Hoofdgerechten / India

Kerala-garnalencurry

De kust van Kerala in een pot – hele garnalen tuimelde in een levendige, vurige kokosmelkjus gebouwd op mosterdzaad, kerrieblaadjes, gember en chili, gekookt in minder dan 15 minuten om de garnalen zacht en de kokosmelk helder te houden.

Tijd 35 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 600 g Grote rauwe garnalen (gepeld, ontdaan)
- ☐ 8 g Zwarte mosterdzaadjes
- ☐ 150 g sjalotten (fijn gesneden)
- ☐ 4 teentjes Knoflookteentjes (fijngehakt)
- ☐ 15 g Kukum puli (Malabar-tamarinde) of tamarindepasta
- ☐ 8 g Fijn zeezout
- ☐ 40ml Kokosolie
- ☐ 20 g verse curryblaadjes (2 takjes)
- ☐ 20 g verse gember (fijngeraspt)
- ☐ 10 g Kashmiri rode chilipoeder
- ☐ 400 ml Volvette kokosmelk

Zo maak je het.

01 Verhit de kokosolie in een brede, ondiepe pan op hoog vuur tot deze glinstert en net begint te roken. Voeg de mosterdzaadjes toe – ga achteruit, ze zullen met geweld ploffen. Wanneer het ploffen langzamer gaat (ongeveer 30 seconden), voeg je de curryblaadjes toe; ze zullen dramatisch sputteren. Bak gedurende 10 seconden tot de bladeren donkergroen en knapperig worden. Deze temperering creëert de karakteristieke basis van de Kerala-keuken.

02 Voeg de sjalotten toe aan de getemperde olie en kook op middelhoog vuur gedurende 5-6 minuten tot ze goudbruin en zacht zijn. Voeg de gember en knoflook toe en kook 2 minuten tot het geurig is. Voeg het chilipoeder en de kukum puli toe. Roer gedurende 1 minuut totdat de olie een levendige rode kleur krijgt van de chili. De basis moet dik en intens geurig zijn.

03 Giet de kokosmelk erbij en roer om te combineren met de currybasis. Breng zachtjes aan de kook. Voeg de garnalen toe en kook precies 3-4 minuten (niet langer). Zodra alle garnalen zich in een C-vorm hebben gekruld en egaal roze zijn geworden, zijn ze gaar. Een garnaal in een D-vorm (volledig gekruld) is te gaar. Proef naar zout. Serveer onmiddellijk met gestoomde rijst.

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 / prawn-curry