

Thai red curry kylling

Opskrift 101-0003

Råvarer:

1,000 kg.	Kylling brystfilet
1,200 kg.	Kokosmælk
0,800 kg.	Gulerødder
0,200 kg.	Løg i tern
0,100 kg.	Forårsløg
0,100 kg.	Sukker
0,025 kg.	Olie
0,040 kg.	Vand
0,045 kg.	Fiske sauce
0,045 kg.	Thai red curry

Varenr.

5827

3,555 kg.



Arbejdsgang:

Thai red curry krydderi blandes med fiskesauce, vand samt olie og røres til en cremet masse.

Snit grøntsagerne i mundrette stykker og gem toppene fra forårsløgene til senere brug.

Kyllingebrysterne skæres i tynde skiver.

Grøntsagerne sautes i en smule olie ved moderat varme. Tilsæt den færdige thai red curry creme, samt sukker. Røres godt sammen.

Til sæt derefter kokosmælk og tyndskåret kylling. Kog op og lad retten simre i 5-10 min. Eller til kødet har en kerntemperatur på 75°C.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.

Tip:

Fyldes i salgsemballage med fintsnittet top fra forårsløgene evt. frisk koriander. Kan serveres med kogte ris.