

מוקפץ סלסה אסייתי



רכיבים

- כפות שמן זית
- שן שום כתוש
- בצל פרוס דק
- גבעול עשב לימון חתוך למקטעים באורך 3 ס"מ
- פלפל אדום חריף פרוס דק
- 1/2 2/1 קילוגרם נתח פרגית מחולקת 3-
- כפות רוטב צ'ילי מתוק 290 מ"ל
- 1/4 4/1 כוס מים רותחים
- 1/4 4/1 כוס קרם קוקוס
- כפות רוטב דגים
- כף סוכר חום או דבש

הכנה

1. בווק או מחבת רחבה מחממים את השמן.
2. כשהשמן חם, מוסיפים את השום, בצל, למון גראס וצ'ילי ומטגנים תוך ערבוב כ-2-3 דקות עד שהבצל הופך לשקוף.
3. מוסיפים את הפרגיות ומטגנים תוך ערבוב כ-3-4 דקות עד שצבע הפרגיות משתנה ללבן.
4. מוסיפים צ'ילי מתוק ומים רותחים ומבשלים תוך ערבוב כ-2-3 דקות נוספות.
5. מוסיפים את סוכר, רוטב דגים וקרם קוקוס, מערבבים היטב ומביאים לרתיחה.
6. מבשלים כ-5-6 דקות נוספות.
7. טועמים את הרוטב ומתקנים תיבול במידת הצורך.
8. מגישים עם חופן עשבי תיבול - בזיליקום, כוסברה ונענע, לפי הטעם, ואורז לבן או אטריות.

20 דקות

4 4