Kurkuma: Jaja sa spanaćem, kokosom i kurkumom i sladoled od kurkume i đumbira

Sladoled od kurkume i đumbira

700 g kokosovog mleka
4 kašike javorovog sirupa
2 kašičice kurkuma praha
½ kašičice đumbira u prahu
½ kašičice cimeta u prahu
1 kašika kokosovog ulja
1 kašičica karamel vanile
prstohvat morske soli

Za ukrašavanje

50 g lešnika
60 g čokolade za jelo i kuvanje
50 g posnog keksa
medena srca

Način pripreme

Sjediniti kokosovo mleko, javorov sirup, začine i otopljeno kokosovo ulje. Zagrejati u odgovarajućoj posudi i ostaviti da kratko provri. Potom ostaviti da se prohladi i ubaciti u zamrzivač. Na svakih 30 minuta mešati žicom kako bi se dobila struktura sladoleda.
U čaše ili posude po želji rasporediti u slojevima lomljeni keks, seckanu čokoladu, lešnik, pa sladoled i ponavljati postupak. Vratiti u zamrzivač da se dodatno ohladi i stegne . Ukrasti medenim srcem i služiti.

Jaja sa spanaćem, kokosom i kurkumom

8 jaja
1 kašika suncokretovog ulja
1 glavica crnog luka
1 komad đumbira veličine palca
1 čen belog luka
2 crvene čili papričice
1 kašičica kurkume
½ kašičice mlevenog korijandera
½ kašičice mlevenog kima
½ kašičice mlevenog šarenog bibera
so
prstohvat čilija sa morskom solju

2 paradajza
400 g punomasnog kokosovog mleka
350 g spanaća
½ veze korijandera

Način pripreme

U široj plićoj šerpi na ulju propržiti sitno seckan crni luk do zlatne boje. Dodati sitno seckan beli luk, nariban đumbir, sitno seckane čili papričice i sve kratko propržiti na tihoj vatri. Dodati sve začine i nastaviti sa prženjem kako bi se oslobodila aroma začina. Dodati paradajz iseckan na kockice, kratko ukrčkati, pa naliti kokosovo mleko. Posoliti i kuvati 10 – ak minuta. Ubaciti spanać i umešati. Napraviti udubljenja i u njih razbiti jaja. Poklopiti i ostaviti 3 minuta dok se belanca ne stegnu, a žumanca ostanu kremasta. Posuti seckanim svežim korijanderom i preostalom seckanom čili papričicom.

Parata

90 g integralnog pšeničnog brašna
90 g belog pšeničnog brašna
2 kašike otopljenog gi putera
prstohvat soli
100 ml mlake vode
suncokretovo ulje

Način pripreme

Pomešati brašna i so i u sredini napraviti rupu , pa dodati vodu i gi puter. Zamesiti mekano glatko testo, koje treba da odmori minimum 1 sat na sobnoj temperaturi.
Testo preseći na 4 dela. Nauljiti radnu površinu i prstima ili oklagijom rastanjiti testo. Testo treba da bude prečnika 18 cm i debljine 3mm. Na zagrejanom tiganju na malo ulja peći paratu po par minuta sa obe strane da porumeni. Služiti uz jaja sa spanaćem i kurkumom.