



Nuudeleita Currykastikkeessa - Khanom Jeen Nam Ya

Aineet:

- 1 kg kalaa
- 1,5 dl kookoskermaa
- 8 dl kookosmaitoa
- 5 salottisipulia
- 10 valkosipulinkynttä
- 5 rkl paloiteltua sitruunaruohoa
- 2 tl katkaraputahnaa
- 5 kuivattua chiliä ilman siemeniä
- 1,5 dl viipaloitua korianteria
- 1 tl suolaa
- 2 rkl kalakastiketta
- 1 kg nuudeleita

Valmistus:

1. Fileoi kala ja keitä kalafileet kookosmaidossa. Kun fileet ovat valmistuneet, ota ne pois kattilasta.
2. Valmista tehosekoittajalla tahna salottisipuleista, chilistä, valkosipulista, katkarapupastasta, korianterista, suolasta ja kalafileistä.
3. Lämmitä kookosmaito uudelleen kattilassa ja lisää tahna.
4. Anna kiehua miedolla lämmöllä noin 5 minuuttia. Lisää kalakastike ja kookoskerma. Keitä kolme minuuttia. Ota kattila pois liedeltä.
5. Kiehauta nuudelit koko ajan sekoittaen kuumassa vedessä ja asettele ne lautaselle. Kaada kastike päälle.

Tarjoillaan vihannesten kera.