

Hawaii karry med kokos

mild eller stærk efter smag



*Thai
inspireret*

Hawaii karry med kokos

En smag af Thailand

- mærk varmen!

INGREDIENSER INSTRUKTION:

Sovsen: **Forberedelse:** læg 2-3 laurbærblade i blød i et halvt glas vand natten over, så du trækker smagen ud af dem.

2-3 laurbærblade
Saften fra 2 skiver ananas
1/2 ung kokosnød* (50g blødt kokoskød)
1/2 fed hvidløg
0,5 x 0,5 cm ingefær
1/2 - 1 tsk. medium karry
1/2 - 1 tsk. spidskommen
1/2 - 1 tsk. gurkemeje
1/2 - 1 tsk. tørret koriander
1 tsk. limesaft

Sovsen: Skær to skiver ananas, og fjern skrællen og den hårde midte fra dem. Skær skiverne i mindre stykker, og klem væsken ud af dem med hænderne. Put væsken i en blender, men lad ananasstykkerne være i en skål, da de skal bruges senere.

2 dadler
1 spsk. laurbærblade vand
1/2 glas vand

Tilføj det bløde kokoskød, samt hvidløg, ingefær, karry, spidskommen, gurkemeje, koriander, limesaft og de to udstenede dadler til blenderen.

Fortsættes...

Hawaii karry med kokos

- fortsat

Tilføj en spiseskefuld af laurbærblade vandet (uden bladene) og et halvt glas almindeligt vand. Hvis du har lyst, er du også velkommen til at tilføje nogle af de valgfri ingredienser, som f.eks. citrongræspulver, frisk chili, kaffir lime saft eller tamarindsovs, men retten er også fin uden.

Blend det hele sammen, indtil du har en ensartet sovs, og hæld den dernæst over i en skål. Nu skal klumperne tilsættes sovsen, og det gør du ved at hakke forårsløget, korianderen og peberfrugten groft. De puttes i skålen sammen med de presede ananasklumper, og det hele blandes godt sammen med en ske. Server og nyd!

Valgfrit:

- Lidt frisk chili
- 1 tsk. citrongræspulver
- 1 tsk. kaffir lime saft
- 1 spsk. tamarindsovs*

Klumperne:

- 3 cm forårsløg
- 2 spsk. frisk hakket koriander
- ½ rød peberfrugt
- 2 skiver ananas



*Thai
inspireret*