

Kokosové kari nudle Laksa

Rychlý tahák · přesně 2 strany



Kterou laksu vaříte

Curry laksa je krémová, pálivá a aromatická polévka s kokosovým mlékem. Asam laksa je kyselá rybí polévka bez kokosového základu. Tento postup patří ke curry lakse.

Čtyři kontrolní body

- Nudle uvařte zvlášť a do misek je vložte až při podávání.
- Pastu krátce opečte; syrová pasta zůstane plochá a ostrá.
- Vývar udržujte v klidném varu, kokos prudce nepřevažujte.
- Krevety přidejte nakonec a vařte jen do zrudnutí.

Rychlá záchrana

- Příliš pálivé: přidejte kokosové mléko nebo vývar.
- Příliš hutné: zředte horkým vývarem, ne studenou vodou.
- Málo výrazné: nejprve rybí omáčka, potom cukr a limeta v misce.
- Rozmočené nudle: skladujte je odděleně a zalévejte až při podávání.

Co připravit před zapnutím sporáku

- Vývar odměřte, kokosové mléko promíchejte a otevřete pastu.
- Ozdoby, klíčky a limetu připravte do samostatných misek.
- Hrnci na vývar a hrnci na nudle použijte odděleně.

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.

Kontrola před podáváním

Vývar je krémový a výrazný, nudle pružné a krevety šťavnaté. Limeta a sambal se přidávají po ochutnání do jednotlivých misek.

Uložení a ohřev

- Vývar, nudle a ozdoby uchovávejte odděleně.
- Vývar rychle zchladte a uložte uzavřený v lednici.
- Ohřívejte pomalu; krevety nepřevařujte podruhé.

Časový plán

- 0–10 minut: vejce, ozdoby, tofu a krevety.
- 10–25 minut: pasta a kokosový vývar.
- 25–35 minut: nudle, bílkoviny a sestavení misek.