

Nasi Lemak

Rychlý tahák - přesně 2 strany



Co tvoří správný talíř

- Voňavá kokosová rýže s pandanem a zázvorem.
- Sambal jako sladko-pálivý a slaný kontrast.
- Okurka pro svěžest, vejce pro jemnost a arašidy pro křupavost.
- Malé smažené ančovičky nebo bezrybí křupavá alternativa.

Poměr tekutiny

Kokosové mléko se počítá do celkového množství tekutiny pro danou rýži. Nenalévejte plnou dávku vody a navíc plnou dávku kokosového mléka, jinak bude rýže měkká a mastná.

Pořadí práce

- Nejdříve uvařte vejce a připravte sambal.
- Propláchněte rýži a odměřte kokosovou tekutinu.
- Během vaření nakrájejte okurku a opražte arašidy.
- Rýži nechte zakrytou dojít a talíř sestavte těsně před podáváním.

Jak poznat správnou rýži

- Zrna jsou měkká, ale oddělená.
- Vůně kokosu je jemná, ne těžká.
- Na dně není volná tekutina.
- Pandan a zázvor jsou cítit, ale nepřebíjejí přílohy.

Recept pro 4 porce



Suroviny

- 300 g jasmínové nebo jiné dlouhozrnné rýže
- 250 ml kokosového mléka
- 250 ml vody podle druhu rýže
- 2 pandanové listy svázané do uzlu
- 3 plátky zázvoru
- 1 stéblo citronové trávy lehce rozdrčené
- 1 lžička soli
- 4 vejce natvrdo
- 1 okurka
- 80 g pražených nesolených arašídů
- 60 g malých sušených ančoviček nebo křupavého tempehu
- sambal podle chuti

Postup

1. Propláchněte rýži - Rýži proplachujte studenou vodou, dokud voda není téměř čirá, a nechte ji okapat.
2. Odměřte tekutinu - Kokosové mléko smíchejte s vodou v celkovém objemu doporučeném pro danou rýži.
3. Přidejte vůně - Do hrnce vložte pandan, zázvor, citronovou travu a sůl.
4. Uvařte rýži - Vařte v rýžovaru nebo pod pokličkou na mírném ohni bez zbytečného otevírání.
5. Nechte dojít - Po vypnutí nechte rýži 10 minut zakrytou a potom ji načechejte vidličkou.
6. Připravte přílohy - Uvařte vejce, nakrájejte okurku a opražte arašidy.
7. Dokončete sambal - Sambal prohřejte nebo pomalu uvařte do lesklé, husté konzistence.
8. Sestavte talíř - Rýži podávejte se sambalem, vejcem, okurkou, arašidy a křupavou rybí či bezrybí složkou.

Kontrola před podáváním

Rýže je kyprá, sambal hustý a lesklý, okurka studená a arašidy i ančovičky křupavé. Jednotlivé složky držte odděleně až do servírování.