

Tom Yum er en af de mest kendte thai supper. Men pas på – den lige så stærk som den er god. I Thailand giver Tom Yum turisterne en fantastisk oplevelse af thaimad. Det brænder i munden, men på den gode måde som samtidig bringer et smil frem. De fleste kender suppen som Tom Yum Goong, altså med rejer, Men den kan også laves med andre typer kød. I Thailand er alternativet typisk kylling. Kun en enkelt gang har jeg oplevet det med gris.

Antal personer:

3 -4

Ingredienser:

10 dl. vand (ca.)
300 – 350 gr. rejer (gerne større rejer som tigerrejer).
1 scalotteløg
4-5 små cherrytomater
2 stilke citrongræs
1 spsk fiskesovs
1 spsk. tamarind juice
3 skiver frisk galangarod
100 gr. svampe (typisk champignon)
4 kaffir lime blade
1 frisk lime
8 friske thai-chilier (eller 2 medium størrelse jalepenos)
½ tsk knust hvid peber
2 tsk sød chilipasta (*nam prik pao*)

Opskrift:

Start med at rense dine rejer. Nogle vil gerne bruge små rejer eller dele større rejer i halve. Personligt foretrækker jeg hele store tigerrejer. Du kan godt købe rejerne upillede og koge dem med hoved, ben, skal og hale hvis du vil have en mere autentisk oplevelse. Jeg foretrækker dog hele, men pillede tigerrejer.

Skyld citrongræs, knus dem og bind dem sammen.

Rens løg, svampe og cherrytomater og skær dem i små både.

Skær din galangarod i skiver.

Del din chili og pil indmaden ud. Skær den i tynde strimler på langs.

Herefter bringer du vandet i kog. Når vandet koger tilføjer du citrongræs, galangarod, kaffir lime blade, fiskesovs og tamarind juice. Rør godt rundt og tilsæt rejerne. Hvis du bruger store tigerrejer så skal de ca. koge i 3 minutter. Herfer tilsætter du løg, den søde chilipasta og svampene. Kog herefter i yderligere 6-7 minutter indtil rejerne er færdige. Pas på du ikke koger dem for længe – rejer kan godt blive rigtige kedelige og seje hvis de koges for længe.

Tilsæt chili og tomat og rør godt rundt. Tilsidst tilsætter du saften fra din lime. Smag suppen til inden servering.

Noter:

Retten er som sagt rigtig spicy, så du kan overveje at servere en skål ris til.

Du kan også tilsætte lidt kokosmælk til retten hvis du ønsker den mere rund og blød.

Nogle steder i Thailand er de ekstra dekorative med rejerne – de giver dem et lille snit i ryggen og så folder rejerne sig ud og får en ret speciel form. Personligt kan jeg godt lide det naturlige og enkle i thaikøkkenet – men anderledes er det da.

Sprød kinesisk and. Opskrift til 5 personer.

Jeg elsker kinesisk mad. Ikke det her friture-helvede nede fra "Xing Long Grill", men rigtig kinesisk mad. Og for første gang har jeg fundet en opskrift på en ret, som – efter min mening – smager på den helt rigtige kinesiske måde. Det er den kinesiske 5-krydderiblanding, som gør hele forskellen – så lige præcis denne ingrediens må du endelig ikke udelade.

Krydderiblandingen fås i asiatiske supermarkeder til ingen penge; man får en kæmp pose for noget der minder om kr. 35,- og der er vel til de første 2–300 retter, da der kun skal bruges ganske lidt pr. gang. Køb det, køb det, køb det!

3 andebryster

3 spsk soya

1/2 tsk kinesisk 5-krydderiblanding

15–20 tørrede shitaki-svampe opblødt I vand

2 tsk friskrevet ingefær

2 fed hvidløg, finthakket

6 dl høsebouillon

1/2 dl riseddike (tør sherry kan også gøre det)

3 spsk sesamolie

1 bdt forårsløg skåret I skrå skiver

1 ds vandkastanjer

Lys sovsejævner



Bland soya med 5-krydderi og gnid andebrysterne rigtig godt og grundigt med blandingen. Gem overskydende soya-blanding. Steg andebrysterne ved kraftig varme til de er brune hele vejen rundt – start med skindsiden nedad. Læg dem til side.

Hæld olien i wokken og svits ingefær og hvidløg i et minut eller to – pas på det ikke brænder på. Smid herefter anden i sammen med de opblødte svampe og tilsæt riseddike, bouillon og den resterende soya-blanding – anden skal lige akkurat være dækket med væde. Lad det hele simre i ca. 45 minutter.

Tilsæt forårsløgene og vandkastanjerne og lad det hele simre i yderligere 5–10 minutter.

Tag andebrysterne op og jævns sovsen til den rette konsistens. Skær så anden i passende skiver og smid det tilbage i sovsen.

Servér med ris.