



Kanaa Punaisessa Curryssa ja Kookoskastikkeessa - Pha-Naeng

Aineet: 300 g broilerisuikaleita
4 dl kookoskermaa
1 rkl kalakastiketta
1 tl sokeria
50 g makean basilikan lehtiä
4-6 punaista chiliä, suikaloituna
2 rkl ruokaöljyä
1-2 tl currytahnaa
kaffirlimen lehtiä

Valmistus: 1. Paista kanasuikaleita öljyssä, kunnes ne ovat ruskistuneet, mutta eivät vielä mureita. Siirrä sivuun.
2. Paista pannulla chilitahnaa aromien irrottamiseksi. Lisää sitten kookoskerma ennen kuin tahna ehtii kuivua. Keitä miedolla lämmöllä kunnes öljyä alkaa nousta pintaan.
3. Lisää kanasuikaleet ja sekoita. Mausta sokerilla, limen lehdillä ja kalakastikkeella. Keitä matalalla lämmöllä kastiketta kokoon kunnes kana on mureaa ja curry paksua. Mausta lopuksi basilikanlehdillä.
4. Annostele lautasille keitetyn tai höyrystetyn riisin kera.