



THAILAND

Festmåltid:

Forrett: Tom Ka Gai

Hovedrett: Friterte kyllinglår

Dessert: Sticky Rice med mango

Forrett: Tom Ka Gai - Kyllingsuppe

Denne suppen er en klassisk suppe fra Thailand. Den er et godt alternativ hvis du ønsker å arrangere middag og misjon med gode venner! Smak til med chili slik at du får den akkurat slik du liker den. Er det noen av gjestene som er glade i sterk mat, kan man hakke opp litt ekstra chili.

Ingrediensene:

Antall porsjoner: 6

- 6 stk kyllingfileter i strimler
- 1,5 stk lime (saft og skall)
- 6 stk vårløk
- 3 fedd hvitløk
- 1,5 rød chili, fersk
- 3 biter ingefær, fersk
- 3 ss olje til steking
- 2 l vann med 1 hønsebuljongterning
- 3 bokser kokosmelk
- 3 ss soyasaus
- 3 pk kyllingnudler
- Noen kvister hakket koriander

**Framgangsmåte:**

1. Skjær kyllingfiletene i tynne strimler og bland med limesaft og -skall. Sett til side.
2. Finhakk grønnsakene og fres dem raskt i olje til de blir myke og blanke. Tilsett vann og buljong, kokosmelk og soyasaus og kok opp.
3. Tilsett nudler og kyllingstrimler og la suppen småkoke ca. 5 minutter til kyllingen er gjennomkokt. Rør forsiktig i suppen noen ganger under kokingen.
4. Dryss over hakket koriander før servering. Server eventuelt kokt ris ved siden av. Sett østerssaus, soyasaus og søt chilisaus på bordet.

Red. Anmerkning:

Mengdene i denne oppskriften er egentlig beregnet på at suppen skal være hovedrett. Skal den brukes til forrett må man minske inn på ingrediensene. F.eks: Man bruker 2 kyllingbryst og 1 eller (evt 2) pakker kyllingnudler. Man må også halvere mengden krydder og grønnsaker, lime og væske. Bruker du oppskriften til forrett ville vi også ha kuttet ut å koke ris til.

(Selve oppskriften er hentet fra matoppskrift.no)

Hovedrett: Friterte kyllinglår

Dette er en knasende god kyllingrett fra Thailand som nok vil falle i smak hos mange!

Ingrediensene:

Antall porsjoner: 4

8 rå kyllinglår, naturell
1 pose tempura mix (mel til fritering)
ca. 4 dl vann
olje til fritering

Tilbehør: ris, salat og søt chilisaus.



Fremgangsmåte:

1. Del kyllinglårene ved leddet.
2. Rør ut melet med vann. Varm opp olje i en wok eller en egnet gryte.
3. Dypp kyllingbitene først i friteringsrøren og legg dem så forsiktig i den varme oljen.
4. Stek i 6-7 minutter til de er gyllenbrune på farge og kyllingen er gjennomstekt. Pass på å snu stykkene underveis for å få jevn farge.
5. Anrett kyllingstykkene på fat og pynt med taggete bananblader, tomatrose, koriander, vårløkkrokker og agurkpynt.

Red. Anmerkning:

Hvis du vil lage en asiatisk tilpasset salat til, vil det for eksempel kunne være litt oppkuttet grønn salat med agurk, avocado, vårløk og mango. Lag en vinagrette-dressing til, gjerne tilsatt litt småhakkert rød chili (hvis du liker sterke smaker).

(Kyllinglår-oppskriften er hentet fra matprat.no)

Dessert: «Sticky Rice» med mango

Tradisjonelle thailandske desserter er søte og hovedsakelig laget av ulike kombinasjoner av ris, kokosmelk og sukker sammen med enkelte ingredienser som kanskje ikke er typiske for desserter, som f.eks. mais eller bønner.

Ingrediensene:

Sticky Rice:

1 kg ris, helst den som selges i innvandrebutikker og kalles sticky rice
8 dl kokosmelk (eller vanlig kremfløte)
150 g sukker
1 ts salt



Mango:

Søte, gule, modne mango
100 g gule mungbønner (valgfritt)

Topping:

2 dl kokoskrem
1/3 ts salt

Fremgangsmåte:

1. Skyll sticky rice 6-10 ganger for å fjerne så mye stivelse som mulig. Vannet skal renne klart etter siste skyll. La risen ligge i vann i ca 6 timer.
2. La risen dampkoke i 15 min, sett til side.
3. I en gryte kokes kokoskremen på medium varme. Rør forsiktig. Tilsett 150 g sukker og 1 ts salt. Fortsett å røre til alt er godt blandet. Når kokoskremen koker, skru av varmen.
4. Ha kokt sticky rice i en skål. Tilsett gradvis kokoskremblandingen, bare en spiseskje om gangen. Når alt er tilsatt skal risen være glinsende og klebrig, nesten en kornete pudding i tekstur. Dekk med plast så det ikke tørker ut.

5. Ha 2 dl kokoskrem i en ny gryte og kok den opp med salt. Rør hele tiden over lav varme til kremen koker. Skru så av varmen og sett kremen til side i en skål.
6. Stek mungbønner i noen minutter på tørr panne til de blir gyldne og sprø. Deretter legges de til side.
7. Skrell mangoen og skjær i biter.
8. Til servering legges en porsjon sticky rice på en tallerken med mango på toppen. Strø over mungbønner, og server med ekstra kokoskrem i en mugge eller skål ved siden av.

(hentet fra eatingthaifood.com)

Red. anmerkning:

Vil du pynte desserten kan du for eksempel bruke friske mynteblader.