

Grøn curry med kejserhatte og mangochutney

Samlet tid **45 min.** 17 min. Arbejdstid 28 min. Tilberedningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Til chutneyen:

50 ml	vegetabilsk olie til stegning
200 g	zittauerløg, skåret i fine tern
500 g	mango, skåret i grove tern, eventuelt frossen mango
10 g	sennepsfrø
200 ml	<u>Kikkoman sødtsmagende krydderi til madlavning i mirin-stil</u>
10 g	chiliflager

Til curryen:

100 g	ghee
1,2 kg	kejserhatte, klargjorte, skåret i mundrette stykker
500 g	rødløg, skåret i grove stykker
5	fed hvidløg, i fine skiver
1 liter	kokosmælk
200 g	babyspinat
50 g	frisk koriander, plukket
100 ml	<u>Kikkoman ponzu - en blanding af sojasauce, eddike og citronaromaer</u>

1 spsk.	hel spidskommen
10 g	grøn karrypasta

Til servering:

1 kg	basmatiris, kogt
1 kg	naanbrød
60 g	hvidløgssmør
100 g	gojibær
100 g	yoghurt 10 %

FREM GANGSMÅDE

Step 1

Til mangochutneyen: Varm olien op i en kasserolle, og sauter løgene i 2-3 minutter. Tilsæt mango og sennepsfrø, tilsæt Kikkoman sødtsmagende krydderi til madlavning i mirin-stil, og lad det simre ved svag varme i ca. 20 minutter. Smag til med chiliflager, og lad chutneyen køle af.

Step 2

Til curryen: Varm ghee op i en stor gryde over jævn varme. Sauter svampe, løg og hvidløg, til det har taget godt med farve, ca. 4-5 minutter.

Step 3

Blend imens kokosmælk, spinat, koriander og Kikkoman ponzu citrus sojasauce helt glat. Tilsæt spidskommen og karrypasta til gryden, og steg det af i yderligere et minut. Tilsæt den blendede kokosblanding til svampene, og braiser det hele i ovnen ved 160 °C varmluft i ca. 30 minutter.

Step 4

Steg naanbrødet i hvidløgssmørret, til det er let gyldent. Vend risene med gojibær, og varm dem igennem. Anret curryen med ris, chutney, en skefuld yoghurt og rød skovsyre.

20 g

rød skovsyre