

Khao Soi

Rozšířený průvodce · přesně 3 strany



Jedna miska, tři rozdílné textury

Khao Soi spojuje pružné nudle, jemně vařené kuře v kokosovém kari a křupavou nudlovou ozdobu. Přílohy se nepřidávají jen pro vzhled: limeta a nakládaná zelenina vyvažují bohatost vývaru.

Rozhodovací tabulka

Situace	Co udělat
Vývar je příliš hustý	Ředte horkým vývarem po menších dávkách.
Kari je příliš pálivé	Přidejte kokosové mléko, ne pouze cukr.
Chuť je mdlá	Dolaďte rybí omáčku, cukr a limetu odděleně.
Nudle se slepují	Uvařte je těsně před sestavením a nepřevařte.
Křupavé nudle měknou	Skladujte je v suchu a přidejte až na závěr.

Časová osa

- 0–15 minut: přílohy, kari základ a rozdělení nudlí.
- 15–35 minut: pomalé vaření kuřete ve vývaru.
- 35–42 minut: vaření nudle a kontrola chuti.
- 42–47 minut: smažení křupavé ozdoby.
- 47–50 minut: sestavení a okamžité podávání.

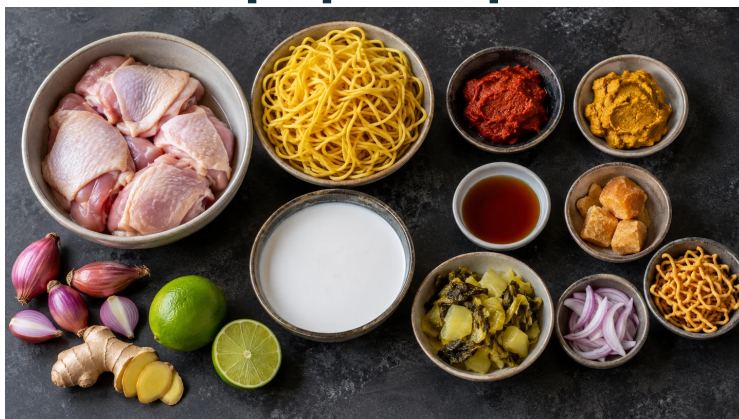
Původ pokrmu

Khao Soi patří k charakteristickým jídlům severního Thajska. Typické jsou kari vývar, nudle a kontrastní kyselé přílohy.

Bezpečnost

Syrové kuře držte odděleně. Nejsilnější část masa musí dosáhnout nejméně 74 °C.

Recept pro 4 porce



Suroviny

- 4 kuřecí horní stehna
- 400 g žlutých pšeničných nebo vaječných nudlí
- 400 ml plnotučného kokosového mléka
- 500 ml kuřecího vývaru
- 2 lžíce červené kari pasty
- 1 lžíce žluté kari pasty
- 1 lžíce rybí omáčky
- 1–2 lžičky palmového cukru
- olej na smažení nudlí
- limeta, šalotka a koriandr
- nakládaná hořčičná zelenina
- chilli olej podle chuti

Osm kroků

1. Rozdělte nudle — Menší část nechte syrovou na smažení, větší část připravte podle návodu tak, aby zůstala pružná.
2. Rozvoňte kari — Na hustší části kokosového mléka opékejte červenou a žlutou kari pastu, až se uvolní vůně.
3. Přidejte kuře — Kuřecí stehna obalte kari základem a krátce opečte.
4. Vařte vývar — Přilijte zbytek kokosového mléka a vývar; mírně vařte, dokud je kuře měkké a uvnitř dosáhne 74 °C.
5. Vyvažte chuť — Rybí omáčkou doladte slanost a palmovým cukrem zakulaťte pikantnost.
6. Usmažte ozdobu — Odložené nudle smažte po malých hnízdech dozlatova a nechte okapat na mřížce.
7. Připravte misky — Do nahřátých misek rozdělte uvažené nudle a kuře.
8. Dokončete — Zalijte kari vývarem, přidejte křupavé nudle a podávejte s limetou, šalotkou a nakládanou zeleninou.

Kontrola výsledku

Vývar je voňavý, krémový a stále tekutý. Nudle jsou pružné, kuře měkké a bezpečně propečené. Křupavá ozdoba se přidává až do hotové misky.

Přílohy nejsou dekorace

- Limeta přidá svěží kyselost.
- Nakládaná hořčičná zelenina prořizne bohatost kokosového vývaru.
- Šalotka dodá čerstvou ostrost a chilli olej volitelnou pálivost.

Pět přímých produktových odkazů



Mae Ploy Červená kari pasta 400 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/cervena-kari-pasta-mae-ploy-400-g>

Lobo Žlutá kari pasta 50 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/zluta-kari-pasta-50-g>

Chaokoh Kokosové mléko 18% 500 ml

<https://www.tasteofasia.cz/p/kokosove-mleko-chaokoh-18-500-ml>

Tiparos Rybí omáčka 300 ml

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

Lotus Palmový cukr 1 kg

<https://www.tasteofasia.cz/p/lotus-palmovy-cukr-1-kg>

Nejčastější chyby

- Kari pasta se nerozvoněla v kokosovém základu.
- Vývar byl prudce vařený a kokosová složka se oddělila.
- Vařené nudle se připravily příliš brzy.
- Křupavé nudle ležely ve vývaru před servírováním.
- Limetová šťáva se dlouho vařila místo přidání do misky.

Kontrolní seznam

- Oba typy nudlí jsou připravené odděleně.
- Kuře má ověřenou vnitřní teplotu.
- Vývar je slaný, sladký a pikantní v rovnováze.
- Přílohy jsou na stole zvlášť.
- Křupavá ozdoba jde do misky poslední.

Spolehlivé zdroje

Thailand.go.th: Khao Soi jako jídlo severního Thajska

USDA FSIS: bezpečná teplota drůbeže