

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

Kyllingkraft

Krydderpasta

Suppe

Topping

Stjerneanis	1 stk
Ingefær, skrelt i skiver	5 cm
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
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