

Зеленое карри из королевских вешенок с манговым чатни

Общее время 45 мин 17 мин Время подготовки 28 мин Время приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ

10 порции

Для чатни:

50 мл	растительного масла для жарки
200 г	белого лука, нарезанного мелкими кубиками
500 г	манго, нарезанного крупными кубиками, или замороженного манго
10 г	семян горчицы
200 мл	<u>сладкой мирин</u>
	<u>приправы Kikkoman</u>
10 г	хлопьев перца чили

Для карри:

100 г	масла гхи
1,2 кг	королевских вешенок, обрезанных и нарезанных на небольшие кусочки
500 г	красного лука, нарезанного крупными кусочками
5	зубчиков чеснока, тонко нарезанных
1 л	кокосового молока
200 г	бэби-шпината
50 г	листьев кинзы
100 мл	<u>цитрусово-соевого соуса Понзу Kikkoman</u>
	<u>«Лимон»</u>
1 ст. л.	семян зиры
10 г	зеленой пасты карри

Для подачи:

1 кг	готового риса Басмати
------	-----------------------

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Шаг 1

Для чатни разогрейте растительное масло в сотейнике и обжарьте лук 2–3 минуты. Добавьте манго и семена горчицы, затем влейте мирин приправу Kikkoman и тушите на медленном огне около 20 минут. Приправьте хлопьями чили и дайте остыть.

Шаг 2

Для карри разогрейте масло гхи в большой кастрюле кассероль на среднем огне. Обжарьте грибы, лук и чеснок до золотистого цвета, примерно 4–5 минут.

Шаг 3

Тем временем взбейте в блендере кокосовое молоко со шпинатом, кинзой и соусом Понзу Kikkoman Лимон до однородности. Добавьте в кастрюлю семена зиры и пасту карри и обжаривайте ещё одну минуту. Добавьте смесь к грибам и тушите всё в духовке при температуре 160°C с конвекцией около 30 минут.

Шаг 4

Обжарьте лепешки наан в чесночном масле до легкого золотистого цвета. Смешайте рис с ягодами годжи и подогрейте. Подавайте с карри, чатни, небольшим количеством йогурта и орегонской кислицей.

1 кг	лепешек наан
60 г	чесночного сливочного масла
100 г	ягод годжи
100 г	жирного йогурта
20 г	орегонской кислицы