

Den senegalesiska rätten Yasa i La Plasa



inleddes med inhandling av kyckling och grönsaker och samtidigt olika frukter till efterrätten.



Medan yasan tillagas vid spisen inför publiken förbereds efterrättens alla fruktingredienser vid demonstrationskökets disk- och arbetsbänk.



Löken hackas finurligt inne i handen på så sätt att snitten läggs vinkelrätt och ur handen trillar finhackade löktärningar!



Riset kokas i riskokare, kycklingbitar och lammskivor steks och får eftersteka i ugnen.



Ovan serveras *café touban* med en kryddnejlika i botten som smaksättning.



Även den brynta och hackade löken får eftersteka, smaksatt med senap och blandad med grön paprika i små bitar. Tillbehören i förgrunden: tomater tärnade utan sina kärnor, paprika, oliver, minigurkor, syltlök.



Smakportionen - *gott!*