

Asijské dipy k ovoci

Tři tradice, volba ovoce a vyvážení chuti



Výrazný dip funguje nejlépe s pevným, nakyslým ovocem. Sladkost ovoce a dochucení se musí posuzovat společně. Zelené mango snese slanější a pálivější doprovod, zralému ovoci stačí jemnější kontrast.

Styl	Základ	Vhodné ovoce
Thajsko: nam pla wan	palmový cukr, rybí omáčka, krevety, chilli	zelené mango, ananas
Vietnam: chilli sůl	sůl, chilli, někdy krevety	mango, guava, ananas
Indonésie: rujak	palmový cukr, chilli, kyselá složka	směs křupavého ovoce

Kontrola před podáváním

- Rybí omáčka, krevetová pasta a sušené krevety nejsou vegetariánské a mohou obsahovat alergen.
- Palmový cukr je stále cukr; množství upravte podle zralosti ovoce.
- Chilli dávkujte postupně a dip ochutnávejte vždy společně s ovocem.

Pevné a kyselé

Zelené mango nebo méně zralý ananas snesou nejsilnější dip.

Měkké a sladké

Zralé mango kombinujte s méně sladkým a méně slaným dipem.

Nam pla wan

Thajský sladko-slaný dip k zelenému mangu



6 menších porcí | přibližně 20 minut

Základ

100 g palmového cukru, 2 lžíce rybí omáčky, 2–3 lžíce vody.

Aromatické složky

2 lžíce sušených krevet, 1 šalotka, chilli; volitelně 1 lžička krevetové pasty.

1	Palmový cukr s vodou zahřívejte na mírném plameni do rozpuštění.
2	Vmíchejte rybí omáčku a případně krevetovou pastu. Krátce provažte.
3	Přidejte nasekané sušené krevety, šalotku a chilli.
4	Vařte jen do lehkého zhoustnutí; po vychladnutí dip dále zpevně.
5	Nechte vychladnout a doladte až se soustem zeleného manga.

Náprava chuti

- Příliš slané: přidejte palmový cukr a trochu vody, poté znovu krátce provažte.
- Příliš sladké: přidejte po kapkách rybí omáčku, případně podávejte kyselejší ovoce.
- Příliš husté: ještě teplý dip zředte po lžičkách vodou.

Alergeny

Klasická verze obsahuje ryby a korýše. Hosty informujte předem.

Uchování

Po vychladnutí uložte do čisté uzavřené nádoby a řiďte se pokyny surovin.