

Gudeg Jogja indonesisk jackfruktgryta

Total tid **20 Min.**

INGREDIENSER

10 Portioner

Gryta:

1,5 kg	jackfrukt i saltlake
50 g	galangal
150 g	citrongräs
50 g	palmsocker
1 handfull	kaffirlimeblad
1 msk	korianderfrön
2 liter	kokosmjölk
300 g	schalottenlök
10	påsar Earl Grey te
100 ml	rapsolja
200 ml	<u>Kikkoman Ponzu - en</u> <u>Blandning av Sojasås,</u> <u>ättika och citron</u>

Till servering:

10	ägg, hårdkokta och halverade
4 tsk	färs k koriander, hackad Valfritt: kokt ris

FÖRBEREDELSE

Steg 1

Gryta: Blanda galangal, citrongräs, palmsocker, korianderfrön, schalottenlök och olja till en pasta. Stek pastan i 3 minuter, låt koka upp med kokosmjölk och tillsätt tepåsar i 1 minut. Ta bort tepåsar och tillsätt avrunnen jackfrukt och limeblad. Reducera i ca 10 minuter och smaka av med Kikkoman Ponzu Citron.

Till servering: Tillsätt ett halvt ägg och hackad koriander i grytan och servera med ris, om så önskas.