FOODIE CITY WARSAW

JAPOŃSKIE CURRY Z KURCZAKIEM – PRZEPIS

4 porcje

SKŁADNIKI:

CURRY:

- 600 g — uda kurczaka bez skóry i kości
- 4,5 g — sól
- 0,75 g — pieprz
- 15 g — mąka pszenna do oprószenia mięsa
- 30 ml — olej
- 150 g — cebula
- 9 g — czosnek
- 9 g — świeży imbir
- 150 g — marchew
- 225 g — ziemniaki
- 75 g — jabłko
- 525 ml — bulion drobiowy
- dodatkowo gorąca woda do regulacji gęstości
- 15 g — sos sojowy
- 6 g — cukier
- 60 g — groszek mrożony

ZASMAŻKA CURRY:

- 30 g — masło
- 30 g — mąka pszenna
- 9 g — curry powder
- 1,5 g — garam masala
- 0,3 g — cynamon
- po 0,75 g — czosnek granulowany i cebula w proszku
- 9 g — sos sojowy
- 6 g — miód
- 30 g — starte jabłko
- 15 g — ketchup

FOODIE
CITY
WARSAW

RYŻ:

- 240 g — ryż jaśminowy
- 360 ml — woda
- 2 g — sól

SURÓWKA:

- 300 g — biała lub czerwona kapusta
- 1 szt. — limonka, sok do smaku
- 19 ml — ocet ryżowy
- 7,5 g — cukier
- 2,5 g — sól
- 10 ml — olej sezamowy

PRZYGOTOWANIE:

CURRY:

- Obierz warzywa.
- Cebulę pokrój w piórka, marchew w półplasterki, ziemniaki w kostkę około 2 cm.
- Czosnek i imbir drobno posiekaj, jabłko zetrzyj.
- Oddziel porcję jabłka i sosu sojowego do zasmażki.
- Kurczaka osusz, pokrój na kawałki 2–3 cm, dopraw solą i pieprzem i oprósz mąką do mięsa.
- Nie myj surowego kurczaka; używaj osobnej deski i narzędzi.
- W szerokim garnku rozgrzej olej, zrumień kurczaka partiami i odłóż na czystą tackę.
- W tym samym garnku zeszklij cebulę, dodaj czosnek i imbir, po chwili marchew i jabłko do curry.
- Wlej bulion, zeskrob smak z dna.
- Dodaj kurczaka, ziemniaki, sos sojowy i cukier.
- Gotuj łagodnie około 20–25 minut, aż warzywa zmiękną, a kurczak będzie ugotowany.
- Najgrubsze kawałki powinny osiągnąć w środku co najmniej 75°C przez 30 sekund.
- W rondelku rozpuść masło, dodaj mąkę do zasmażki i smaż, mieszając, 3–5 minut do lekkiego zezłocenia.
- Zmniejsz moc, dodaj suche przyprawy i mieszaj 20–30 sekund.
- Dodaj ketchup, miód, odłożone jabłko i sos sojowy.
- Stopniowo rozprowadź gorącym płynem z garnka curry, mieszając trzepaczką na gładko.
- Przelej do curry i gotuj 5–10 minut, często mieszając.
- Dodaj groszek i gotuj około 3 minut.
- Dolej gorącej wody, jeśli sos jest za gęsty.
- Spróbuj i dopraw; curry ma być gęste, ale łatwe do nalewania chochlą.

FOODIE
CITY
WARSAW

RYŻ W GARNKU:

- Ryż dokładnie przepłucz i odcedź.
- Wsyp do garnka z grubym dnem, dodaj 360 ml wody i sól.
- Proporcja: 1 g suchego ryżu na 1,5 ml wody.
- Doprowadź do wrzenia, raz zamieszaj, szczelnie przykryj i zmniejsz moc do minimum.
- Gotuj około 12 minut bez podnoszenia pokrywki, uwzględniając instrukcję na opakowaniu.
- Wyłącz palnik i zostaw pod przykryciem na 10 minut.
- Spulchnij widelcem.
- Gdy ryż jest jeszcze twardy i suchy, dodaj trochę wrzątku i dogotuj pod przykryciem.

SURÓWKA I PODANIE:

- Kapustę drobno poszatkuj i krótko ugnieć z solą.
- Wymieszaj ocet, cukier, olej sezamowy i sok z limonki, dodając go do smaku.
- Połącz z kapustą i schłodź.
- Na talerz nałóż ryż, curry i porcję chłodnej surówki.
- Podawaj od razu.

UWAGI:

- Drobne ilości przypraw najwygodniej odmierzyć wagą precyzyjną. 0,3 g cynamonu to mała szczypta.
- Przy podaniu bufetowym gorące curry i ryż trzymaj oddzielnie w ogrzanych podgrzewaczach, w temperaturze co najmniej 63°C.
- Surówkę podawaj chłodną.
- Podgrzewacz służy do utrzymania temperatury.

SMACZNEGO!