

Красный карри с жареной уткой (Тайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ (на 3-4 порции):

утиная грудка - 1 шт. (примерно 300 г),
помидоры - 2 шт. средних (или 10 помидорок черри),
зеленый базилик - 2-3 веточки,
кокосовое молоко - 400 мл (1 банка),
красная паста карри - 2-3 ст.л. (по вкусу),
рыбный соус - 2 ст.л.,
пальмовый сахар - 1 ст.л.,
листья кафрского лайма - 4 шт.,
растительное масло - 1-2 ст.л.,
соль - 1 ч.л.



1. Помыть листья кафрского лайма и зеленый базилик. У листьев кафрского лайма надорвать края по периметру, у базилика ощипать листики со стеблей.
2. Ополоснуть утиную грудку и промокнуть салфеткой. Разогреть сковороду и обжарить в растительном масле утиную грудку до готовности. Отложить в сторону.
3. В разогретый вок положить стусток кокосового молока (или кокосовых сливок), растопить его и добавить в вок красную пасту карри. Перемешать пасту карри до растворения в кокосовом молоке и обжарить до появления аромата.
4. Нарезать остывшую жареную утиную грудку вместе со шкуркой ломтиками.
5. Добавить в вок ломтики жареной утки, оставшееся кокосовое молоко, дать закипеть жидкости, сделать огонь меньше среднего и потушить несколько минут утиное мясо, чтобы оно пропиталось ароматами карри.
6. Добавить в вок помидорки черри (или нарезанные четвертинками помидоры среднего размера), листья кафрского лайма, пальмовый сахар, рыбный соус и листики зеленого базилика. Тушить на огне ниже среднего 10 минут. Если жидкость густовата, разбавить ее горячей водой до желаемой консистенции. Попробовать соус и по необходимости добавить еще пальмового сахара и рыбного соуса.
7. Готовый карри разложить по порционным тарелкам или пиалам, украсить листиками зеленого базилика или кинзы и подавать на стол горячим. К красному карри подают отварной рис Жасмин (или отварную рисовую лапшу, или лепешки).