

SOUPE D'EGUSI



150g d'egusi moulu (grain de melon moulu)
170g hareng fumé
750g de viande de boeuf, coupé en petit morceaux
2 oignons tranchés
1c. à s. d'ail en poudre
1 c. à c. de poudre de curry
1 cube de bouillon
1,5 boîtes de tomates concassées + 1 c. à c. de tomate concentrée
1 pincée de piment en poudre,
1kg d'épinards en branche grossièrement coupés
80 cl eau
60g de gingembre haché

Dans une marmite faire revenir dans de l'huile la viande avec un oignon émincé, l'ail, poudre de curry et le cube de bouillon. Couvrir avec suffisamment d'eau et cuire pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit presque tendre. Ensuite, ajoutez le poisson fumé dans la marmite, la tomate concassée et la tomate concentrée et laisser cuire pendant 15 min. Dans un bol d'eau, ajouter la poudre d'egusi et mélangez bien pour obtenir une pâte. Ajouter la pâte d'egusi à la cuillère dans la casserole avec gingembre et piment et faire cuire 10 mn. Pour finir, ajouter les feuilles d'épinard bien essorées et coupées en deux et salez selon votre goût. Laisser cuire quelques minutes. Servir avec de la polenta.