



Varga Dániel-Aum Étterem

Fúziós konyha/európai-távolkeleti

Khao niao mamuang:

Ragacsos rizs fehér 0,5kg

Ragacsos rizs fekete 0,5kg

Kókusz tej 2l

Barna cukor 0,5kg

Só 10gr

Lime 1db

Mangó 5db

Menta 10gr

A kétfajta rizst külön-külön ugyanannyi vízzel, mint a rizs mennyisége megfőzzük. A kókusztejet a barna cukorral lime reszelt héjával és csipet sóval, főzzük. A mangót megpucoljuk és szeletekre vágjuk. A kétfajta rizst összekeverjük és tovább gőzöljük gőzpárolós sütőben úgy, hogy egy tiszta konyharuhába rakjuk, amivel le is tudjuk takarni. Célszerű beáztatni a konyharuhát. Ha nincs gőzpárolós sütő, egy lábosban forralunk vizet. A kevert rizst szintén vizes konyharuhába rakjuk és egy nyeles szűrőbe tesszük. Tovább forraljuk a vizet közepes hőfokon. A szűrőt az edény fölé helyezük úgy, hogy ne lógjon bele a vízbe és tovább gőzöljük a rizst míg megfő és ragacsos állagot nem érünk el. Ha megfőtt keverő tálba rakjuk és adunk hozzá finomra vágott mentát és a főző kókusztejből annyit, hogy ne tocsogjon. Jól összekeverjük. Egy tálaló tálba öntünk a főzött kókusz tejünkből. szedünk rá a rizsből, és a tetejére helyezük a szeletelt mangót.

,