

Oppskrift

Next up Singapore - Laksa med kylling



Laksa er en krydret, kokosbasert suppe med nudler og kylling, reker eller fisk. Retten er både kremet og spicy på én gang. En av de viktigste ingrediensene er nudler, nærmere bestemt risnudler, selv om ris vermicelli også er vanlig. Suppen blir basert på kokosmelk, frisk tamarind eller en kombinasjon av disse to. Den finnes i utallige variasjoner med opprinnelse i Indonesia, Malaysia og Singapore. Denne retten er veldig populær i store deler av Sørøst-Asia og er best kjent som en av Singapores

signaturretter.

1

Kraft

Kok opp buljong med stjerneanis, ingefær, vårløk, løk og hvitløk. La trekke på lav varme 1 time. Sil av og ha kraften tilbake i kjelen. Ha i kyllingbiter og la posjere 8-12 minutter. Rens og ha i rekene de siste minuttene. Ta ut kylling og reker fra kraften og sett både kraft, kylling og reker til side.

2

Krydderpasta

Blend alle ingrediensene i en kjøkkenmaskin, til en fin konsistens. Varm opp en stor (non-stick) panne på middels til lav varme, ha i krydderpasta og stek i 20 minutter, rør hele tiden, til en dyp rødfarge, hvor oljen skiller seg fra pastaen. Denne pastaen kan gjerne lages dagen i forveien slik at smakene får satt seg skikkelig. La stå kaldt.

3

Suppen

Ha alle ingrediensene i en stor kjele. Kok opp og la syde i 30 minutter. Skru av varmen og ta ut koriander og sitrongress. Smak til med salt og sukker.

4

Kok opp en annen stor kjele med vann og blansjer grønne bønner. Gjenta med nudlene og legg porsjonsvis i boller. Porsjoner grønne bønner, kylling og suppe. Legg i halve egg, dryss med hakket vårløk og koriander.

Produkter i denne oppskriften

Kyllingfilet Striml Singelfr 5kg Fr Enh



Egg 30 ML Frittg 8x30 Stk 15,12kg Enh



Ingredienser

Kyllingkraft

Kyllingbuljong 1,5 liter

Stjerneanis 1 stk

Ingefær, skrelt i skiver 5 cm

Kyllingkraft

Krydderpasta

Suppe

Topping

Vårløk	3 stk
--------	-------

Liten løk, i båter 1 stk

Hvitløksfedd	2 stk
--------------	-------

Krydderpasta

Vegetabilsk olje 80 g

Løk, middels stor	1 stk
-------------------	-------

Ingefær, skrelt og hakket 8 cm

Hvitløksfedd	8 stk
--------------	-------

Rød chili, hakket 3 stk

Spisskummen	1,5 ss
-------------	--------

Gurkemeie 1,5 ss

Koriander, malt	3 ss
-----------------	------

Chilipulver 3 ss

Shrimp paste	50 g
--------------	------

Suppe

Kyllingkraft 1,5 liter

Kokosmelk	8 dl
-----------	------

Kyllingkraft

Krydderpasta

Suppe

Topping

Krydderpasta

Suppe

Topping

Salt, smak til 1 ts

Brunt sukker 90 g

Tamarind paste 3 ss

Koriander, hel med røtter 50 g

Sitrongress 2 stk

Topping

Prior Kyllingfilet strimlet 400 g

Argentinske villreker 18 stk

Aspargesbønner 120 g

Ferske eggnudler 400 g

Prior Egg, bløtkokte 6 stk

Koriander 15 g

Vårløk 3 stk