

Bo Kho

Rychlý tahák - přesně 2 strany



Čtyři pravidla křehkého masa

- Použijte kličku, krk nebo plec s dostatkem vaziva.
- Maso před opékáním osušte a pracujte po menších dávkách.
- Po zalití udržujte jen velmi mírný var.
- Mrkev přidejte až ke konci, aby zůstala celá.

Jak má Bo Kho chutnat

Vývar je aromatický po citronové trávě, badyánu a skořici. Rajče a mrkev přidávají sladkost, rybí omáčka umami a chilli s limetou se dávkuje při podávání.

Pořadí práce

- Maso nakrájejte na stejně velké kusy a marinujte.
- Osušte je a opečte v několika dávkách.
- Rozvoňte marinádu, protlak a celé koření.
- Maso pomalu duste, mrkev přidejte na posledních 30-40 minut.
- Koření vyjměte, omáčku doladte a zvolte přílohu.

Před zapnutím plotny

Maso osušte, zeleninu nakrájejte, koření odměřte a vývar mějte připravený. Opékání probíhá rychle a přerušování snižuje teplotu hrnce.

Recept pro 6 porcí



Suroviny

- 1,2 kg hovězí klížky, krku nebo plece nakrájené na větší kostky
- 4 stonky citronové trávy, 4 stroužky česneku, 3 šalotky a 30 g zázvoru
- 2 lžíce rybí omáčky, 1 lžíce cukru, 1 lžička kari a černý pepř
- 2 lžíce oleje, 2 lžíce rajčatového protlaku a 400 g krájených rajčat
- 2 badyány, 1 celá skořice a 1 bobkový list
- 1,2 l nesoleného hovězího vývaru nebo vody
- 500 g mrkve nakrájené na velké šikmé kusy
- jarní cibulka, koriandr, thajská bazalka, chilli a limeta k podávání
- čerstvá bageta, rýžové nudle nebo rýže podle zvoleného způsobu podávání

Postup

1. Marinujte maso - Maso promíchejte s citronovou trávou, česnekem, šalotkou, zázvorem, rybí omáčkou, cukrem, kari a pepřem. Nechte 45-60 minut v chladu.
2. Osušte a opečte - Maso vyjměte z marinády, povrch osušte a opečte po dávkách. Kousky se musí zbarvit, ne dusit.
3. Rozvoňte základ - V hrnci krátce orestujte zbylou marinádu a rajčatový protlak. Přidejte rajčata, badyán, skořici a bobkový list.
4. Začněte pomalé dušení - Vraťte maso, zalijte vývarem nebo vodou tak, aby bylo téměř ponořené, a přiveďte k mírnému varu.
5. Duste doměkka - Přiklopte a vařte velmi zlehka 90-120 minut. Občas zkontrolujte tekutinu a tuhost masa.
6. Přidejte mrkev - Mrkev vložte až na posledních 30-40 minut, aby změkla, ale nerozpadla se.
7. Doladte konzistenci - Odklopte hrnec a podle potřeby omáčku krátce zredukujte. Má zůstat řidší než český guláš.
8. Dochutěte a podávejte - Vyjměte skořici, badyán a bobkový list. Doladte rybí omáčkou, cukrem, limetou a podávejte s bagetou, nudlemi nebo rýží.

Kontrola před podáváním

Maso lze snadno rozdělit lžící, mrkev drží tvar a vývar je lesklý a aromatický. Nemá být moučně zahuštěný ani těžký jako český guláš.