



Zaļais karijs ar vistu un dārzeņiem



Karijam:

450g vistas šķiņķīšu bez kauliem un ādas, sagriezti mazos gabaliņos
 1 ēdamkarote augu eļļas vai kokosriekstu eļļas
 1 vidējs sīpols, smalki sagriezts
 4 ķiploka daiviņas, smalki sakapātas
 2 vidēji burkāni, sagriezti ripiņās
 1 bundža (400g) turku zirņu, noskaloti un notecināti
 150g zirņu (svaigi vai saldēti)
 2-3 ēdamkarotes zaļā karija pastas
 1 bundža (400ml) kokosriekstu piena
 1 vistas buljona kubiņš
 300 ml ūdens
 1 tējkarote sāls
 ½ tējkarote maltu melno piparu
 Svaigs koriandrs, pasniegšanai
 Laima šķēles, pasniegšanai

Jasmīna rīsiem:

200 g jasmīna rīsu
 350 ml ūdens
 1/4 tējkarotes sāls

Rīsu pagatavošana

1. Vidēja lieluma katlā pievieno noskalotos rīsus, ūdeni un sāli. Uzkarsējiet līdz lēnai vārīšanās temperatūrai
2. Kad ūdens sāk vārīties, samazina uguni, uzliek vāku un ļauj rīsiem vārīties 12–15 minūtes, līdz viss ūdens ir uzsūcies.
3. Izslēdz uguni un ļaujiet rīsiem nostāvēties, pārklātiem ar vāku, vēl 5 minūtes.
4. Pirms pasniegšanas rīsus viegli uzirdina ar dakšiņu.

Karija pagatavošana

1. Uzkarsējiet eļļu lielā pannā vai katlā
2. Vistas šķiņķīšus viegli pārkaisa ar sāli un pipariem. Liek pannā un cep 4–5 minūtes, līdz tie ir viegli brūni no visām pusēm. Izņem no pannas un noliek malā
3. Tajā pašā pannā pievieno sakapātu sīpolu un cep līdz tas ir mīksts un caurspīdīgs, apmēram 5 minūtes.
4. Pievieno ķiplokus un zaļo karija pastu un cep vēl vienu minūti
5. Pievieno kokosriekstu pienu un vistas buljonu, labi samaisa
6. Pievieno apceptosvistas šķiņķīšus, burkānus un turku zirņus
7. Samazina siltumu līdz vidēji zemam un ļauj karijam sautēties 15–20 minūtes, līdz burkāni ir mīksti un visas garšas ir iesūkušas
8. Pievieno zaļos zirņus un sautē vēl 5 minūtes
9. Pārbauda vai nav nepieciešams vēl sāls
10. Zaļo kariju pasniedz ar jasmīna rīsiem un glāzi atdzesēta Roche Mazet Gewurztraminer vīna