Zielona pasta curry czyli green curry paste

25 kwietnia 2011

Naszą podróż kulinarną zaczynamy od zielonej pasty curry, która jest bazą najbardziej znanej potrawy Tajlandii - zielonego curry z kurczakiem. Zrobienie zielonego curry od zera to wyższa szkoła jazdy, szczególnie, gdy chce się zrobić pastę w Warszawie i trzeba kupić jej składniki. Najczęściej zaopatrujemy się w sklepiku przy Hali Mirowskiej, ale nawet tam czasami nie ma słodkiej bazylii, a na pewno nie da się tam kupić owocu limonki kaffir.

Samodzielnie zrobiona zielona pasta ma niesamowity aromat, dlatego każdy, kto lubi zielone curry, powinien chociaż raz zrobić ją samodzielnie w domu. Gwarantuję, że będzie tak jak z pesto - kto chociaż raz zrobi je samemu, już nigdy nie spróbuje gotowego pesto ze słoika.

Składniki (na 4 porcje pasty):

- 10 sztuk zielonej papryczki green bird's eye
- 1 duże zielone chili
- 1 korzeń kolendry ewentualnie liście kolendry
- 1/2 łyżeczki zestu z limonki kaffir lub z pomarańczy
- 1/2 łyżeczki galangal
- 1 łyżeczka pokrojonej trawy cytrynowej (dolnej, białej części)
- 4 ząbki czosnku
- 3 małe szalotki
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka prażonych nasion kuminu
- 1/2 łyżeczki prażonych nasion kolendry
- 1/2 łyżeczki mielonego białego pieprzu
- 1 łyżeczka pasty krewetkowej (podobno można ją zastąpić pastą z anchovies)
- 10 liści słodkiej bazylii

Przygotowanie:

1. Zaczynamy od pokrojenia na mniejsze kawałki galangal, czosnku, cebuli i chili. Zielone curry przygotowuje się tradycyjnie w moździerzu, ale coraz częściej, nawet w Tajlandii, stosuje się do tego blender.
2. Ucieramy lub mielimy na miazgę: zest z limonki kaffir, trawę cytrynową, galangal, oba rodzaje chili, sól, nasiona kuminu, kolendry i pieprzu.
3. Gdy pasta jest gładka dodajemy pozostałe "mokre" składniki: czosnek, cebulę, pastę krewetkową i korzeń kolendry.
4. Po wymieszaniu tej porcji składników dodajemy liście bazylii, żeby uzyskać zielony kolor i ponownie ucieramy. Jeżeli konsystencja nie przypomina pasty można dodać wody i jeszcze raz wymieszać.

Zieloną pastę curry można przechowywać w lodówce około dwóch tygodni, a w zamrażarniku do miesiąca.