

Risene bringes i kog, læg låg på og lad gryden småsimre i ca. 5-10 min.

Tag gryden af varmen og lad risene trække i ca. 5 min.

Rør nødderne i risene, smag til med salt og peber.

Risene serveres som tilbehør