

Zielone curry z boczniakami z chutneyem mango

Czas ogółem **45 min** 17 min Czas przygotowania **28 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

10 porcj(e/i)

Chutney:

50 ml	oleju roślinnego do smażenia
200 g	białej cebuli, pokrojonej w drobną kostkę
500 g	mango, pokrojonego w dużą kostkę lub mrożonego mango
10 g	nasion gorczycy
200 ml	<u>Słodka przyprawa w stylu mirin Kikkoman (na bazie fermentowanego ryżu)</u>
10 g	płatków chili

Curry:

100 g	masła klarowanego
1,2 kg	boczniaków królewskich, przyciętych, pokrojonych na kawałki wielkości kęsa
500 g	czerwonej cebuli, pokrojonej na duże kawałki
5	ząbków czosnku, drobno posiekanych
1 l	mleczka kokosowego
200 g	szpinaku baby
50 g	kolendry, posiekanej
100 ml	<u>Ponzu - Mieszanka sosu Sojowego, octu o smaku Cytrynowym Kikkoman</u>
1 łyżka	nasion kminu rzymskiego
10 g	zielonej pasty curry
Do podania:	
1 kg	ugotowanego ryżu basmati

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Rozgrzej olej w rondlu i podsmażaj cebulę przez 2-3 minuty. Dodaj mango i nasiona gorczycy, a następnie wlej Słodką przyprawę mirin Kikkoman i gotuj na wolnym ogniu przez około 20 minut. Dopraw płatkami chili i pozostaw do ostygnięcia.

Krok 2

Rozgrzej masło klarowane w dużym naczyniu żaroodpornym na średnim ogniu. Podsmażaj boczniaki, cebulę i czosnek przez około 4-5 minut, aż ładnie się zrumienią.

Krok 3

W blenderze zmiksuj mleczko kokosowe ze szpinakiem, kolendrą i Cytrusowym sosem Ponzu Kikkoman na gładką masę. Dodaj kmin rzymski i pastę curry i smaż przez kolejną minutę. Dodaj mieszankę do boczniaków i duś wszystko w piekarniku nagrzanym do 160°C z termoobiegiem przez około 30 minut.

Krok 4

Podsmaż chlebki naan na maśle czosnkowym, aż lekko się zrumienią. Wymieszaj ryż z jagodami goji i podgrzej. Podawaj z curry, chutneyem, odrobiną jogurtu i czerwonym szczawikiem.

1 kg	chlebka naan
60 g	masła czosnkowego
100 g	jagód goji
100 g	jogurtu pełnotłustego
20 g	szczawiku czerwonego