

Oppskrift

Next up Singapore - Haianese Chicken rice



Denne retten blir regnet som en nasjonalskatt i Singapore og er en av landets nasjonalretter, men blir aller oftest nevnt som selve nasjonalretten. Retten har også blitt kåret av CCN som nr. 45 av de 50 beste rettene i verden. Retten er ofte basert på en hel kylling som posjeres og kraften blir deretter brukt til koke risen i. Man spiser den med en frisk chilisaus med hvitløk, soyasaus og frisk agurk ved siden av.

1

Kylling

Kok opp vann med ingefær, hele vårløk, salt og olje i en stor kjele. Legg i kyllingen, kok opp og skru ned varmen til rett under kokepunktet. La kyllingen trekke i ca. 15 minutter, til gjennomkokt. Trekk kjelen fra varmen og la trekke i 20 minutter. Ta opp og legg i isbad. Ta vare på kraften. Etter 10-15 minutter er kyllingen avkjølt. Sil av, pakk inn i plastfolie.

2

Ris

Skyll risen og bløtlegg den i 15 minutter. Ta av kyllingskinnet og ha det samt det som er av fett i en kjele på middels varme. La surre til fettene slipper litt. Ta opp skinn og eventuelt andre større biter. Sil vannet fra risen og ha i kjelen med kyllingfett. Hell i kraft fra kyllingen og fyll til vannet er et fingerledd over risen. Kok opp, skru ned varmen og dekk med lokk. La trekke til gjennomkokt.

3

Ingefær- og hvitløkssaus

Kjør ingefær og hvitløk i en liten kjøkkenmaskin ol, til en pasta. Varm olje i en liten kjele på middels varme og stek pastaen til den lukter godt, lett karamellisert. Smak til med salt.

4

Mørk og søt soyasaus

Ha sukker og vann i en liten kjele på middels varme og rør til sukkeret er oppløst og tykner litt, som sirup. Ha i soya og rør godt.

5

Chilisaus

Kjør chili, ingefær og hvitløk til godt hakket i en kjøkkenmaskin. Tilsett sesamolje, sukker, salt, limesaft og eddik og kjør noen ekstra sekunder. Ha en liten bolle og tilsett kyllingkraft, 1 ss om gangen, til en sauset konsistens.

Ingredienser

Kylling

Prior Kyllingbryst m/skinn 1 kg

Salt 1 ss

Kylling

Ris

Ingefær- og hvitløkssaus

Mørk og søt soyasaus

Chilisaus

Vegetabilsk olje 1 ss

Ingefær, skivet 4 skiver

Vårløk 2 stk

Isbiter

Ris

Kyllingfett

Hvitløksfedd 4 stk

Ris 4 porsjoner

Kyllingkraft (fra posjering)

Salt 1 ts

Vann 1,3 liter

Ingefær- og hvitløkssaus

Ingefær 10 cm

Hvitløksfedd 1 stk

Vegetabilsk olje 3 ss

Salt 0,25 ts

Mørk og søt soyasaus

Vann	0,5 dl
Brunt sukker	2 ss
Mørk soyasaus	0,5 dl
Chilisaus	
Rød chili	6 stk
Ingefær	8 cm
Hvitløksfedd	3 stk
Sesamolje	0,5 ts
Salt	1 ts
Sukker	0,5 ts
Lime, saften	1 stk
Riseddik	1 ts
Kyllingkraft (fra posjering)	3 ss