

RØD KARRY MED HOKKAIDO



4 pers.



40 min.



Ingredienser

Ris

- 4.5 dl. vand
- 1 tsk. salt
- 3 dl. basmatiris

Rød karry med hokkaido

- ½ hokkaido
- 2 fed hvidløg
- 1 løg
- 100 g spinatblade
- 1 spsk. stødt ingefær
- 1 spsk. rød karrypasta
- 1 dåse kokosmælk
- 1.5 dl vand
- 1 spsk. ostersauce
- 1 lime
- salt og peber
- 2 spsk. neutral olie til stegning

Græskarkerner

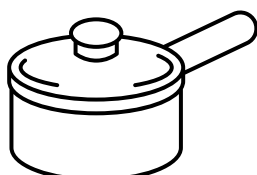
- kerner fra græskaret
- 1 spsk. olivenolie
- salt og peber

Idéer til topping

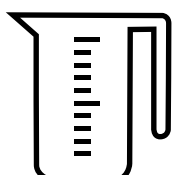
Top retten med creme fraiche,
frisk koriander/persille &
limebåde

Køkkenudstyr til rød karry med hokkaido

1 kasserolle



1 decilitermål



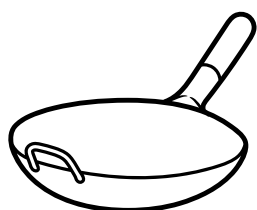
1 skærebræt



1 køkkenkniv



1 wok



2 spiseskeer



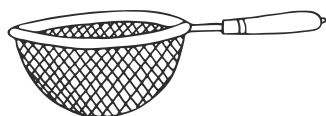
1 køkkenvægt



1 paletkniv



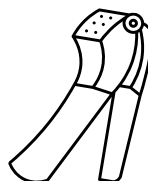
1 si



1 teske



1 hvidløgspresser



1 lille pande



1 dåseåbner



SÅDAN GØR I



Rød karry med hokkaido

1. Skyl risene under koldt vand i en si.
2. Kom vand, salt og ris i en kasserolle og sæt komfuret på høj temperatur.
3. Når vandet koger, skruer du ned på 2-3 på komfuret. Husk at behold låget på gryden hele tiden og lad være med at røre i gryden.
4. Lad risene simre i 10 minutter.
5. Fjern risene fra varmen og lad dem stå i 10 minutter, med låget på. Vend risene 2-3 gange og kom låget på igen.
6. Skyl hokkaido eller fjern skrællen med en skarp kniv, hvis den ikke er økologisk. Skrab kernerne ud med en ske og gem dem til senere.
7. Skær græskar i tern.
8. Snit løg og hvidløg fint, eller brug en hvidløgspresser.
9. Skyl spinat i en stor si.
10. Varm lidt olie i en wok ved middelhøj varme.
11. Tilsæt græskartern og steg i ca. 5 minutter.
12. Tilsæt løg og steg i 2 minutter.
13. Tilsæt ingefær og karrypasta. Rør godt rundt.
14. Tilsæt kokosmælk, vand, oyster sauce og saften fra 1 lime og rør rundt. Bring retten i kog og skru så ned på middelvarme.
15. Lad retten simre i 12-15 minutter med låg på.
16. Fjern imens græskarkødet fra kernerne ved at gnide dem i en skål med koldt vand. Kom dem på et rent viskestykke, når de er fri fra kødet.
17. Steg kernerne på en varm pande med olivenolie og krydr kernerne med lidt salt og peber. Rør i dem engang imellem med en paletkniv.
18. Steg i cirka 5 minutter og kom derefter i en lille skål.
19. Når karryretten har simret færdig, tilsætter du skyllet spinat og rører rundt igen.
20. Smag til med salt, peber og eventuelt ekstra karrypasta og oyster sauce.
21. Retten er færdig, når græskaren glider af en gaffel.
22. Server med græskarkernerne, hakkede koriander eller persille og lime.