

Grønn kongeøsterscurry med mango chutney

total tid **45 min.** 17 min. tilberedningstid 28 min. koketid

INGREDIENSER

10 porsjoner

Chutney:

0,5 dl vegetabilsk olje, til steking
200 g salatløk, finternet
500 g mango, skåret i store terninger, eventuelt frossen mango

10 g sennepsfrø
2 dl [Kikkoman søt Smakstilsetning til Matlaging i Sirin-Stil](#)
10 g chiliflak

Curry:

100 g ghee
1,2 kg kongeøsterssopp, rensset, skåret i munnfullstore biter
500 g rødløk, skåret i store biter
5 fedd hvitløk, finskåret
1 liter kokosmelk
200 g babyspinat
50 g koriander, bladene plukket
100 dl [Kikkoman en Blanding av Soyasaus, eddik og Sitronaromaer](#)

1 ss spisskummenfrø
10 g grønn currypasta

Til serveringen:

1 kg basmatiris, kokt
1 kg naanbrød
60 g hvitløkssmør
100 g gojibær
100 g helfet yoghurt

TILBEREDNING

Steg 1

Til mangochutneyen: Varm oljen i en kasserolle og svett salatløken i 2–3 minutter. Tilsett mango og sennepsfrø, hell deretter i Kikkoman Mirin-Style Söt Smakssetter og la småkoke forsiktig i ca. 20 minutter. Krydre med chiliflak og avkjøl.

Steg 2

Til curryen: Varm gheen i en stor ovnfast gryte på middels varme. Sauter sopp, rødløk og hvitløk i ca. 4–5 minutter til det er godt brunet.

Steg 3

Kjør i mellomtiden kokosmelk, spinat, koriander og Kikkoman Ponzu Sitron glatt i en blender. Tilsett spisskummenfrø og currypasta i gryten og stek videre i 1 minutt. Hell blandingen over soppen og breser alt i varmluftsovn ved 160 °C i ca. 30 minutter.

Steg 4

Stek naanbrødene i hvitløkssmøret til de er lett gylne. Bland risen med gojibærene og varm den opp igjen. Server med curry, chutney, litt yoghurt og rød gjøkesyre.

20 g

rød gjøkesyre