

Tajskie curry warzywne z grilla

Składniki

Ryż jaśminowy
Papryka żółta
Papryka czerwona
Papryka zielona
Papryczka chilli
Czerwona cebula
Bakłażan
Cukinia
Pieczone
Sos rybny
Mleczko kokosowe
Pasta Curry

Przygotowanie:

1. Do [aluminiowej miseczki](#) wsypałem 400 g ryżu i dodałem 600 g wody, tak aby całość stworzyła proporcje 1:1,5. Następnie, naczynie umieściłem na rozgrzanym ruszcie, pozwalając wodzie stopniowo się zredukować.
W międzyczasie pokroiłem warzywa w średniej wielkości kostkę.
2. Kiedy ryż dochodził, rozgrzałem [wok](#) do odpowiedniej temperatury i rozlałem olej, zaczynając od ścianek. Dzięki temu tłuszcz proporcjonalnie rozłożył się w naczyniu.
3. Jako pierwsze, postanowiłem podsmażyć czerwoną cebulę i papryczkę chilli. Gdy delikatnie się zarumieniły, dodałem pozostałe warzywa i równomiernie ułożyłem je na woku. Grillowałem 5 minut pod zamkniętą przykrywą, od czasu do czasu mieszając.
4. Kolejnym krokiem było dodanie aromatycznego curry. Na środek naczynia wycisnąłem niewielką ilość pasty i połączyłem ją z mleczkiem kokosowym. Idealnie pikantny sos doskonale współgrał się z podsmażonymi warzywami.
5. Aby zbalansować smak curry, dodałem odrobinę sosu rybnego i brązowego cukru. Na koniec, do woka wsypałem ugotowany wcześniej ryż jaśminowy i wszystko razem wymieszałem. 3 minuty na grillu wystarczyły, aby danie można było podawać gościom.