

## Beata Śniechowska: Homar w tajskim bulionie kokosowym z curry



Beata Śniechowska: Homar w tajskim bulionie kokosowym z curry

### Homar w tajskim bulionie kokosowym z curry

#### Składniki:

*homar, ok. 600-700 g*

*5 ząbków czosnku*

*garść pomidorów koktajlowych*

*sól morską*

*czarny pieprz*

*curry*

*pieprz Cayenne*

*świeże liście kolendry*

*150 g młodego bou*

*8 świeżych muli*

*oliwa z oliwek*

*0,6 litra mleka kokosowego*

*0,3 l wody*

*50 g masła*

#### Przygotowanie:

Homara owinąć moką ściereczką i włożyć na 20 min do zamrażarki. Wstawić garnek z gorącą wodą i po 20 min włożyć homara do wrzątku. Gotować 5 min. Po upływie tego czasu włożyć homara do wody z lodem. Następnie delikatnie wyciągnąć mięso z ogona i szczypec. Głowę homara otworzyć i wypłukać. Do rozgrzanego rondelka wlać oliwę, 3 ząbki czosnku, pomidorki, wyczyszczone mule oraz pancerze i głowę z homara. Po zagotowaniu zmniejszyć ogień i wlać wodę oraz mleko kokosowe. Przyprawić spora ilością curry, pieprzu Cayenne, czarnym pieprzem oraz kolendrą. Gotować przez ok. 20 min.

Mięso z homara smażyć na maśle z rozgniecionym czosnkiem przez ok. 2-3 min.

Bulion przecedzić, włożyć młody (uprzednio ugotowany w osolonej wodzie przez 3-4 min. i obrany bób), kawałki usmażonego homara i obficie posypać kolendrą.