



Préparation

1. Délayer la pâte de curry rouge et la pâte Tom Kha Gai dans l'eau chaude.
2. Mettre tous les ingrédients dans le cuiseur à riz, bien mélanger et lancer la cuisson (la durée dépend du modèle de cuiseur à riz).
3. Une fois prêt, servir et garnir éventuellement de coriandre et/ou de basilic thaï.

Curry thaï

Ingrédients

- 250 g de morceaux de cuisses de poulet (sans peau ni os)
- 250 g de légumes, coupés en gros morceaux (légumes au choix)
- 125 g de riz (par ex. basmati ou jasmin)
- 5 dl de lait de coco (Chaokoh)
- 1 à 2 cs de pâte de curry rouge
- 1 cs de pâte Tom Kha Gai
- 75 g d'eau chaude
- 1 cs de sauce de poisson (Mega Chef)
- basilic thaï ou coriandre, selon vos goûts

Servir avec

- un Zierfandler-Rotgipfler 2024, Alphart
- un thé glacé au lait de coco (fait maison)