

Bissap – senegalesisk sommerdrik

Forfattere: Jeppe Vestergaard Jensen

Faglige temaer: Geografiske specialiteter

Kompetenceområder: Madlavning, Måltid og madkultur

Introduktion:

En senegalesisk drik, der er lavet på hibiscus-blade. Hibiscus giver en smag, der minder lidt om tranebær. Drikken er derfor ofte let sød og syrlig, der gør den god til en sommerdrik.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:

[Bissap_opskrift.pdf](#)

Bissap – senegalesisk sommerdrik

Forfattere:

Jeppe Vestergaard Jensen

Introduktion:

En senegalesisk drik, der er lavet på hibiscusblade. Hibiscus giver en smag, der minder lidt om tranebær. Drikken er derfor ofte let sød og syrlig, der gør den god til en sommerdrik. Første gang jeg smagte bissap var hos kokken Sanza Sandile i bydelen Yeoville. Han lavede sin egen version af den senegalesiske bissap.



Denne opskrift er til 4 personer.

Ingredienser:

2,5 dl hibiscusblade
1-2,5 dl sukker
2 L vand
Krydderi af eget valg, prøv f.eks.:

1 appelsin eller citron, skald og saft
3 cm ingefær, finthakket
1 kanelstang
5 nelliker
1 håndfuld friske mynteblade

Fremgangsmåde:

1. Kog halvdelen af vandet, tilsæt hibiscus samt krydderier undtagen sukker, og lad det koge i 5 minutter.
2. Si væsken fra i en skål og returnér blade og krydderier til gryden. Fyld med nyt, kogende vand (½ liter ad gangen).
3. Gentag med yderligere kogende vand, indtil teen begynder at miste farve.
4. De cirka to liter te i skålen kan til sidst smages til med sukker.
5. Lad teen køle helt ned, og server på is.