

Khao Soi

Rychlý tahák · přesně 2 strany



Tři vrstvy správné misky

- Pružné vařené nudle tvoří základ.
- Kuře a kokosový kari vývar přinášejí plnou chuť.
- Křupavé nudle a kyselé přílohy vytvářejí kontrast.

Chuťová rovnováha

Kari má být aromatické a krémové, nikoli přeslazené. Slanost přidávejte rybí omáčkou, sladkost palmovým cukrem a svěžest limetou až v misce.

Kontrola před vařením

- Část nudlí je vyhrazena na smažení.
- Kari pasty a kokosové mléko jsou odměřené.
- Přílohy jsou nakrájené před dokončením vývaru.
- Misky jsou nahřáté, aby vývar rychle nevychladl.

Bezpečné kuře

Teplotu měřte v nejsilnější části masa mimo kost. Kuře musí dosáhnout nejméně 74 °C.

Recept pro 4 porce



Suroviny

- 4 kuřecí horní stehna
- 400 g žlutých pšeničných nebo vaječných nudlí
- 400 ml plnotučného kokosového mléka
- 500 ml kuřecího vývaru
- 2 lžice červené kari pasty
- 1 lžice žluté kari pasty
- 1 lžice rybí omáčky
- 1–2 lžičky palmového cukru
- olej na smažení nudlí
- limeta, šalotka a koriandr
- nakládaná hořčičná zelenina
- chilli olej podle chuti

Osm kroků

1. Rozdělte nudle — Menší část nechte syrovou na smažení, větší část připravte podle návodu tak, aby zůstala pružná.
2. Rozvoňte kari — Na hustší části kokosového mléka opékejte červenou a žlutou kari pastu, až se uvolní vůně.
3. Přidejte kuře — Kuřecí stehna obalte kari základem a krátce opečte.
4. Vařte vývar — Přilijte zbytek kokosového mléka a vývar; mírně vařte, dokud je kuře měkké a uvnitř dosáhne 74 °C.
5. Vyvažte chuť — Rybí omáčkou doladte slanost a palmovým cukrem zakulaťte pikantnost.
6. Umažte ozdobu — Odložené nudle smažte po malých hnízdech dozlatova a nechte okapat na mřížce.
7. Připravte misky — Do nahátých misek rozdělte uvařené nudle a kuře.
8. Dokončete — Zalijte kari vývarem, přidejte křupavé nudle a podávejte s limetou, šalotkou a nakládanou zeleninou.

Rychlá oprava

Vývar je těžký: přidejte vývar a limetu. Chut' je plochá: dolad'te rybí omáčku a cukr po malých dávkách. Nudle měknou: křupavou ozdobu přidávejte až na stůl.

Podávání

- Limetku, šalotku a nakládanou zeleninu servírujte zvlášť.
- Křupavé nudle držte v suchu až do poslední chvíle.
- Chilli olej přidávejte jednotlivě podle chuti.