



## Paenang chicken curry z orzechami ziemnymi

5 czerwca 2011

W Tajlandii piliśmy najlepszą herbatę na świecie. Wyobraźcie sobie centrum Bangkoku w południe, ponad 40 stopni, ogromną wilgotność i wielką, foliową torbę pełną zimnej herbaty pomieszaną ze kondensowanym mlekiem. Czasami zdarzała się herbata w kubku, ale tylko foliówka z rurką miała urok porównywalny z oranżadą z woreczka ze słomką. Herbata w Tajlandii to głównie mocna, czarna herbata, schłodzona kostkami lodu i zmieszana z mlekiem, mlekiem kokosowym lub kondensowanym, mocno słodka. Sprzedawana z wózków prosto na ulicy jest najpopularniejszym i najtańszym źródłem ochłody.

Również posiłek w tajskiej restauracji wygląda inaczej niż w Polsce. Goście zamawiają małe porcje różnych curry, które stawiają na środku stołu. Następnie nakładają sobie po łyżce, maksymalnie dwóch curry na talerz, zjadają i dopiero wtedy nakładają kolejne porcje. Curry je się na śniadanie i na obiad - w Tajlandii tylko turyści jedzą curry na kolację.

To curry jest oparte na paście paenang - do zrobienia w domu (przepis poniżej) lub do kupienia w sklepie z azjatycką żywnością. Danie, ze względu na to, że orzeszki ziemne są wymieszane z czerwoną pastą curry w stosunku 1:1, jest dużo mniej ostre niż curry oparte na samej paście zielonej lub czerwonej, a równocześnie ma dwie podstawowe zalety tajskiego jedzenia: jest proste i szybkie.

### Składniki pasty:

- 10 sztuk czerwonej papryki chili (dla ostrości) - jeżeli suszone to przed miksowaniem lub ucieraniem w mikserze trzeba je namoczyć przez 15 minut w wodzie
- 3 duże czerwone chili (dla koloru) - jeżeli suszone to przed ucieraniem trzeba je namoczyć przez 15 minut i usunąć pestki
- 1 korzeń kolendry
- 1/2 łyżeczki startej skórki z limonki kaffir lub z pomarańczy
- 1/2 łyżeczki galangal
- 1 łyżeczka pokrojonej trawy cytrynowej (dolnej, białej części)
- 4 ząbki czosnku
- 3 małe szalotki
- 1 łyżeczka soli
- 1 łyżeczka prażonych nasion kminu
- 1/2 łyżeczki prażonych nasion kolendry
- 1/2 łyżeczki mielonego białego pieprzu
- 1 łyżeczka pasty krewetkowej (można ją zastąpić pastą z anchovies)
- 10 liści słodkiej bazylii
- pokruszone orzeszki ziemne w proporcji takiej samej jak ilość gotowej pasty

Przygotowanie:

1. Zaczynamy od pokrojenia na mniejsze kawałki galangal, czosnku, cebuli i namoczonych chili. W mikserze łączymy ze sobą skórkę limonki kaffir, trawę cytrynową, galangal, oba rodzaje chili, sól, nasiona kminu, kolendrę i pieprz.
2. Gdy pasta jest gładka, dodajemy pozostałe "mokre" składniki: czosnek, cebulę, pastę krewetkową i korzeń kolendry. Jeżeli mieszanka nie ma konsystencji pasty to można dolać do niej wody.
3. Do gładkiej pasty red curry dodajemy orzeszki ziemne w proporcji 1:1 i ponownie miksujemy.

Pastę curry można przechowywać w lodówce 2 tygodnie, a w zamrażarniku do miesiąca.

Pasta paenang jest podstawą przygotowania curry. Przepis na curry poniżej.

### Składniki curry paenang (na 2 porcję):

- 2 łyżki pasty paenang
- 300 g piersi kurczaka, pokrojonej w kawałki
- 1 szklanka mleka kokosowego
- 3 zielone chili
- 3 czerwone chili drobno pokrojone
- 6 liści słodkiej bazylii
- 2 łyżeczki sosu rybnego
- 1 łyżeczka cukru palmowego
- 3 łyżeczki soku tamaryndowego (można zastąpić sokiem z cytryny lub z limonki)

Przygotowanie:

1. W rondlu na średnim ogniu podgrzewamy połowę mleka kokosowego i dodajemy do niego pastę curry.
2. Mieszymy dokładnie i dodajemy pokrojonego kurczaka. Mieszając gotujemy do momentu, gdy kurczak nie jest już surowy.
3. Dodajemy drugą połowę mleka i doprawiamy sosem rybnym, cukrem i sokiem tamaryndowym. Gotujemy przez minutę.
4. Dodajemy pokrojone chili i bazylię, mieszamy i zdejmujemy z ognia. Podajemy z ryżem jaśminowym.