

Panang Curry Paste 2 dl, 15 persone

Ingredienti

Le spezie

2 stelle di anice
10 chiodi di garofano
13 cm di cannella
10 semi di cardamomo
1 Tbs di pepe nero in grani
2 Tbs di semi di coriandolo
2 Tbs di semi di cumino

Altri ingredienti

3 steli di lemongrass tagliati a pezzi
2,5 cm galangal fresco a pezzi
2 Tbs di buccia di kaffir lime , se non si trova il Kaffir si può usare la buccia di lime.
6 foglie di lime kefir , tolto il gambo
6-10 grandi chilli rossi secchi, quantità a piacimento preparati come descritto qui sotto
6-10 chilli bird eye secchi, quantità a piacimento, preparato come descritto qui sotto
Tagliare a fette i chilli grandi e piccoli e rimuovere i semi. Affettare in piccoli anelli e immergere in acqua per 40 minuti per ammorbidire.
4 radici di coriandolo a pezzi
5 cucchiaini di arachidi non salate tostate
5 scalogni a pezzi
10 spicchi d'aglio
2 Tbs di pasta di gamberetti o sostituto con pasta di acciughe o 1 cucchiaino di sale

100 ml olio di arachidi

Istruzioni per l'uso

Tagliare a fette i chilli grandi e piccoli e rimuovere i semi. Affettare in piccoli anelli e immergere in acqua per 40 minuti per ammorbidire.

Scolare e spremere tutto il liquido (usare i guanti per evitare una brutta sorpresa più tardi!) ,mettere da parte.

Mettere le stelle di anice e aggiungere gradualmente le altre spezie nel boccale e arrostitire **2-3 min/120°C/velocità 1**, senza misurino.

Questo passo si può fare anche in una padella anti aderente.

Lasciare raffreddare leggermente, inserire il misurino,

Macinare **1 min/velocità 10.**

Ripetere la macinazione fino ad ottenere una polvere fine.

Mettere da parte

Aggiungere tutti gli ingredienti tritare **10 sec/velocità 9.** Con la spatola riunire il tutto sul fondo del boccale.

Ripetere il processo secondo necessità

Aggiungere polvere spezie, tritare 5 sec/Velocità 9

Mescolare **1 min / velocità 4**, versando lentamente l'olio sul coperchio del boccale lasciandolo gocciolare nel boccale , fino a quando tutto l'olio è incorporato.

Questo vi aiuterà a raggiungere una consistenza omogenea

Trasferire in un contenitore sigillabile, riporre in frigorifero e utilizzare come richiesto (vedi Note).

Usare a piacimento

Note

Mettere la pasta in vaschette per cubetti di ghiaccio, ricoperte di pellicola trasparente, chiudere in un sacchetto di plastica e congelare durante la notte, il giorno successivo, estrarre i cubetti e riporli in un contenitore ermetico.

Conservare in freezer per un massimo di 6 mesi .