

Sayur Lodeh

Rychlý tahák - přesně 2 strany



Čtyři body dobrého kari

- Zeleninu krájejte na větší kusy a vkládejte ji podle doby měknutí.
- Kořenící pastu nejprve krátce opečte, aby se rozvoněla.
- Kokosové mléko po přidání nevařte prudce.
- Výsledek má být krémový, ale zelenina musí zůstat pevná.

Když se něco nedaří

- Zelenina je rozvařená: příště ji přidávejte po skupinách.
- Omáčka se odděluje: snižte teplotu a míchejte jemně.
- Chuť je plochá: nejprve doladte sůl, potom cukr a limetu.
- Omáčka je řídká: krátce ji zredukujte před vložením jemné zeleniny.

Příprava předem

- Zeleninu nakrájejte a rozdělte na pevnou a jemnou.
- Tofu osušte, aby se lépe opékalo.
- Rýži začněte vařit před dokončením kari.

Recept pro 4 porce



Suroviny

- 1 menší lilek, kostky 3 cm
- 200 g zelených fazolek, kusy 4 cm
- 250 g bílého zelí, větší čtverce
- 1 mrkev na šikmé plátky
- 1 kukuřičný klas na špalíčky
- 250 g pevného tofu, kostky
- 400 ml kokosového mléka
- 350 ml vody nebo zeleninového vývaru
- 1 balení pasty Sayur Lodeh nebo vlastní koření základ
- 1 stonek citronové trávy, naklepaný
- 3 limetkové listy
- 1 lžíce oleje
- sůl, cukr a limeta podle chuti
- jasmínová rýže k podávání

Osm kroků

1. Připravte zeleninu - Nakrájejte ji na větší podobně velké kusy, aby se nerozvařila.
2. Opečte tofu - Na troše oleje je zlehka zezlátne a odložte.
3. Rozvoňte pastu - Koření pastu krátce opečte s citronovou trávou a limetkovými listy.
4. Přidejte tekutinu - Vmíchejte vodu a polovinu kokosového mléka a přivedte k mírnému varu.
5. Vařte pevnou zeleninu - Nejprve vložte mrkev, kukuřici a fazolky.
6. Přidejte jemnou zeleninu - Po několika minutách přidejte lilek a zelí.
7. Dokončete kokosovým mlékem - Vmíchejte zbytek mléka a tofu; už jen zvolna prohřívejte.
8. Vyvažte chuť - Doladte sůl, špetku cukru a limetu a podávejte s rýží.

Kontrola před podáváním

Mrkev a fazolky jsou měkké na skus, zelí a lilek drží tvar, tofu se nerozpadá a kokosový vývar je jemný, slaný, lehce sladký a svěží.