Zielone curry z kurczakiem z mlekiem kokosowym

1 maja 2011

Przyznaję się do błędu. Jeżeli gotujemy według przepisów tradycyjnych, to do zielonego curry nie powinniśmy dodawać żadnych innych warzyw poza bakłażanami. W każdym curry, jakie jadłam przez ostatnie parę tygodni, był tylko bakłażan w dwóch odmianach: mały, azjatycki, wielkości i kształtu jaja oraz groszkowy.

Tak więc uważając do tej pory, że w przypadku zielonego curry doszłam do perfekcji, nie wiedziałam, co piszę. Dopiero poniższy przepis jest perfekcyjny.

Składniki (na 2 porcje):

- 2 łyżki (około 25 g) zielonej pasty curry (zrobionej w domu według mojego przepisu, ale może być też gotowa zielona pasta)
- 1 puszka mleka kokosowego
- 80 g surowej piersi kurczaka, cienko pokrojonej
- 4 małe azjatyckie bakłażany
- 15 bakłażanów groszkowych
- 1 liść limonki kaffir, podarty na kawałki
- ćwierć szklanki liści tajskiej bazylii
- 1 łyżka cukru palmowego
- 1/2 łyżki sosu rybnego
- 1 duże czerwone chili pokrojone pod skosem w plasterki
- 1 łyżka oleju roślinnego

Przygotowanie:

1. Czas gotowania zielonego curry z kurczakiem to około 8-10 minut, dlatego wszystkie składniki musimy przygotować wcześniej. Większe bakłażany kroimy na ćwiartki i razem z bakłażanem groszkowym zanurzamy w wodzie z dodatkiem soku z limonki, żeby nie ściemniały.
2. Kroimy kurczaka w cienkie paseczki, otwieramy mleko kokosowe, rwiemy liście limonki kaffir na kawałki, usuwając z liści żyłkę i kroimy czerwone chili na cienkie plasterki.
3. Przygotowanie zaczynamy od rozgrzania oleju roślinnego w rondlu,dodania pasty green curry i przesmażenia jej, aż zacznie intensywnie pachnieć.
4. Gdy pasta wydziela już intensywny aromat, zaczynamy dodawać mleko kokosowe. Najpierw do rondla wlewamy 1 łyżkę wazową mleka, mieszamy i czekamy, aż z pasty curry wytrąci się na powierzchni olej. Wtedy wlewamy kolejną łyżkę mleka i ponownie obserwujemy, kiedy pojawi się olej. Powtarzamy proces z trzecią łyżka mleka i zagotowujemy całość.
5. Następnie do pasty dodajemy kurczaka, oddzielając jego poszczególne kawałki, wrzucamy bakłażany i doprowadzamy do wrzenia mieszając.
6. Gdy kurczak jest w połowie gotowy, wlewamy resztę mleka kokosowego.
7. Doprawiamy sosem rybnym, cukrem, liśćmi kaffir i chili.
8. Gdy kurczak jest całkiem ugotowany, dodajemy liście słodkiej bazylii, mieszamy i zdejmujemy rondel z ognia. Curry jest gotowe.
9. Równocześnie gotujemy ryż. Na dwie porcje potrzebujemy jednej szklanki surowego ryżu. Najpierw ryż płuczemy 2-3 razy w zimnej wodzie, żeby usunąć skrobię by ryż był mniej kleisty. Następnie w garnku zalewamy ryż zimną wodą w takiej ilości, żeby wody było dwa razy więcej niż objętość ryżu. Gotujemy go pod przykryciem na bardzo małym ogniu przez około 15 minut, staramy się nie podnosić pokrywki w trakcie. Po tym czasie ryż jest gotowy.
10. Podajemy curry i ryż w osobnych naczyniach - dla każdego po miseczce ryżu i w jednym, wspólnym naczyniu curry.