

Oppskrift

## Next up Singapore - Hae Mee (Hokkien Mee)



Hae mee er den singaporske varianten av den mer kjente retten hokkien mee (kinesisk). Retten er en nudelrett basert på egg- og risnudler som stekes med egg, skiver av svinekjøtt, reker og blekksprut. Den serveres ofte med grønnsaker, friterte biter av spekk, sambal chilisaus og limebåter ved siden av. Som mange andre retter i Singapore, så er den inspirert av kinesisk mat.

1

## **Tørket reke- og chilisaus**

Blend alle ingrediensene utenom sitron og sukker, til du får en puré. Ha i en liten kjele, gjerne non-stick, og kok opp på middels varme. La det putre 15-20 minutter, til en mørk, oljete saus. Tilsett sitron og sukker og kok 5 minutter til.

2

## **Pork belly strips**

Fjern svoren og del kjøttet i munnfull-store biter. Rør 1 ts shrimp paste ut i 2 ts vann og  $\frac{1}{4}$  ts sukker og bland det med kjøttbitene. Dekk til og sett kaldt.

3

## **Reker**

Rens reker og ta vare på skall. Ha rekene i en bolle og bland inn 1 ts fish sauce og  $\frac{1}{4}$  ts pepper. Sett kaldt.

4

## Bacon

Bruk ferdig ternet bacon eller del skivet bacon i små biter og stek på lav varme, til fett slipper og baconet er gyllent og sprøtt. Skill fett og bacon og ta vare på alt.

## 5

### Bisque

Ha rekeskall i en kjele på høy varme med 2 ss solsikkeolje og 1 ss shrimp paste. Når skallene begynner å bli lett brune på kantene, ha i mel og hvitløk. La surre i 1 minutt. Tilsett buljong, sitrongress og kokosmelk. Skrap med sleiv i bunnen slik at godsakene løsner. Kjør alt i en blender, ha tilbake i kjelen og la koke under lokk i 30 minutter. Sil av bisquen og sett til side.

## 6

### Nudler

Chinese yellow noodles er klare til bruk, bruker man noe annet, f. eks ramen, forkok dem, skyll i kaldt vann, bland inn litt olje og sett til side. Tynne rice vermicelli kan legges i bløt i kaldt vann til de er myke. Ha en liten kjele på middels til høy varme og ha i 2 ss av baconfettet og 6 pressede hvitløksfedd, la surre til det lukter godt. Sett til side.

Varm opp en wok på høy varme. Tilsett 1 ss av baconfettet, ha i rekene og wok til ferdige, legg til side. Tilsett kjøttet og wok til gyllent og gjennomstekt, legg til side. Ha i 2 ss baconfett og 2 ss av baconbitene. Rør til en løs eggerøre. Ha i nudler og la dem ligge uten å røre noe særlig, de kan gjerne bli godt stekt og brune. Snu og rør litt etter hvert.

Ha kjøttet tilbake i woken med bisque.

Kok opp og rør forsiktig innimellom, til væsken etter hvert blir absorbert og nudlene blir sausete. Bland inn hvitløksfettet, smak til med eventuelt mer fish saus og pepper. Server med sitronbåter, mer baconbiter og innkokt chilisaus.

## Produkter i denne oppskriften

Pork Belly Strips 2,5 Kg Fr Pk



Bacon Ternet 2kg Pk



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



## Ingredienser

### Tørket reke- og chilisaus

Solsikkeolje	130 g
Rød chili, hakket	45 g
Red birds eye chili, fjern frø og skillevegger	20 g
Sjalottløk, grovhakket	2 stk
Sitron, zest	0,5 stk
Tørkede reker	20 g
Shrimp paste	14 g
Sitronsaft	1 ss
Lysbrunt sukker	1 ts

### Hæe Mee

Gilde Pork belly strips uten svor	500 g
Gilde bacon ternet	150 g
Argentinske villreker, rå	600 g
Hvetemel	2 ss
Hvitløksfedd, presset	4 stk

## Tørket reke- og chilisaus

### Hae Mee

Kyllingbuljong	1 liter
Sitrongress, grovhakket	0,5 stk
Kokosmelk	2 ss
Chinese yellow noodles	2 håndfuller
Rice vermicelli	150 g
Hvitløksfedd, presset	6 stk
Prior Egg	3 stk
Fish sauce	
Pepper	