



מאת מערכת

קארי ירוק תאילנדי עם ברמונדי ישראלי

⌚ זמן הכנה: 35 דק' 🍴 כמות סועדים: 4

אופן הכנה

- מחממים מחבת עמוקה עם מעט שמן נטרלי (לא זית)
- צורבים במחבת קוביות גדולות של חציל מקולף וחצאי פטריות שמפיניון ומערבבים מעט
- מוסיפים את קוביות הברמונדי הישראלי
- מוסיפים כף ממחית הקארי למחבת ומערבבים עד שהמחית תעטוף את כל המרכיבים במחבת
- כשמתחיל לעלות ריח ארומטי מהמחית מוסיפים את קרם הקוקוס, סויה, למון גראס וסוכר, מערבבים טוב ומביאים לרתיחה
- מבשלים כ-15 דקות בחום גבוה כדי שהרוטב שלנו יצטמצם, טועמים ומתקנים תיבול אם צריך
- מכבים את האש ומוסיפים את עלי הבזיליקום והכוסברה ומגישים על אורז לבן חם

מצרכים

- 500 גרם פילה ברמונדי ישראלי, נקי מעור ועצמות, חתוך לקוביות בגודל החציל
- 1 חציל באלדי גדול, מקולף חתוך לקוביות
- 5 פטריות שמפיניון, חצויות
- 1 גבעול למון גראס
- 1 פחית של קרם קוקוס 22%
- 2 כפות סויה
- כפית סוכר
- כף מחית קארי ירוק, יכולים להשתמש גם במחית קארי אדום או צהוב, לבחירתכם
- חצי כוס עלי בזיליקום
- חצי כוס עלי כוסברה
- 2 כפות שמן קנולה