Thịt kho dừa – Vepřový bůček s kokosem

23.11.2011 UVAŘTE SI SAMI

Název a spojení těchto dvou ingrediencí se vám může zdát bizarní, ale pravdou je, že tento pokrm patří ve vietnamských rodinách k těm nejoblíbenějším.

Bůček v tomto případě nezpracováváme technikou rang jako v receptu Thịt rang cháy cạnh - bůček s křupavou kůrkou, ale technikou kho – tedy necháme dusit do změknutí masa a hotové jídlo se podává se šťávou z masa. I Thịt kho dừa patří do kategorie cơm bình dân, tedy pokrm, který se jí s rýží v běžných domácnostech. Distinktivní chuť křupavého kokosu a měkkého bůčku nasáknutého kokosovou vodou a zkaramelizovanou omáčkou určitě osloví i mnohé z vás.

Viet Food Friends

Suroviny (pro 4 osoby)

- 500 g vepřového bůčku
- 2 kokosové ořechy
- 3 lžíce rybí omáčky
- 2 lžíce hạt nêm nebo 1lžička soli
- 1 lžíce cukru, 1 lžička pepře
- 3-4 lžíce cukru na karamel
- 200 ml vody

Postup

1. Maso omyjeme a nakrájíme na menší kousky tak, aby byly vidět všechny vrstvy bůčku. Poté dochutíme maso rybí omáčkou, hạt nêm, cukrem a pepřem. Necháme maso odpočinout na 10-15 minut, aby ochucovadla měla čas nasáknout.

© Viet Food Friends

2. Mezitím si připravíme kokos. Na ořechu vidíme tři „oka“. To, které se zdá být vypouklejší, je nejměkčí. Provrtejte se jím a vylijte z ořechu vodu, kterou budeme později potřebovat. Rozbití skořápky vyžaduje trochu cviku, ale nenechte se tím odradit. Já osobně používám tupou hranu sekáčku na maso. Tloukejte, dokud skořápka nepukne.

Dužinu pak pomocí nože odloupněte od skořápky. Kokosovou dužinu poté oškrábeme a nakrájíme na tenčí proužky.

© Viet Food Friends

3. Do hrnce přidáme maso (není potřeba olej, z bůčku vyteče dost sádla) a mícháme, dokud se maso nezatáhne. Poté přidáme nakrájený kokos i kokosovou vodu.

Viet Food Friends

© Viet Food Friends

4. Do menšího hrnce nasypeme 3-4 lžíce cukru a necháme zkaramelizovat. Jde nám spíše o barvidlo než o sladkou chuť, proto necháme cukr na plotně déle, až cukr zcela zhnědne. Jakmile se nám vytvoří zkaramelizovaná omáčka, nalijeme ji ihned do hrnce s masem a kokosem a důkladně promícháme. Dolijeme do hrnce 200 ml vody, přiklopíme poklici a necháme na mírném ohni vařit zhruba 40 minut. Nakonec ještě dle vlastní chuti dochutíme a můžeme podávat.

© Viet Food Friends **Napsala Mai Huong**

Viet Food Friends