

Nyonya kari

Rozšířený průvodce - přesně 3 strany



Co znamená Nyonya kuchyně

Peranakanská kuchyně propojuje čínské techniky s malajskými a dalšími místními surovinami. Nyonya kari proto nemá jedinou závaznou podobu, ale typicky staví na aromatické pastě rempah, kokosovém mléce, chilli a vyvážení slané, kyselé a sladké chuti.

Rozhodovací tabulka

Výsledek	Úprava
Jemnější kari	Uberte chilli a přidejte trochu kokosového mléka.
Výraznější kari	Zvyšte chilli, ale zachovejte dostatek kokosového základu.
Kysejší profil	Tamarind přidávejte po malých dávkách až v závěru.
Bez kokosu	Použijte vývar a omáčku nechte déle redukovat.

Práce s pastou rempah

- Pasta musí ztratit syrovou vůni šalotky a citronové trávy.
- Smažte ji na středním žáru a pravidelně míchejte.
- Hotový základ voní sladce a na okrajích se ukáže olej.

Rempah rozhoduje

Nedostatečně osmažená pasta chutná ostře a syrově. Kokosové mléko přidejte až poté, co rempah ztmavne, zesládně a uvolní olej.

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, zesládne 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.

Pasta nebo vlastní směs?

Hotová pasta šetří čas a drží poměr koření. U vlastní směsi máte větší kontrolu nad chilli. V obou případech další sůl přidávejte až po ochutnání.

Suroviny s přímými odkazy



AHG Pasta Nonya kari 50 g

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

Chaokoh Kokosové mléko 18% 250 ml

<https://www.tasteofasia.cz/p/kokosove-mleko-chaokoh-18-250-ml>

Thai Dancer Tamarindová Pasta 250 ml

<https://www.tasteofasia.cz/p/tamarindova-pasta-thai-dancer-250-g>

Windmill Chilli pasta Sambal Oelek 200 g

<https://www.tasteofasia.cz/p/windmill-chilli-pasta-sambal-oelek-200-g>

ESSA Jasmínová rýže 1 kg

<https://www.tasteofasia.cz/p/jasminova-ryze-essa-1-kg>

Jak produkty zapojit

- Pasta Nonya vytvoří rychlý kořenící základ.
- Kokosové mléko zjemní pálivost a zakulatí omáčku.
- Tamarind přidá kyselost bez citronové vůně.
- Sambal Oelek umožní přesněji řídit pálivost.
- Jasmínovou rýži podávejte sypkou, aby nasála omáčku.

Uchování a ohřev

Zbytky rychle zchladte a uchovejte zakryté. Ohřívejte zvolna s trochou vody; prudký var může vysušit kuře a oddělit kokosový tuk.

Kontrolní seznam

- Rempah je dostatečně osmažený.
- Kokosová omáčka není vodová.
- Pasta nechutná syrově ani hořce.
- Kuře dosáhlo nejméně 74 °C.
- Slaná, kyselá, sladká a pálivá chuť jsou vyvážené.