

# Rezepte Samoa von Olepa für 4 Personen

## Sapasui

- 4 Pouletschenkel in Stücke zerhackt
- 2 Pack Glasnudeln
- ein halber Kohl, klein geschnitten
- 2 Rüebli, in kleine Streifen geschnitten
- 1 kleine Flasche Kikkoman Sojasauce
- 1 Flasche (270g) Austernsauce
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 kleines Stück Ingwer, fein gehackt
- 1 Knoblauch, fein gehackt

Pouletschenkel mit Zwiebeln, Knoblauch, Ingwer und Austernsauce mischen, 5 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit Glasnudeln im kalten Wasser ca. 5 Minuten ziehen lassen. Pouletschenkel-Mischung im Olivenöl anbraten. Die Nudeln klein schneiden und dazu geben. Mit ca. einem halben Liter Wasser aufkochen und die Sojasauce hinzugeben. Das Sapasui ca. 20 Minuten köcheln lassen, es sollte eine braune Farbe aufweisen. Nun das Gemüse hinzugeben und nochmals ca. 10 Minuten kochen. Mit Basmatireis servieren.

In Samoa wird dieses Gericht an jedem Fest serviert, ein richtiges Festmahl also!



## Faalifu

- 1 halber Maniok
- 2 Kochbananen (vom Migros oder Inder)
- 1 Kilo Kartoffeln
- 1 kleines Pack Kokosnussmilch 3

Das Gemüse schälen und in grosse Stücke schneiden. Im Wasser kochen bis das Gemüse gar ist. Wasser abschütten und die Kokosnussmilch hinzugeben. Nochmals ca. 2-3 Minuten weiter kochen. Servieren!