

# Mamis Mat



## Fusuj

Recept från Angelica Tan

1. Börja med att skära köttet i bitar.
2. Stek sedan köttet lätt.
3. Häll i vatten och låt koka i en timme.
4. Skär morötterna och skala potatisen.
5. Skär det röka sidfläsket i bitar.
6. Lägg i buljong, salt, peppar och tomatpuré i grytan med köttet.
7. Ha sedan i morötterna och potatisen och låt det koka i en kvart.
8. I med det röka sidfläsket och haricot verts och låt koka i yttligare en kvart.
9. Häll i redningen i grytan (*se i videon hur du gör redningen*).

## Bokoli

1. Stek fläsket i smör.
2. Blanda alla torra ingredienser till degen i en bunke.
3. Ha sedan i det stekta fläsket i degen och blanda.
4. Bre ut degen i en form och stoppa den i ugnen.

Servera bokoli som tillbehör till fusuj.

## Ingredienser

1kg	Högre
5	Stora morötter
1 kg	Färsk potatis
1 kg	Haricot verts
500 g	Rökt sidfläsk
1 dl	Tomatpuré
	Salt
	Peppar
	Buljong

Till redningen:

250 g	Smör
2 dl	Vetemjöl

## Ingredienser

12 dl	Vetemjöl
6-8 dl	Vatten
250 g	Smör
500 g	Rimmat fläsk
	Salt
	Vitpeppar



Receptet är från  
avsnitt 7