



Зелено тайландско къри



2 порции

СЪСТАВКИ

За пастата:

2 скилидки чесън
1 банан
4 см джинджифил
3 листа кафир лайм
1 стрък лимонова трева
2 зелени люти чушки кайен
½ ч. л. куркума
Шепа големи листа тайландски босилек
15 г кориандър
1 лайм
1 с. л. **лек соев сос**

За кърито:

1 с. л. **сусамово олио**
2 пилешки гърди от свободно гледано пиле, около 280 г
120 г смес от стриди и гъби шийтаке
400 мл кокосово мляко
300 мл пресен пилешки бульон
100 г мини царевица
100 г сладък грах
100 г кълновете от боб
Нарязана на ленти червена чушка чили и допълнителни подправки за гарнирането
Ориз и лайм за сервирането

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Започнете с приготвянето на къри пастата. Нарезете на едро чесъна, лука шалот и лимоновата трева. Сложете в кухненски робот или малък блендер и пасирайте.

Разрежете чушките чили наполовина, обелете джинджифила и го нарежете на едро. Добавете в блендера заедно с листата тайландски босилек, 2 от листата лайм и кориандъра със стъблата. Добавете сока от лайма и всички останали съставки за пастата и пасирайте до получаване на гъста зелена паста.

В среден тиган за сотиране нагрейте сусамовото олио на висока температура. Нарезете пилето на ленти и добавете в горещото масло да се запържи. Нарезете гъбите на едро и също ги добавете в тигана. Когато започнат да се зачервяват, свалете тигана от огъня, така че да не се препържат, и разбъркайте добре с къри пастата. Бъркайте, докато не бъдат изцяло покрити с пастата, след което гответе още няколко минути.

В този момент добавете пилето и кокосовото мляко, кората от лайм и оставете да заври. Изключете котлона и оставете ястието да къкри 20 минути. След това разрежете царевицата наполовина по дължина и я добавете в тигана. Нарезете и големите шушулки сладък грах наполовина и ги добавете.

Гответе 2 минути, след което добавете кълновете от боб и бъркайте още минута. Сервирайте с готвен на пара ориз, парченца лайм и гарнирайте с чили, кориандър и тайландски босилек.

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ