



Залейте рис кипятком на 1,5 см выше крупы. Положите звездочку бадьяна, посолите, добавьте 1 ст. л. растительного масла, закройте крышкой. Доведите до кипения и варите 10-13 минут. Дайте постоять под крышкой еще 10 минут.



Курицу нарежьте на кубики толщиной 3 см, обваляйте в крахмале. Разогрейте сковороду и сбрызните ее растительным маслом. Обжаривайте курицу 3-4 минуты на среднем огне. Обжаренное мясо выложите на бумажное полотенце.



У перца чили достаньте семена. Чеснок, имбирь, лук и чили мелко порубите. Ананас порежьте ломтиком.



Обжарьте чеснок, имбирь, лук и чили на раскаленной сковороде 1,5 минуты, добавьте курицу, острую пасту из морепродуктов, протушите еще 2 минуты и влейте кокосовое молоко. Еще через 2 минуты добавьте ананас, тушите 5 минут.



Подавайте карри с рисом.