Karotten Haad Yai
Patkearod Hadyai

Herkunft: Thailand
Kategorie: Beilagen, Gemüsegerichte

Zutaten für 4 Portionen
3 Karotte(n)
200 g Erbsen
1 TL Madras Curry
3 Zehen(n) Knoblauch
2 EL Sojasauce
300 ml Kokosmilch
1 Prise Salz
1 Zweig(e) Koriander
1 Mango

Vorbereitung
Die Karotten schälen und in feine Streifen von Streichholzgröße schneiden. Den Knoblauch schälen und fein hacken, die Mango in Scheiben schneiden. Den Koriander waschen, abtupfen und die Blätter abzupfen.

Zubereitung
Das Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und das Gemüse darin kurz anbraten. Anschließend die Kokosmilch dazugießen, umrühren und 15 - 20 Minuten zugedeckt leise köcheln lassen. Eventuell etwas Wasser zugießen. Mit Currypulver, Knoblauch, Sojasauce und Salz würzen, leicht umrühren und warm stellen. Eine Platte mit der in Scheiben geschnittenen Mango (oder Mandarinen) ringsum garnieren und danach das warme Gemüse in der Mitte auffüllen. Mit frischen Korianderblättern garnieren.

© 2024 coquina.de