

Cape Malay -simpukat

Nämä herkulliset simpukat on maustettu Cape Malayn tapaan, eli erilaisilla mausteilla ja kookosmaidolla.



SIMPUKAT OSTERIT KAMPASIMPUKAT



4 HLÖ



45-60 MIN



Two Oceans Sauvignon Blanc hanapakkaus 3 L

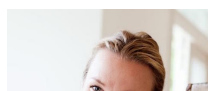
AINEKSET

- 1 kg simpukoita
- 1 sipuli
- 3 valkosipulia
- 2 rkl tuoretta inkivääriä
- oliiviöljyä paistamiseen
- 4 perunaa
- 2 rkl curryjauhetta
- 2 tl juustokumina
- 1 1/2 dl Two Ocean Sauvignon Blanc -viiniä
- 3 dl kookosmaitoa
- 3 rkl chutneyta
- 1 kanelitanko
- 2 dl vahvaa kalalientä

VALMISTUSOHJEET:

- 1** Puhdista simpukat huolellisesti juoksevan, kylmän veden alla. Heitä rikkiäiset simpukat pois. Kopauta auki olevia simpukoita. Jos ne menevät kiinni, ne ovat tuoreita. Heitä auki jääneet simpukat pois.
- 2** Kuori ja hienonna sipuli, valkosipuli ja inkivääri. Kuori ja kuutioi perunat. Kuumenna kattilassa oliiviöljy ja lisää sipulit, valkosipuli, inkivääri, perunat sekä curryjauhe ja juustokumina. Kuullota hetki ja lisää mukaan valkoviini, kalaliemi, chutney, kookosmaito ja kanelitanko. Lisää mukaan myös suolaa ja mustapippuria. Maista että on tarpeeksi makua.
- 3** Anna kiehua kunnes perunat ovat kypsiä. Lisää simpukat kattilaan. Laita kattilaan kansi päälle ja keitä simpukoita 2-5 minuuttia. Hyvä perussääntö on se, että simpukat ovat kypsiä kun ne aukeavat.
- 4** Sekoita simpukoita varovasti ja lisää lopuksi mukaan raastettua sitruunankuorta ja -mehua. Anna simpukoiden maustua lämpimässä liemessä muutama minuutti ennen tarjoilua. Koristele korianterilla.

Vinkki! Simpukoiden keittämisessä on tärkeää pitää kattilan kansi kiinni: kaikkien simpukoiden ei kuulu olla liemessä, vaan kattilaan muodostuva höyry kypsentää ne. Ravista kattilaa muutaman kerran keittämisen aikana avaamatta kantta. Keitä simpukoita korkeintaan viisi minuuttia, sillä ylikypsät simpukat muuttuvat kumisiksi. Ethän syö simpukoita, jotka eivät ole auenneet keittämisen aikana.



Resepti: Louise Mérus

Louise Mérus on suomalainen kokki, joka on asunut ja

suolaa ja pippuria
korianteria
sitruunanmehua



Louise Merus on suomalainen kokki, joka on asunut ja opiskellut Etelä-Afrikan Kapkaupungissa. Hänen erikoisosaamistaan ovat afrikkalaiset perinneruoat ja mausteet. Louise'n käsissä suomalaisistakin raaka-aineista loihditaan eteläafrikkalaisia herkkuja.
