

Гудег Джогджа — индонезийское рагу из джекфрута

Общее время 20 мин

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Рагу:

1,5 кг	джекфрута в рассоле
50 г	галангала
150 г	лемонграсса
50 г	пальмового сахара
1 горсть	листьев каффир-лайма
1 ст. л.	семян кориандра
2 л	кокосового молока
300 г	лука-шалота
10	пакетиков чая Эрл Грей
100 мл	рапсового масла
200 мл	<u>цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman «Лимон»</u>

Для подачи:

10	яиц, сваренных вкрутую и разрезанных пополам
4 ч. л.	нарезанной кинзы
	По желанию: вареный рис

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Рагу: Смешайте галангал, лемонграсс, пальмовый сахар, семена кориандра, лук-шалот и масло до состояния пасты. Обжаривайте пасту в течение 3 минут, доведите до кипения вместе с кокосовым молоком и добавьте чайные пакетики на 1 минуту. Выньте чайные пакетики и добавьте джекфрут без жидкости и листья лайма. Уваривайте примерно 10 минут, затем приправьте по вкусу соусом Понзу.

Подача: Добавьте в рагу половину яйца и рубленую кинзу и подавайте с рисом, по желанию.