WINEBIZZ
Excellent Wines

Thaise Groene Curry

Domaine Castelnau Viognier I'lle

4 personen - 25 minuten bereidingstijd

INGREDIËNTEN

- 300 ml Kokosmelk
- 3 tbsp Thai Green curry pasta
- 5 Kaffir bladen
- 10 Thaise mini aubergines
- 200 g Kipdijfilet (maar rind, varkenshaas of garnalen kan ook)
- 1 can Bamboesheuten (225 gram)
- 50 ml Water
- Handvol Thai basilicum (Gewone basilicum kan ook)
- 2 tbsp Palmsuiker (gewone kristal suiker mag ook)
- 3 tsp Vissaus

BEREIDING

Snij de kip in dunne plakjes en in stukjes die net op je lepel passen als je de curry gaat eten. Snijd ook de aubergines in vieren.Doe de curry pasta in wat arachide olie in een pan en verhit deze zachtjes. Niet te heet meteen, want dan brand de curry pasta aan. Druk de pasta plat met een spatel en roer voorzichtig door. Uiteindelijk zal de pasta alle olie opnemen en droog worden.

Als de pasta droog is, schenk je 1/4 van de kokosmelk erbij en laat dit al roerende ook door de pasta opnemen. Als alle melk is opgenomen en je kleine belletjes in de pasta zit verschijnen kan de kaffir blaadjes erbij. Kneus deze eerst (scheur ze een beetje, twee of drie keer per blaadje).

Voeg ook de rest van de kokosmelk, de suiker en het water toe. Roer alles door elkaar en laat alles even 5 minuten zachtjes koken. Dan kan ook de aubergine en de bamboescheuten erbij. Voor 1-2 minuten roer je alles verder door elkaar. Voeg nu de kip toe en laat deze gaar worden. Haal nu de pan van het vuur en voeg de vissaus toe naar smaak. De ene curry pasta is zouter dan de andere, dus proef wat er bij jouw curry nog aan vissaus (zout) bij moet.

Als laatst voeg je de basilicum toe. Roer deze door het gerecht, zodat de rest warmte de basilicum haar smaken laat afgeven.De groene curry is nu klaar. Serveer met Thai Jasmin Rice (Pandan rijst) en vertel je gasten wel dat ze de kaffir blaadjes niet kunnen opeten (of haal ze er van te voren weer uit).

Snij van de rode chili peper kleine schuine plakjes en leg deze op het gerecht als garnering.