

Małże Azja Style



Składniki

500 g - muli
2 szt. - papryczki chili
kawałek świeżego imbiru
3 szt. - łodygi trawy
cytrynowej
pęczek kolendry
kilka szt. - liści kafir
szalotki
500 ml - mleka
kokosowego
2 szt. - limonki
1 łyżka - masła

Opis wykonania

Małże z mlekiem kokosowym na sposób azjatycki.

W wysokim garnku podsmażam na łyżce masła, drobno posiekane papryczki chilli, najpierw jednak przekrawam je wzdłuż na pół i ze środka usuwam gniazda nasienne.

Szalotki siekam drobno, trawę cytrynową pozbawiam zewnętrznej warstwy, odkrawam kawałek zdrewniałej końcówki i drobno siekam. Na koniec dorzucam kilka liści kafir.

Dorzucam starty, obrany ze skórki korzeń imbiru, zalewam mleczkiem kokosowym.

Całość chwilę duszę, wrzucam mule.

Limonkę traktuję wrzątkiem i ścieram skórkę na tarce o drobnych oczkach nad garnkiem.

Dodaję sok z limonki.

Po kilku minutach, kiedy sos się nieco zredukuje wykładam mule do miski, oprószam posiekaną kolendrą.

TIP

Żeby upewnić się, że mule są świeże, oddzielam zamknięte od tych otwartych.

Chwytam każdą otwartą muszle i postukuję nią o blat – jeśli „reaguje” i się przymyka – to znaczy, że żywa i mogę jej użyć do gotowania.