

Bollefrua goes thai (part one)

Thaimat, altså. I love it.

Da Herr Bolle skulle handle i går kom han hjem med kummin (karve) og ikke spisskummin. Det er jo en fair mistake, de ser like ut og heter nesten det samme, men smaker IKKE det samme. In fact, jeg liker overhode ikke karve. Så da gikk marinadeplan nummer èn åt skogen. Men fortvil ikke. Takket være min gode kollega Christine sin mann, Carsten, (og Familiekokeboka) så hadde jeg en marinade i reserve. Men den er minst like god og mye lettere å lage. Vinn-vinn med andre ord.

Thaimarinade alla Carsten:



Denne lages med stavmikser så du trenger en bolle som egner seg til dette. I den har du

1 dl sweet chili sauce

1 dl solsikkeolje

1/2 dl soyasaus

4 fedd hvitløk

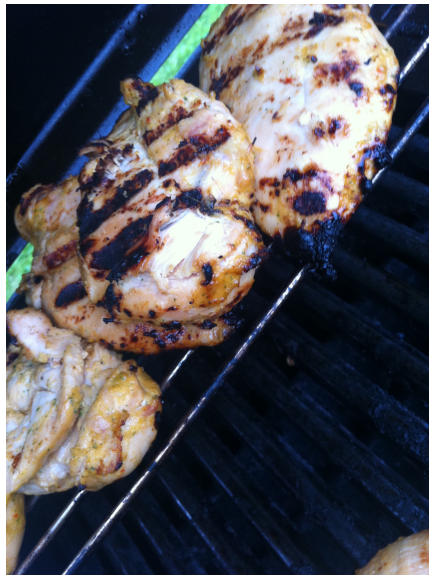
1 cm fersk ingefær

1 neve fersk koriander

Alt du trenger å gjøre er å skrelle hvitløk og ingefær (med teskje går det lett som en lek) og måle opp og så gjør stavmikseren resten. ☐



Dette er en veldig god marianade, jeg brukte den til kylling i dag. Men oppskriften er drøy, så tilsetter du litt sitron eller limesaft i resten har du også en fabelaktig grillsaus!:)



Takk til Martin som var grillmester i dag!