Hoofdgerechten / Thailand

Kokos-garnalencurry

Tijgergarnalen gestoofd in een gouden, geurige kokoscurry, levendig met citroengras, laos en verse kurkuma – fris, snel en verkwikkend helder. Het zuiden van Thailand in een kom: kokoszoet, vissaus zout, limoenzuur, chili-warm.

Tijd 35 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 500 g Tijgergarnalen, met schaal en kop
- ☐ 400 ml Volvette kokosmelk (1 blikje)
- ☐ 40 g Citroengrastengels, buitenste lagen verwijderd, gekneusd
- ☐ 20 g Galangal, in dunne plakjes gesneden
- ☐ 10 g verse kurkuma, geraspt (of 1 theelepel gedroogd)
- ☐ 60 g Sjalotten, in dunne plakjes gesneden
- ☐ 15 g teentjes knoflook, in dunne plakjes gesneden
- ☐ 30 ml Vissaus
- ☐ 15 g Palmsuiker of zachte bruine suiker
- ☐ 6 stuks Kaffirlimoenblaadjes (vers of bevroren)
- ☐ 20 g Verse rode pepers, ontpit en in plakjes gesneden
- ☐ 15 g Thaise basilicumblaadjes
- ☐ 30 ml Vers limoensap
- ☐ 30 ml Kokosolie of neutrale olie

Zo maak je het.

01 Verhit de kokosolie in een brede wok of pan op middelhoog vuur. Voeg de sjalotten toe en kook al roerend gedurende 3 minuten tot ze zacht en licht goudbruin zijn. Voeg de knoflook, plakjes laos en gesneden citroengras toe. Kook 1 minuut. Voeg de verse kurkuma en chiliplakken toe. Roerbak nog eens 2 minuten; de keuken moet zich vullen met een scherpe, citrusachtige, kruidige geur. De aromaten moeten zacht en geurig zijn, maar niet bruin; je bloeit, je bakt niet.

02 Giet de kokosmelk in de pan en schraap eventuele gouden stukjes van de bodem. Voeg de kaffirlimoenblaadjes, de vissaus en de palmsuiker toe. Roer om de suiker op te lossen. Breng op middelhoog vuur zachtjes aan de kook – kook niet hard, want daardoor breekt de kokosmelk en wordt de saus korrelig. Laat 5 minuten sudderen, af en toe roeren, tot de saus geurig en enigszins ingedikt is. Smaak: het moet hartig-zoet-zout zijn met een scherpe citrustoon van de limoenblaadjes.

03 Voeg de garnalen met schaal toe aan de sudderende saus en druk ze onder het oppervlak. Laat 3-4 minuten zachtjes sudderen; garnalen met schaal hebben iets meer tijd nodig dan gepeld, maar de schelpen geven smaak af aan de saus. De garnalen zijn gaar als ze gelijkmatig koraalroze zijn en net op het dikste deel van doorschijnend naar ondoorzichtig zijn geworden. Niet koken of te gaar maken. Haal onmiddellijk van het vuur.

04 Voeg van het vuur het limoensap toe en proef. Pas de balans aan: meer vissaus als het zout en diepte nodig heeft, meer palmsuiker als het zoetheid nodig heeft, meer limoen als het helderheid nodig heeft. De vier Thaise smaakpijlers – zoet, zout, zuur en heet – moeten in balans zijn, elk aanwezig maar niet dominerend. Scheur de Thaise basilicumblaadjes erover. Serveer onmiddellijk met jasmijnrijst.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / coconut-prawn-curry