

Chicken Yassa – senegalesisk kylling i løg

Forfattere: Jeppe Vestergaard Jensen

Faglige temaer: Geografiske specialiteter

Kompetenceområder: Madlavning, Måltid og madkultur

Introduktion:

Chicken Yassa, også kaldet Yassa Poulet, eller andre franske ord for kylling. Retten er den første, jeg fik serveret af Mama Kumba. En simpel ret, der kræver lidt forberedelse og tålmodighed. Men når kyllingen er blevet mør, og saucen kogt ind, så venter der en dyb og let syrlig ret.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

Kopiark

Kopiark:

[Chicken Yassa.pdf](#)

Chicken Yassa – senegalesisk kylling i løg

Forfattere:

Jeppe Vestergaard Jensen

Introduktion:

Chicken Yassa, også kaldet Yassa Poulet eller andre franske ord for kylling. Retten er den første, jeg fik serveret af Mama Kumba. En simpel ret, der kræver lidt forberedelse og tålmodighed. Men når kyllingen er blevet mør, og saucen kogt ind, så venter der en dyb og let syrlig ret.

Opskriften er til 3 personer.

Ingredienser:

3 løg
6 fed hvidløg
Saft fra 2 citroner
1 spsk eddike
1 spsk sennep
4 spsk olie
Kylling
Bouillon eller hønsefond

Fremgangsmåde:

1. Snit løgene i strimler. Hak hvidløgene fint.
2. Rør marinaden af citron, sennep, eddike, salt og peber sammen.
3. Kom løg og kylling i en skål og kom marinaden deri. Bland det hele godt. Stil skålen på køl, gerne natten over. Har du travlt, kan du nøjes med 30 minutter.
4. Tag kyllingen op af marinaden og brun den godt.
5. Gem kyllingen og kom i stedet løg og lidt marinade i gryden. Steg løgene til de er brune og karamelliserede.
6. Tilsæt kylling og resten af marinaden.
7. Top op med bouillon eller hønsefond, hvis der mangler væske. Lad retten simre indtil kyllingen er mør. Det skal koges til det er en tyk sauce
8. Servér med hvide ris.

