

Välkomna till matlagning i Baobab Kitchen!

- 27 april 2009 - denna information uppdateras ständigt -

I Baobab Kitchen - vårt afrikanska utomhuskök - lagar ni mat och bakar över öppen eld i afrikanska järngrytor och njuter av den tillsammans, medan elden sprakar och natten är stjärnklar... Det är en lustfylld upplevelse där du kan slappna av och inspireras av färgerna, dofterna, smakerna och musiken. Vi har gjort allt det tråkiga. Nu väntar bara det roliga. Du hjälper till, men det är vårt ansvar att det blir nåt' och att det blir gott!

Matlagning för grupper 10-20 (25) personer

Vår passion är att erbjuda smaker som vibrerar av afrikansk matglädje och att förmedla den frihet som matlagning över eld innebär. Där finns inga av och på knappar, nästan inga mått... och nästan inga klockor... Vi har samlat maträtter från många afrikanska länder, med viss betoning på det syafrikanska Cape-Malay köket som ligger oss extra varmt om hjärtat. Välj mellan de olika rätterna och kombinera som ni vill. En mindre grupp kan lätt hinna göra en varmrättsgryta, en ris- eller cous cous gryta, grädda potjiebröd och en varm efterrätt. Är man fler än 15 kan man klara av att laga två olika varmrätter, eller varför inte en förrätt? Kom ihåg att alla måste komma överens om samma måltid. Vårt pris varierar beroende på de val ni gör (se sidan 3). Tänk på att höra efter om någon är allergisk eller har speciella krav. Vi vill förstås att alla ska kunna äta allt och försöker komponera ihop en måltid som passar. Det ingår i vår service och kostar inget extra, med undantag i fall de önskade ingredienserna kostar mycket mer. Pris anges per person. En afrikansk tradition säger att 'guests deserve the best'. Därför använder vi enbart riktigt smör, eko-ägg och glass gjord på äkta vanilj och grädde.

Några ord om dryck...

Ni kan ta med valfri dryck till matlagningen och middagen. Glas, korkskruvar och citronvatten ingår utan kostnad. Det går också bra att köpa kalla drycker i glas eller kanna från vårt Cafésortiment. Där finns exotiska fruktjuicer, t ex passionsfrukt, ananas-kokos, mango och vårt hemgjorda rooibosiste med citrus, hallon, honung & kanel.

OBS! Beställ gärna rooibosiste av oss i förväg, om ni är många som vill ha.

Våra priser på kalla drycker:

8 kr litet glas 15 cl

18 kr stort glas 33 cl

55 kr, stor kanna 1 L

I alla våra måltider ingår varm dryck efter maten. Du kan antingen njuta av vårt smakrika arabicakaffe från Uganda (mellan- eller mörkrost) eller våra omtyckta teer rooibos med olika smaker, grönt rooibos & honeybush.

Välj bland våra förrätter & varmrätter

Vi vill att alla ska kunna njuta av maten och uppmanar till provsmakning under matlagningen, så att ni själva kan bestämma hur det ska smaka. Till alla grytor serverar vi våra Bushman's chilisåser och Mrs Ball's Chutney samt två olika sambals.

Kryddiga afrikanska förrättsbullar (kan vara vegetariska)

Dessa smakrika bullar blir en matig förrätt att njuta av när ni lagar huvudrätt & efterrätt. De görs i förväg av oss med köttfärs, kikärtor, eller jordnötter och friteras av er. De serveras på en salladsbädd med två heta dipsåser. - förrätt -



Potjiesoppa med kokos & rötter (vegetarisk)

En mättande soppa med ljuvlig färg och doft med smak av mejram, färsk ingefära, kanel och kokos. Smakar jätte bra tillsammans med potjiebröd. - förrätt eller varmrätt -



Jordnötssoppa från Ghana (kan vara vegetarisk)

Den här görs traditionellt med kyckling, men den går utmärkt att göra vegetarisk. Mitt i den mustiga soppan släpper man en "ö i solen" (fufu) som görs av potatiships (om soppan är en varmrätt). Smakar jätte bra tillsammans med potjiebröd.

- förrätt eller varmrätt -



Förrätter & varmrätter...forts.

Kalahari Curry med saltorkad frukt (kan vara vegetarisk)
En ljuvlig gryta med kryddig fruktighet och smak och doft av ingefära, spiskummin, koriander. Välj mellan kyckling- eller fläskfile. Smakar bra med gult aromatiskt ris eller Cous cous och potjiebröd. Denna gryta går utmärkt att göra vegetarisk med qournfärs. - varmrätt -



Cape-Malay Curry med aprikoser & saffran
Denna kycklinggryta är vacker att se på och doftar härligt av saffran. God tillsammans med gult aromatiskt ris eller Cape-Malay kryddris och potjiebröd. - varmrätt -



Doro Wat, kycklinggryta från Eritrea
En spännande gryta som kryddas med den hemlighetsfulla heta pepparblandningen Berberi. Till denna gryta rekommenderar vi saftigt potjiebröd, cous cous eller vitt kokos-ris. - varmrätt -



Namaqua potjie-gryta - ett *Taste of Africa* 🍲® recept
Den här smakrika grytan innehåller champinjoner, rosmarin, rött vin, torkade aprikoser och chutney. Välj mellan fläsk- eller kycklingfile. Smakar bra med gult aromatiskt ris och potjiebröd. - varmrätt -



Masala kycklinggryta - ett *Taste of Africa* 🍲® recept
En aromatisk upplevelse för kropp och själ med kanel, spiskummin, koriander, fänkål & ingefära. Squash och tomater ger friskhet och balans. God tillsammans med gult aromatiskt ris och potjiebröd. - varmrätt -



Cape-Malay Bobotie - ett *Taste of Africa* 🍲® recept
Den här smakrika köttfärsrätten med doft av kanel, garam masala & russin är en Cape-Malay klassiker! Den tillagas över eld i två olika grytor. God tillsammans med gult aromatiskt ris och potjiebröd. - varmrätt -

Cape-Malay Curry - ett *Taste of Africa* 🍲® recept
Underbar doft av koriander, spiskummin, kryddnejlika, kanel, ingefära... Välj mellan kyckling - eller fläskfile. God tillsammans med gult aromatiskt ris eller Cape-Malay kryddris och potjiebröd. - varmrätt -

Våra egna *Taste of Africa* 🍲® recept är det många som vill prova så här. Därför finns de nu med!

Ris, Cous cous & Potjiebröd

Gult aromatiskt ris
Ett härligt solgult ris med mild kryddighet



Cape-Malay kryddris
Ett ris med underbar doft av spiskummin, kanel och koriander

Kokosris
Här kokar vi riset med kokosmjölk



Cous cous (välj antingen naturell eller chili)
Mild och fyllig smak, gott till kryddad mat

Potjiebröd från Transkei
Oemotståndligt - ett mycket saftigt bröd som gräddas på uppvärmd häll. Det är ett av de mest uppskattade inslagen i Baobab Kitchen. Missa det inte!



Välj bland våra efterrätter

Apelsinkaka från Citrusdal

Denna underbara sydafrikanska kaka gräddas i glöden efter att grytan är klar. Den blir färdig lagom tills man ätit färdigt varmrätten och serveras varm med vaniljglass.



Potjie-bakade bananer, honung & kanel

En ljuvligt varm och aningen kryddig avslutning på middagen som gräddas i en gryta, serveras med vaniljglass.



Dadelkaka med nötter

Denna härligt kryddiga kaka från Marocko gräddas i glöden efter grytan. Den är godast lite ljummen med vaniljglass.

Cocada Amarela

En dekorativ & söt kokos-efterrätt från Angola som ni lagar över eld och njuter av med glass & färsk frukt.



Banankaka med aningen kokos

En saftig banankaka från Liberia som ni gräddar i glöden efter varmrätten. Njut av den ljummen med vaniljglass eller som den är...

Varm fruktsallad, mörk choklad & kokos

Njut av säsongens färska exotiska frukter som ni gratinerar med smält mörk choklad och riven kokos. Serveras med vaniljglass.



Välj mellan dessa förslag:

Måltidsförslag 1

*kan vara helt vegetariskt
kombinera som du vill från listorna*

Kryddbullar
Valfri matig soppa
Potjiebröd & smör
Citronvatten
ξ
Varm efterrätt & vaniljglass
Kaffe eller Rooiboste

330 kr

Du får recepten på allt vi lagar att ta med hem!

Måltidsförslag 2

kombinera som du vill från listorna

Valfri varmrätt
Ris eller Cous cous
Potjiebröd & smör
Citronvatten
ξ
Varm efterrätt & vaniljglass
Kaffe eller Rooiboste

345 kr

*Du får recepten på allt vi lagar att ta med hem!
Till alla grytor serverar vi 2 olika sambals
Bushman's chilisåser
Mrs Ball's Chutney*

Måltidsförslag 3

kombinera som du vill från listorna

Valfri förrätt
Valfri varmrätt
eller
Två valfria varmrätter
Ris eller Cous cous
Potjiebröd & smör
Citronvatten
ξ
Varm efterrätt & vaniljglass
Kaffe eller Rooiboste

425 kr

*Du får recepten på allt vi lagar att ta med hem!
Till alla grytor serverar vi 2 olika sambals
Bushman's chilisåser
Mrs Ball's Chutney*



Snacks som vi ställer fram när ni kommer

Salt & knaprigt, 25 kr per person

Rostade nötter & majschips, serveras med två heta dippsåser

Mtunzini chilli bites, 55 kr per person (kan även vara en förrätt)

En kaskad av färsk ananas, melon, mango, druvor, apelsin som dippas i heta såser

Hur klär vi oss?

Det blir varmt vid eldarna, men ha gärna varma bekväma kläder & skor som tål att bli lite rökiga.

Baobab Kitchen är helt och hållet en utomhusupplevelse. Vi har varma filter att linda in sig när elden sprakar och natten är stjärnklar.

När kan vi komma?

Baobab Kitchen har öppet från maj till oktober. Vi välkomnar grupper på minst 10 och max 20 (25) personer. Det är nödvändigt att förhandsboka! Ring på en gång om ni blir fler än de som anmälts vid bokningen. Vi försöker att ordna det. Anmälan är bindande.

Vänligen notera att vi tar ut en avgift (50% av priset) för återbud senare än 24 timmar innan avtalad tid. Vid återbud senare än 6 timmar före avtalad tid tar vi ut fullt pris för matlagningen. Vi hoppas ni har förståelse för detta, då alla förberedelser redan är gjorda.

Vi valde namnet **Baobab Kitchen** på grund av det intima sätt som afrikanerna lever med sina Baobab-träd. Det är en plats i skuggan där folk möts, äter, och pratar med varandra - ett socialt träd för sociala människor. Vi ser fram emot en trevlig matlagning tillsammans!

VÄLKOMNA!

Åsa & Nolan



Taste of Africa
taste-africa.com



Taste of Africa, org. nr. SE6612278504
Gilleråsvägen 59, 810 40 Hedesunda, Sweden
0291-610 25, 070-264 2109
taste-africa@hermanus.co.za, www.taste-africa.com

