

# Bollefrua goes thai (part two)

I tillegg til marinert kylling, serverte jeg også en del annet thaistøsj i går. Peanøttsaus kan forberedes på forhånd og er snadder til kylling. Jeg har forsøkt ulike varianter, denne er hentet fra Familiekokeboka.



Det skulle vært hvitløk på bildet også. Rookie mistake.

Til 4 fine personer

I litt olje freser du

2 fedd finhakket hvitløk

1/2 finhakket løk

1 rød chili, finhakket

(sitrongress om du har, butikkene i nærheten av øya har IKKE)



Så tilsetter du

1 dl kyllingkraft

1 boks kokosmelk og la det koke opp

sleng så oppi

8 ss peanøttsmør og kok opp igjen.

Smak til med søt soyasaus (ketjap manis), samt rett før servering saft av 1-2 lime; finhakket koriander og 1-2 ss fish sauce. MERK sausen skal ikke koke etter at du har hatt oppi lime og fish sauce! Det vanskelige kan være å smake seg fram på slutten.. I min saus kom det jagggu både litt tabasco, vanlig soya saus og sweet chili saus.



En saus på sin siste reise.

Som tidligere nevnt er jeg glad i ting som kan forberedes. Denne agurksalaten faller fint inn i denne kategorien.

Rist noen spiseskjeer sesamfrø og sett til side. Check!



Lag en marinade/saus av

2 finhakkede fedd hvitløk

4 ts sesamolje

1 dl limesaft

2 ts sukker

1/2 dl soyasaus

1/4 dl olivenolje

(Rett før servering tilsetter du finhakket koriander).



Check!



Til de samme fine 4 personer:  
Skrell 2 og 1/2 agurker og del de på langs, skrap ut  
"innmaten" med en teskje. Del de så opp i ca 5 cm stykker og  
så i staver.



Nå er det bare å legge agurkstavene i en plastpose og inn i kjøleskapet til du trenger dem.



Det er litt mye dill med disse rettene. Jeg skal innrømme det. Mye finhakking for eksempel. Men hold ut, bare en rett igjen! Og Herr Bolle ranka denne middagen blant årets topp fem, så det var verdt strevet.

Begynn med dressingen til denne nuddelsalaten. Jeg manglet nok

en gang saker til den originale oppskriften, så jeg fikset litt på en thaidressing fra Familiekokeboken.

Hakk en rød chili og et fedd hvitløk. Jada, du må finhakke. Ha i saft av minimum en lime, litt soyasaus (en ts?), 1-2 ss fish sauce, 1 raus ts sukker. Smak deg frem, den skal være temmelig syrlig og balanserer fint mot feks peanøttsausen og resten av rettene. La dette stå så lenge som mulig.

Selve salaten er hentet fra Kjærlighet, oliven og timian.

På forhånd kan du kutte

20 cm agurk i terninger

I tynne strimler skjærer du

8 reddikker

1/2 gul paprika

1 gulrot

2 vårløk snittes på skrå.

Hvis du har trenger du 200 gram glassnudler, jeg brukte eggnudler. Kok etter anvisning på pakken, kjøøl ned i kaldt vann.

I tillegg trenger du ruccola til anretning og koriander evt peanøtter til pynt. Rett før maten skal på bordet, legger du salat i bunn, blander grønnsaker og nudler og har oppå, ringle over dressing og pynt med stæsj.

