

עוף בקארי אדום



רכיבים

- כפיות קארי אדום
- מיליליטר חלב קוקוס משומר
- 1/2 2/1 כפות מרק עוף אמיתי ר.טבעיים (אבקת מרק עוף אסם מומסת במים חמים)
- גבעול למון גראס מעוך (להשיג בשווקים ובחנויות למוצרים מהמזרח הרחוק)
- חזה עוף
- כף ליים
- כף סוכר לבן
- כף רוטב דגים כשר להשיג בחנויות למוצרים מהמזרח הרחוק
- 1/3 3/1 כוס כוסברה

הכנה

1. מחממים מחבת טפלון עמוקה על להבה בינונית. שמים בתוכה את ממרח הקארי ומערבבים דקה.
2. יוצקים פנימה את חלב הקוקוס, הציר ועשב הלימון ומערבבים למיזוג המרכיבים. מביאים לרתיחה ומבשלים דקה נוספת.
3. מנמיכים את הלהבה, מכניסים פנימה את העוף ומבשלים על סף רתיחה 10-12 דקות, או עד שהעוף עשוי היטב.
4. מוציאים את עשב הלימון ומשליכים. מוציאים את הבשר ושומרים אותו חם בצד. מערבבים פנימה את מיץ הליים, הסוכר ורוטב הדגים וממשיכים לבשל 5 דקות, או עד שהנוזל נעשה סמיך מעט.
5. מגישים את העוף עם ירקות ירוקים מאודים ואורז יסמין. יוצקים מעל המנה את רוטב הקוקוס ומפזרים את עלי הכוסברה.

35 דקות

4 servings 4