

Kokosové kari nudle Laksa

Rozšířený průvodce · přesně 3 strany



Curry laksa není asam laksa

Curry laksa staví na kokosovém vývaru a aromatické kari pastě. Asam laksa používá kyselý rybí základ. Názvy i přílohy se regionálně mění, proto tento recept popisuje praktickou kokosovou variantu curry laksa.

Rozhodovací tabulka

Situace	Volba
Rychlá domácí verze	Hotová laksa pasta, kokosové mléko, vývar a rýžové nudle.
Výraznější vývar	Pastu opečte déle, potom doladte rybí omáčkou.
Mírnější miska	Méně pasty, více vývaru a kokosového mléka; sambal zvlášť.
Bez mořských plodů	Použijte kuře nebo tofu a zkontrolujte složení pasty i omáčky.

Logika dobrého vývaru

- Koncentrovaná pasta potřebuje krátké opečení, aby se otevřela vůně koření.
- Kokosové mléko zjemní chilli; vývar určuje, zda bude polévka lehká nebo těžká.
- Finální slanost posuzujte až po vložení nudlí, které chuť stáhnou.
- Limeta patří do hotové misky, ne do dlouho vařeného kokosového základu.

Sestavení bez rozmočených nudlí

Nudle, klíčky a ozdoby připravte předem. Vývar držte horký zvlášť a misky zalijte těsně před podáváním.

Textura jednotlivých složek

- Nudle mají být pružné, ne kašovité.
- Tofu puffs mají nasát vývar, ale nerozpadat se.
- Klíčky zůstávají svěží a lehce křupavé.
- Krevety jsou hotové, jakmile zrudnou a zpevní.

Recept pro 4 porce



Suroviny

- 60 g kari pasty na kokosové nudle Laksa
- 400 ml kokosového mléka
- 700 ml nesoleného kuřecího nebo zeleninového vývaru
- 250 g rýžových nudlí
- 300 g očištěných krevet
- 150 g tofu puffs, rozpůlených
- 150 g rybího koláče nebo rybích kuliček, volitelně
- 150 g fazolových klíčků
- 2 vejce uvařená natvrdo
- 1–2 lžice rybí omáčky a 1 lžička cukru podle chuti
- limeta, koriandr nebo laksa listy a sambal k podávání

Osm kroků

1. Připravte přílohy — Vejce uvařte, klíčky propláchněte, tofu rozpulte a krevety osušte.
2. Uvařte nudle zvlášť — Připravte je podle obalu, slijte a krátce propláchněte; v polévce by dále měkly.
3. Rozvoňte pastu — V hrnci ji 2–3 minuty opékejte v několika lžících husté části kokosového mléka.
4. Postavte vývar — Přilijte zbytek kokosového mléka a vývar, promíchejte a přiveďte ke klidnému varu.
5. Doladte chuť — Přidejte rybí omáčku a cukr. Vývar má být výrazný, protože nudle chuť zjemní.
6. Uvařte bílkoviny — Nejprve prohřejte rybí koláč a tofu, krevety vložte až na závěr a nepřevařte je.
7. Sestavte misky — Do nahřátých misek rozdělte nudle, klíčky, tofu, krevety a vejce.
8. Dokončete — Zalijte horkým vývarem a podávejte s limetou, bylinkami a sambalem zvlášť.

Proč se nudle vaří zvlášť

Škrob z nudlí by vývar nekontrolovaně zahustil a nudle by při čekání dál měkly. Oddělená příprava udrží pružnou texturu i čistou chuť kokosového základu.

Příprava předem

- Vývar lze připravit den předem a pomalu ohřát.
- Nudle uvařte co nejbližší servírování.
- Bylinky, klíčky, limetu a sambal přidejte až na stůl.

Servírování

- Misky předem prohřejte horkou vodou.
- Pevné složky skládejte tak, aby byly viditelné nad vývarem.
- Limetou a sambalem dochucujte až po první ochutnávce.

Pět přímých odkazů na suroviny



AHG Pasta na kokosové kari nudle Laksa 60 g — Předpřipravený aromatický základ pro jednu domácí várku.

<https://www.tasteofasia.cz/p/pasta-na-kokosove-kari-nudle-laksa-60-g>

Chaokoh Kokosové mléko 18% 250 ml — Plnotučná kokosová složka pro krémový a hladký vývar.

<https://www.tasteofasia.cz/p/kokosove-mleko-chaokoh-18-250-ml>

Farmer Brand Rýžové nudle 5 mm široké 400 g — Širší rýžové nudle, které se připravují odděleně.

<https://www.tasteofasia.cz/p/ryzove-nudle-5-mm-siroke-400-g>

Squid Rybí omáčka 300 ml — Slaná a umami složka pro konečné vyvážení vývaru.

<https://www.tasteofasia.cz/p/rybi-omacka-squid-300-ml>

Windmill Sambal Oelek 200 g — Chilli pasta podávaná zvlášť pro individuální pálivost.

<https://www.tasteofasia.cz/p/windmill-chilli-pasta-sambal-oelek-200-g>

Jak je použít

- Laksa pasta určuje kořeněný a aromatický základ.
- Kokosové mléko dává vývaru tělo a tlumí ostrost.
- Rýžové nudle připravte odděleně podle pokynů na obalu.
- Rybí omáčkou doladíte slanost až po propojení vývaru.
- Sambal podávejte zvlášť, aby si každý upravil pálivost.

Kontrolní seznam

- Pasta je rozvoněná, ale není připálená.
- Vývar jen klidně probublává.
- Nudle jsou pružné a čekají mimo hrnec.
- Krevety jsou právě propečené.
- Každá miska dostane čerstvé klíčky, bylinky a limetu.

Skladování

Otevřené výrobky i hotový vývar skladujte podle etikety a běžných pravidel pro chlazené potraviny. Používejte čisté náčiní a všechny složky uchovávejte odděleně.

Tři praktické obměny

- Kuře: tenké plátky provařte ve vývaru před krevetami.
- Tofu: použijte více tofu puffs a ověřte složení pasty i omáčky.
- Více zeleniny: krátce spařte pak choi nebo zelené fazolky zvlášť.