



Kanaa Vihreässä Curryssa - Kaeng Khiaw Waan Kai

Aineet: 350 g kanansiipiä
6 dl kookosmaitoa
200 g munakoisoa
5 kaffirlimen lehteä
4 dl kanalientä
2 dl basilikanlehtiä
1 rkl kalakastiketta
1 rkl ruskeaa sokeria
5 tuoretta vihreää ja punaista chiliä suikaleina
2 rkl vihreää currytahnaa
3 rkl ruokaöljyä

Valmistus: 1. Paista pikaisesti currytahna tilkassa öljyä puolikuumalla syvällä pannulla. Lisää kanankoivet, chili ja limen lehdet. Lisää kookosmaito, kalakastike ja sokeri.

2. Kiehuta hetki. Pienennä lämpöä ja anna kastikkeeseen vetäytyä ja sakeutua.

3. Lisää tarvittava määrä kanalientä halutun paksuuden saavuttamiseksi. Keitä kunnes kana on kypsää. Lisää vielä kanalientä, jos on tarpeen.

4. Lisää munakoiso. Varo keittämästä niitä liikaa, sillä munakoison tulisi säilyä kiinteänä.

5. Sekoita kastikkeeseen osa basilikanlehdistä.

6. Annostele kulhoihin ja koristele lopuilla basilikanlehdillä.