**Thaise rode curry met eend en lychees van Gordon Ramsay**

Nodig:

*voor de currypasta*

1 theelepel komijnzaad

2 eetlepels korianderzaad

1 theelepel zwarte peperkorrels,

10 gedroogde Kasjmier-pepers, geweekt en uitgelekt

5 gedroogde rode pepers, geweekt en uitgelekt

1 rode peper met lange vingers, zonder zaadjes

2 cm galangawortel (of wortelgember), geschild en in stukjes gesneden

3 kaffir limoenblaadjes

5 teentjes knoflook, geschild en in stukjes gesneden

5 sjalotten, geschild en fijngesneden

2 eetlepels korianderstengels, fijngehakt

2 stengels citroengras, bijgesneden en in stukjes gesneden

1 eetlepel garnalenpasta

2 theelepels zeezout

*voor de curry*

4 stuks eendenborst met vel van 175 gram per stuk

1 snufje zeezout

1 snufje gemalen zwarte peper

2 eetlepels honing

2 eetlepels donkere sojasaus

3 eetlepels arachideolie

14,1 fl oz kokosmelk

5.3 fl oz kippenbouillon

1 eetlepel vissaus

1 theelepel palmsuiker of donkerbruine suiker

10,6 oz bamboescheuten, in de lengte gesneden

1 rode paprika, in dunne plakjes gesneden

7,1 oz verse lychees, geschild, ontpit en in vieren gedeeld

*voor de garnering*

1 handvol korianderblaadjes

2 limoenen, gehalveerd

2 lente-uitjes, dun gesneden

Bereiding:

Om de currypasta te bereiden; Rooster de komijn- en korianderzaadjes in een droge pan en gooi ze een paar minuten op hoog vuur tot ze geurig zijn. Doe de kruiden, met de resterende ingrediënten van de currypasta, in een blender of stamper en vijzel en mix of pulseer tot een glad mengsel. Bereid vervolgens de eend voor op de curry; scoor de huid van de eendenborst in een kriskras patroon met een zeer scherp mes. Breng royaal op smaak met peper en zout en wrijf goed in de huid. Leg de eendenborsten met het vel naar beneden in een droge, hete koekenpan. Zet het vuur onmiddellijk lager en kook op een zeer laag vuur om het vet te verminderen. Dit kan 8-10 minuten duren, afhankelijk van de dikte van het vet. Zet het vuur hoger en bak tot de schil knapperig is. Draai de eendenborst om en bak de andere kant nog 3-4 minuten. Besprenkel, voordat de eend klaar is, de honing en de sojasaus. Gooi en draai de eend in de honing en soja en kook tot de vloeistof is teruggebracht tot een stroperig glazuur. Leg de eend op een warm bord en laat 5-10 minuten rusten. Zet een wok of grote pan op hoog vuur en voeg 3 eetlepels arachideolie toe. Voeg 4-6 eetlepels currypasta toe en bak 1-2 minuten tot de pasta dieper in kleur wordt en geurig ruikt. Giet de kokosmelk en kippenbouillon erbij en roer goed. Voeg de vissaus en suiker toe en laat zachtjes sudderen. Voeg de resterende ingrediënten toe en laat de groenten 5 minuten koken. Proef de curry en pas eventueel de smaakmaker aan met meer vissaus of palmsuiker.

Snijd de eendenborst in plakjes en zet apart. Verdeel de curry over vier verwarmde kommen en doe er voorzichtig een gesneden eendenborst in. Besprenkel het glazuur over de bovenkant. Garneer met de koriander, halve limoen en lente-uitjes. Serveer met gestoomde jasmijnrijst.