

Kai Yang

Rychlý tahák - přesně 2 strany



Tři rozhodující prvky

- Koriandrový kořen nebo silné stonky, česnek a bílý pepř tvoří aromatický základ.
- Rybí omáčka dodává slanost a umami, cukr podporuje zhnědnutí.
- Nepřímý žár propeče maso; krátké dokončení nad žářem vytvoří křupavou kůži.

Časový plán

Marinujte nejméně 4 hodiny, ideálně přes noc. Grilování celého rozstříženého kuřete trvá přibližně 40 až 55 minut podle velikosti, grilu a vzdálenosti od žáru. Rozhoduje teploměr, ne samotný čas.

Kontrola grilu

- Uhlíky jsou na jedné straně, kuře leží mimo přímý žár.
- Víko drží teplo a kouř, ale průduchy zůstávají otevřené.
- Sladká marináda nekape do prudkých plamenů.
- Kůži dokončujte až po téměř úplném propečení masa.

Marinování správně

- Marinádu vetřete do zářezů i pod uvolněnou kůži.
- Kuře držte v uzavřené nádobě v lednici.
- Před grilováním jej nechte 20 minut temperovat, ne déle.

Recept pro 4 porce



Suroviny

- 1 kuře o hmotnosti 1,4 až 1,7 kg, rozstřižené naplocho
- 4 stroužky česneku
- 3 kořeny koriandru nebo 8 silnějších stonků
- 1 stéblo citronové trávy
- 1 lžička bílého pepře
- 2 lžíce rybí omáčky
- 1 lžíce světlé sójové omáčky
- 1 lžíce palmového nebo třtinového cukru
- 1 lžíce neutrálního oleje
- volitelně 1/2 lžičky kurkumy
- limeta, lepkavá rýže a som tam k podávání

Postup

1. Připravte kuře - Odstraňte páteř, kuře rozevřete a přes fólii srovnejte na podobnou tloušťku.
2. Rozdrtě aromatický základ - Česnek, koriandrové kořeny, citronovou travu a pepř utlučte na hrubou pastu.
3. Smíchejte marinádu - Přidejte rybí a sójovou omáčku, cukr, olej a případně kurkumu.
4. Marinujte - Kuře potřete i pod kůží a nechte v chladu nejméně 4 hodiny, ideálně přes noc.
5. Připravte dvě zóny grilu - Jednu část rozehřejte, druhou ponechte bez přímého žár; rošt očistěte a potřete olejem.
6. Grilujte nepřímou - Kuře položte kůží nahoru mimo přímý žár, zavřete víko a průběžně otáčejte.
7. Dokončete kůži - Na závěr krátce přesuňte kůži dolů nad mírnější přímý žár a hlídejte cukr v marinádě.
8. Změřte a nechte odpočinout - V nejsilnější části musí být nejméně 74 °C; před porcováním nechte 10 minut odpočinout.

Před podáváním

Teplota je ověřená v nejtlustší části stehna i prsou mimo kost, šňáva není náhradou teploměru a kuře odpočívalo 10 minut. Podávejte s limetou, lepkavou rýží, som tam a omáčkou nam jim jaew.