

Зеленый карри с морепродуктами (Тайская кухня)

ИНГРЕДИЕНТЫ:

крупные мидии - 6-8 шт.,
крупные креветки - 6-8 шт.,
растительное масло (не оливковое) - 1 ст.л.,
зеленая паста карри - 3 ст.л.,
кокосовое молоко - 400 мл (1 банка), или
немного меньшее количество **КОКОСОВЫХ
сливок**),
рыбный соус - 2 ст.л.,
пальмовый сахар - 1 ст.л.,
консервированные ростки бамбука - 1-2
побега (или 2 половинки зимних ростков),
листья кафрского лайма - 3-5 шт.,
свежие листья зеленого базилика - 2-3 веточки,
свежий красный или зеленый перец чили - 1 шт.
(по желанию).



1. Подготовить морепродукты: если они мороженые, то разморозить их при комнатной температуре, помыть и почистить (у креветок удалить панцирь и спинную прожилку, оставив хвостик, у мидий удалить остатки водорослей и песчинки).
2. Ростки бамбука ополоснуть от рассола и нарезать их некрупными кусочками.
3. Перец чили ополоснуть, нарезать колечками и удалить семечки.
4. У листьев кафрского лайма надорвать края по периметру.
5. Базилик помыть и ошипать листики со стеблей.
6. В разогретом воке обжарить в растительном масле зеленую пасту карри до появления аромата (или обжарить без масла с куском сгустка кокосового молока). Обжаривать до тех пор, пока не начнет отделяться кокосовое масло - на поверхности появятся капельки масла, окрашенные пастой карри.
7. Добавить в вок ростки бамбука, мидии, остатки кокосового молока, 1 ст.л. рыбного соуса и листья кафрского лайма, дать закипеть жидкости, затем уменьшить огонь до ниже среднего и варить 3-5 минут. Затем добавить креветки и варить еще 3 минуты.
8. Готовые креветки покраснеют, а креветочное мясо побелеет. Не нужно долго варить креветки, иначе они станут «резиновыми». Попробовать бульон и добавить по вкусу пальмовый сахар, рыбный соус, колечки красного перца чили и листики зеленого базилика. Снять вок с огня.
9. Готовый карри разложить по порционным тарелкам или пиалам, украсить листиками зеленого базилика и подавать на стол горячим. К зеленому карри подают отварной рис Жасмин (или отварную рисовую лапшу, или лепешки).