

Rwandese Agatogo Taart

Ingrediënten:

- Olie
- 1 grote ui, fijn gesneden
- 5 tenen knoflook, fijn gehakt
- 175 gr. Tomatensaus
- 4 middelgrote bakbananen (groen)
- 75 gr. Verse boerenkool, gesneden
- 700 ml Groentebouillon
- 100 gr. Pinda's, fijn gestampt in een vijzel
- Peper en zout



Zo maak je het:

1. Snij de bakbananen in stukken van 5-10 cm. Op deze manier kan je gemakkelijker de banaan schillen.
2. Doe wat olie in een wok of grote koekenpan en fruit de ui en vervolgens ook de knoflook. Voeg daarna de de tomatensaus toe en laat de smaken gedurende 3-4 minuten lekker intrekken op middelhoog vuur.
3. Vervolgens doe je zowel de geschilde bakbanaan als de boerenkool erbij. Roer even goed door en laat heel even intrekken. Dan gooi je de bouillon erbij. Breng op smaak met zout (als je een bouillonblokje hebt gebruik mag je deze stap overslaan).
4. Dan doe je de deksel half op de pan en laat je de Agatogo een half uur pruttelen. De bakbanaan zal nu zacht en gaar zijn, en de kleur niet meer wit. Als je de saus iets dunner wil kan je nog wat water of bouillon toevoegen.
5. Schep de Agatogo op een bord of schaal en strooi de pinda's er over.

1.