Mīdijas Cape Malay gaumē

4 45-60 MIN

Nepieciešams

1kg mīdiju
1 sīpols
3 ķiploki
2 ēdamkarotes svaiga ingvera
Olīveļļa cepšanai
4 kartupeļi
2 ēdamkarotes karija pulvera
2 tējkarotes maltu ķimeņu
150ml Two Ocean Sauvignon Blanc baltvīna
300ml kokosriekstu piena
3 ēdamkarotes čatnija
1 kanēļa standziņa
200ml trekna zivju buljona
Sāls, pipari
Koriandrs
Citronu sula

Pagatavošana

1. Kārtīgi nomazgājiet mīdijas tekošā aukstā ūdenī. Izmetiet mīdijas, kas ir bojātas. Lai noteiktu, vai mīdijas ir svaigas, viegli piesitiet pie čaumalas. Ja tās saraujas un aizveras, tās ir svaigas. Čaulas, kas ir pārāk vaļīgas vai neaizveras piesitot, izmetiet.

2. Nomizojiet un sakapājiet sīpolu, ķiploku un ingveru. Nomizojiet kartupeļus un sagrieziet kubiciņos. Katlā uzkarsējiet olīveļļu un pievienojiet sīpolu, ķiploku, ingveru, kartupeļus, karija pulveri un maltas ķimenes. Mazliet uzkarsējiet un tad pievienojiet baltvīnu, zivju buljonu, čatniju kokosriekstu pienu un kanēļa standziņu. Pēc garšas pievienojiet sāli un piparus.

3. Vāriet, līdz kartupeļi kļūst mīksti. Pievienojiet katlā mīdijas. Uzlieciet katlam vāku un vāriet mīdijas divas minūtes. Mīdijas parasti ir gatavas, kad to malas atveras.

4. Maigi visu samaisiet un pievienojiet citronu sulu un rīvētu citrona miziņu. Atstājiet ievilkties uz īsu brītiņu pirms pasniegšanas. Pasniedziet ar svaigu koriandru.