

Ryż curry z dynią i żurawiną

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 10 min

Liczba porcji: 4

Czas gotowania: 25 min

Użyte akcesoria :

- nóż
 - koszyczek
 - naczynie do gotowania na parze
-

Przygotowanie :

Krok 1 - Przygotować produkty: Dynię obrać, pokroić w kostkę ok 1,5cm. Połowę dyni umieścić w pojemniku do gotowania na parze. Cebulę, imbir i czosnek obrać, cebulę przekroić na 4 mniejsze części, chilli oczyścić z nasion, pokroić w paski. Orzechy posiekać. Ryż wsypać do koszyczka.

Krok 2 - Do naczynia miksującego włożyć pozostałą dynię, cebulę, czosnek, imbir i chilli. Dodać curry, sól, pieprz i kardamon, wlać bulion. Włożyć koszyczek z ryżem, zamknąć naczynie pojemnikiem do gotowania na parze z dynią, założyć pokrywę. Gotować – temperatura 105°C, czas 20 minut, prędkość 1.

Krok 3 - Zdjąć pojemnik z dynią, za pomocą miarki wyjąć koszyczek z ryżem, odstawić. Do naczynia z powstałym sosem włożyć nóż, dodać 25g orzechów włoskich (połowę ze składników). Zamknąć pokrywę dzbanka z zamkniętą zaślepką, zmiksować sos – czas 10 sekund, prędkość 6 .

Krok 4 - Otworzyć pokrywę, do sosu dodać miód, cytrynę i żurawinę. Zamknąć pokrywę, wymieszać sos – czas 15 sekund, prędkość 2, obroty wsteczne.

Krok 5 - Wyporcjować ryż na talerze. Na ryżu ułożyć kawałki dyni, polać sosem i posypać pozostałymi orzechami.