

Zelené kari s hlívou královskou a mangovým chutney

Celkový čas vaření **45 min.** 17 min. Doba přípravy 28 min. Doba vaření

INGREDIENCE

10 Porce

Na chutney:

50 ml	rostlinného oleje na smažení
200 g	bílé cibule, nakrájené nadrobno
500 g	manga, nakrájeného na větší kostky (případně mraženého)
10 g	hořčičného semínka
200 ml	<u>Kikkoman Sladké mirin</u> <u>dochucovadlo</u>
10 g	chilli vloček

Na kari:

100 g	ghí
1,2 kg	hlívy královské, očištěné a nakrájené na sousta
500 g	červené cibule, nakrájené na větší kusy
5	stroužků česneku, nakrájených na tenké plátky
1 l	kokosového mléka
200 g	baby špenátu
50 g	koriandru, pouze lístky
100 ml	<u>Kikkoman Ponzu</u> <u>citrónová sójová omáčka</u>

1 polévková římského kmínu

lžíce

10 g zelené kari pasty

K podávání:

1 kg	rýže basmati, vařené
1 kg	chleba naan
60 g	česnekového másla
100 g	goji
100 g	plnotučného jogurtu

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Na mangové chutney rozpalte v hrnci olej a nechte cibuli 2–3 minuty zesklivatět. Přidejte mango a hořčičná semínka, zalijte Kikkoman Mirin sladkým dochucovadlem a nechte na mírném ohni probublávat přibližně 20 minut. Dochutěte chilli vločkami a nechte vychladnout.

Krok 2

Na kari rozpustěte ghí ve velkém kastrolu na středním plameni. Restujte hlívu, cibuli a česnek dozlatova, přibližně 4–5 minut.

Krok 3

Mezitím rozmixujte v mixéru kokosové mléko se špenátem, koriandrem a omáčkou Kikkoman Ponzu citrón dohladka. Do kastrolu k houbám přidejte římský kmín a kari pastu a restujte ještě minutu. Poté přilijte rozmixovanou směs a vše duste v horkovzdušné troubě vyhřáté na 160 °C přibližně 30 minut.

Krok 4

Chléb naan opečte na česnekovém másele dozlatova. Vařenou rýži smíchejte s goji a prohřejte. Podávejte kari s rýží, mangovým chutney, trochou jogurtu a červeným šťavelem.

20 g

červeného šťavelu