

Grön kungsmusslingsgryta med mango chutney

Total tid **45 Min.** 17 Min. Tid för förberedelse **28 Min.** Tillagningstid

INGREDIENSER

10 Portioner

Till chutneyn:

50 ml matolja, till stekning
200 g finhackad gul lök
500 g mango, skuren i stora tärningar, eller fryst mango som alternativ

10 g senapsfrön

200 ml Kikkoman söt Matlagningssås i Mirin-Stil

10 g chiliflingor

Till grytan:

100 g ghee
1,2 kg kungsmussling, putsade, skurna i munsbitar

500 g rödlök, skuren i stora bitar

5 vitlöksklyftor, finhackade
1 liter kokosmjölk

200 g babyspenat

50 g koriander, bladen plockade

100 ml Kikkoman Ponzu - en Blandning av Sojasås, ättika och citron

1 msk spiskumminfrön

10 g grön currypasta

Till servering:

1 kg basmatiris, kokt

1 kg naanbröd

60 g vitlökssmör

100 g goji bär

100 g helfet yoghurt

20 g harsyra

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Till mango-chutneyn, värm oljan i en kastrull och fräs löken i 2–3 minuter. Tillsätt mango och senapsfrön, häll sedan i Kikkoman söt matlagningssås i mirin-stil och låt sjuda försiktigt i cirka 20 minuter. Krydda med chiliflingor och låt svalna.

Steg 2

Till grytan, värm ghee i en stor gryta på medelvärme. Fräs svamp, lök och vitlök tills de är väl brynta, cirka 4–5 minuter.

Steg 3

Under tiden, mixa kokosmjölken med spenat, koriander och Kikkoman Ponzu Citron i en mixer tills det är slätt. Tillsätt spiskumminfrön och currypasta i rätten och stek i ytterligare en minut. Tillsätt blandningen till svampen och bräsa allt i ugnen på 160 °C varmluft i cirka 30 minuter.

Steg 4

Stek naanbrödet i vitlökssmör tills det är lätt gyllenbrunt. Blanda riset med gojibären och värm upp igen. Servera med curryn, chutneyn, lite yoghurt och harsyra.