



БАЗОВ КЪРИ СОС, ВИНЕГРЕТ ОТ ГОРЧИЦА И ПИКАНТЕН БАДЕМОВ ДИП

СЪСТАВКИ – За базов къри сос:

2 глави лук шалот
1 с. л. олио
1 ч. л. кафява захар
2 листа кафир лайм
300 мл **зеленчуков бульон**
300 ml кокосово мляко
1 ч. л. **соев сос**
2 с. л. нишесте
Сол
Лимонов сок

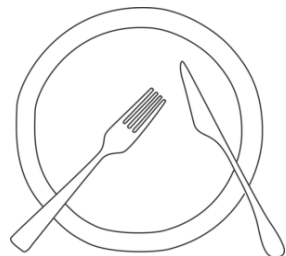
СЪСТАВКИ – За винегрет от горчица със смокини:

1 с. л. **горчица** със смокини
4 с. л. зехтин
4 с. л. балсамов оцет
1 с. л. мед
Сол
Пипер

СЪСТАВКИ – За пикантен бадемов дип:

200 г **бадемово масло**
10 г джинджифил
1 с. л. лимонов сок
50 мл вода
1 с. л. мед
1 ч. л. пушен червен пипер
½ ч. л. кориандър
Сол, пипер

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ



НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ:

Обелете и нарежете на ситно лука шалот. Загрейте малко олио в по-малка тенджера и пържете шалота с кафява захар приблизително 3 мин. Добавете листата кафир лайм, зеленчуковия бульон и кокосовото мляко. Оставете да заври и после да къкри приблизително 2 – 3 мин. Добавете соевия сос и оставете да къкри още около 4 – 5 мин. Извадете листата от кафир лайм и прехвърлете с лъжица малко от соса в купа. Добавете нишестето в малката купа със сос, разбъркайте и добавете в тенджерата. Оставете соса да къкри, докато се сгъсти. Подправете със сол и лимонов сок на вкус. В този момент можете да надградите този базов сос с къри паста по ваш избор. Фъстъченото масло също е подходящо!

За винегрета: добавете горчицата със смокини, зехтина, балсамовия оцет и меда в купа. Овкусетете със сол и пипер и разбъркайте, за да се смесят добре.

За дипа от бадеми: добавете маслото с бадеми, настъргания джинджифил, лимоновия сок, вода, меда, пушения червен пипер и кориандъра в купа и бъркайте, докато не се смесят добре. Овкусетете със сол и пипер на вкус.