



Thaimaalainen broileripyörykkäcurry & riisiä

4 HENKEÄ



Lempeän mausteinen curry syntyy broileripyöryköistä.

Broileripyörykät:

1 PKT BROILERIN JAUHELIHAA
N. 3 CM PALA INKIVÄÄRIÄ
1 RKL SOIJAKASTIKETTA
1 KANANMUNA
¼ DL KORPPUJAUHOJA
ÖLJYÄ PAISTAMISEEN

Curry:

1 SIPULI
1 PAPRIKA
1 PAKSOI
1 RKL RYPSIÖLJYÄ
2 - 3 RKL CURRYTAHNAA TAI OMAN
MAUN MUKAAN
RIPAUS SOKERIA
1 TLK KOOKOSMAITOA
1 DL VETTÄ
½ PSS KEVÄTSIPULIA
½ CHILI TAI OMAN MAUN MUKAAN
½ LIMEN MEHU

Lisäksi:

1 PSS RUOKABOKSI RIISIÄ

1.

Laita vesi kiehumaan riisiä varten. Kumoa jauheliha kulhoon. Raasta joukkoon inkivääri ja lisää soijakastike, kananmuna sekä korppujauhot. Sekoita massa kunnolla tasaiseksi.

2.

Keitä riisi pakkauksen ohjeen mukaan. Kuori ja suikaloi sipuli, suikaloi paprika ja sekä huuhdeltu paksoi. Suikaloi myös kevätsipuli ja chili ohuiksi renkaiksi.

3.

Muotoile jauhelihamassasta pieniä pyöryköitä. Kuumenna paistinpannu ja paista pyöryköihin kaunis väri tilkassa öljyä. Siirrä pyörykät pannulta sivuun odottamaan.

4.

Kuumenna pannu uudelleen ja lisää tilkka öljyä. Lisää pannulle sipulit, paprikasuikaleet ja currytahna. Paistele sekoitellen muutama minuutti. Mausta ripauksella sokeria.

5.

Lisää kasvien joukkoon kookosmaito ja huuhtaise tölkki vedellä. Kuumenna seos kiehuvaaksi ja lisää pyörykät sekä paksoisuikaleet joukkoon. Hauduta matalalla lämmöllä noin 5 minuuttia, kunnes pyörykät ovat kypsä.

6.

Viimeistele curry kevätsipulilla, chilillä ja purista limen mehu. Tarkista maku ja tarjoa riisin kanssa.



35min.

Vinkki! Peitä ylijäänyt currytahna ohuella kerroksella öljyä, niin se säilyy paremmin jääkaapissa.