

Zielone Curry z Crock-Pot Express

Zielone Tajskie Curry

 Czas na High: 5 min

 Czas na Low: 5 min

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 15

Składniki

- Czas smażenia / zarumienienia 5 minut
- Czas gotowania pod ciśnieniem 5 minut
- 600 g udek z kurczaka bez skóry, bez kości,
- pokrojone w paski 3 szalotki,
- obrane 2 ząbki czosnku,
- obrane 1 zielone chilli
- 1 kawałek imbiru, obrany
- Sok z 1 limonki skórka
- 1 łydga trawy cytrynowej,
- 1 mały pęczek bazylii
- 1 łyżka oleju kokosowego lub roślinnego
- 400g puszka lekkiego mleka kokosowego
- 3 liście limonki Kaffir
- 1 łyżeczka brązowego cukru
- Sos rybny
-



Wykonanie:

Włożyć szalotkę, czosnek, chili, imbir, skórkę z limonki i sok, trawę cytrynową i większość bazylii do blendera. Blenduj aż do uzyskania pasty.

Zdejmij pokrywkę z Crockpot Express i wybierz funkcję Brown / Sauté.

Ustaw czas na 5 minut. Pozostawić do rozgrzania, dodać olej, a następnie wmieszać pastę i gotować ok. 1-2 minuty, aż będzie pachnieć.

Wmieszaj kurczaka i kontynuuj gotowanie przez kolejne 2-3 minuty. Wlej mleko kokosowe, dodaj liście limonki i cukier i dobrze wymieszaj. Zakryj pokrywkę i gotuj na ustawieniu Drób . Po zakończeniu gotowania pozostawić urządzenie na naturalny czas obniżania ciśnienia wynoszący 10 minut. Ostrożnie zwolnij ciśnienie pozostawione w środku przed otwarciem, dopraw sosem rybnym do smaku i lekko zagęść odrobiną mąki kukurydzianej i wody, jeśli to konieczne. Podawaj z ryżem gotowanym na parze, posyp pozostałą bazylią.