



Porsasta punaisessa curryssa - Khaeng Phet Mu

Aineet: 300 g porsaanlihaa paloina
1 dl kookoskermaa
4 dl kookosmaitoa
150 g munakoisoa
1 dl tuoretta makeaa basilikaa
2 kaffirimen lehteä
1 rkl kalakastiketta
1 rkl palmusokeria TAI ruskeaa sokeria
2 rkl ruokaöljyä
2 rkl punaista currytahnaa
1 punainen chili viipaleina
1 vihreä chili viipaleina
4 dl lihalientä

Valmistus: 1. Paista currytahnaa pannulla aromien irrottamiseksi. Vähennä lämpöä. Lisää kookoskerma vähitellen koko ajan sekoittaen kunnes kookoskerma alkaa saada öljyä pintaan.
2. Lisää liha, munakoisot ja revityt kaffirimen lehdet. Keitä hetki. Lisää kookosmaito, lihaliemi, kalakastike ja sokeri.
3. Anna kiehua kunnes liha on kypsää.
4. Lisää chilit ja basilika.
5. Tarjoile syviltä lautasilta.