
Indonezyjski sos orzechowy

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2993 razy.

Czas przygotow. 45 min.

120 g masła orzechowego,

200 ml mleka kokosowego (patrz "ogolne"),

8 szalotek lub cebula,

2 ząbki czosnku,

3 papryczki chilli,

12-15 orzeszkow cashew,

łyżka oliwy,

łyżeczka cukru brazowego,

sok z 2 zielonych cytryn lub 5 łyżek soku cytrynowego,

łyżeczka pasty tamaryndowej (niekoniecznie),

sol.

1. Papryczki chilli oplukac, pokroic, usunac nasiona. Wlozyc na 15 min do cieplej wody.
 2. Osaczone z wody papryczki, szalotki, czosnek i orzeszki drobno posiekac, nastepnie utrzec w moździerzu na gładką masę.
 3. W płaskim garnku rozgrzac oliwe, wlozyc utarta masę, smazyc 5 min ciagle mieszajac.
 4. Do garnka wlac mleko kokosowe i powoli, stale mieszajac, doprowadzic do wrzenia. Dodac sok cytrynowy, pastę tamaryndowa, cukier i masło orzechowe. Doprawic solą i wymieszac. Gotowac na małym ogniu 2 min. Sos powinien byc gęsty, jesli jest zbyt gęsty, mozna dodac troche wody.
- Mleko kokosowe mozna przygotowac zalewajac 75 g wiorkow kokosowych 300 ml goracej wody lub mleka. Po 30 min zmiksowac i odcedzic.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 23 "Sosy", strona 78.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)