

Nyonya kari

Rychlý tahák - přesně 2 strany



Čtyři pilíře dobrého Nyonya kari

- Rempah smažte dostatečně dlouho, až zesládne a na okrajích se oddělí olej.
- Kokosové mléko vařte zvolna, aby omáčka zůstala hladká.
- Rybí omáčku, tamarind a cukr vyvažujte po malých dávkách.
- Listy makrutové limety přidejte v závěru, aby vůně zůstala svěží.

Když se něco nedaří

- Hořká omáčka: rempah se páčil; ztlumte žár a příště přidejte lžici oleje.
- Vodová omáčka: odkryjte pánev a nechte kari zvolna zredukovat.
- Příliš ostrá chuť: přidejte malé množství kokosového mléka, ne velkou dávku cukru.
- Plochá chuť: doladte sůl a několik kapek tamarindu nebo limety.

Před vařením

- Suroviny odvažte předem; rempah potřebuje pravidelné míchání.
- Syrové kuře a hotové suroviny držte odděleně.
- Jasmínovou rýži propláchněte a uvařte sypkou.

Recept pro 4 porce



Suroviny

- 700 g kuřecích stehen bez kosti, větší kusy
- 2 lžíce neutrálního oleje
- 3 až 4 lžíce pasty Nyonya kari
- pro vlastní rempah: 6 šalotek, 3 stroužky česneku, 3 cm zázvoru nebo galangalu, 2 stonky citronové trávy, 2 až 3 chilli a 1/2 lžičky kurkumy
- 400 ml kokosového mléka, neroztřepaného
- 150 ml vody
- 1 až 2 lžičky tamarindové pasty
- 1 lžíce rybí omáčky
- 1 až 2 lžičky palmového nebo třtinového cukru
- 4 listy makrutové limety
- sůl, limeta a jasmínová rýže k podávání

Osm kroků

1. Připravte rempah - Hotovou pastu odměřte. Vlastní pastu rozmixujte ze šalotek, česneku, zázvoru, citronové trávy, chilli a kurkumy.
2. Osmažte pastu - Na oleji ji míchejte 6 až 10 minut, až ztmavne, zesládně a na okrajích se oddělí olej.
3. Obalte kuře - Přidejte maso a několik minut je obračejte v aromatickém základu.
4. Přidejte hustý kokos - Vmíchejte hustou část kokosového mléka a krátce provařte.
5. Upravte tekutinu - Přilijte zbytek kokosového mléka a vodu. Omáčka má maso obalit, ne být řídká.
6. Duste doměkka - Vařte zvolna 20 až 25 minut, dokud největší kus kuřete nedosáhne 74 °C.
7. Vyvažte chuť - Po malých dávkách přidávejte rybí omáčku, tamarind a cukr.
8. Dokončete vůni - Vmíchejte natržené listy makrutové limety, odstavte, nechte 5 minut odpočinout a podávejte s rýží.

Kontrola před podáváním

Kuře dosáhlo nejméně 74 °C, omáčka přiléhá k masu, rempah nechutná syrově a slaná, kyselá, sladká i pálivá chuť jsou v rovnováze.