

Simbaladji

Recette malienne

Ingrédients :

1kg d'oignons
5 carottes
1 poivron
1 ou 2 gousses d'ail
2 cuillères à soupe de concentré de tomate
5 bouillons kub or
4 cuillères à soupe d'huile
Sel
Riz long



Préparation

Faire dorer la viande avec les oignons puis mettre 4 cuillères à soupe d'huile et le sel.

Ajouter le concentré de tomate, les carottes et le poivron coupés en petits morceaux, l'ail haché.

Laisser cuire 5mn tout en mélangeant, puis, ajouter les bouillons et 1 à 2 litres d'eau. Couvrir et laisser cuire 1heure.

Servir avec du riz long.

Merci à Koné.