

ÉTAPE 4 :

Mouiller avec de l'eau à hauteur (environ 1,5 litres).

ÉTAPE 5 :

Diluer la pâte d'arachide avec un peu de bouillon, remuer en veillant à ne pas faire de grumeaux.

ÉTAPE 6 :

Ajouter les légumes, les bouillons cube et le laurier.

Laisser mijoter environ 50 minutes.

Conseils

Ne pas mettre trop de concentré de tomates, sinon la sauce aura un goût acide. Couper la viande en morceaux pas trop gros. Mettre les pommes de terre et patates douces quelques minutes après, elles cuisent plus vite. On peut mettre du chou également. Dès que l'huile remonte légèrement à la surface, c'est prêt. 1,5 litres à 2 litres (selon le nombre de légumes) Attention au piment à retirer dès qu'il commence à ramollir.