

Inlagd Gurka 1 Achat 1 อจาด

4 Portioner

3 msk Risättika	1 msk Socker
1 medellång Gurka, skalad	½ tsk Salt
½ kopp Rödlök, tunt skivad	1 lite Svartpeppar
2 msk Korianderblad, hackade	
1 små färska Röda eller Gröna Chili Prik Kee Noo	

1. Fyll i ättika, socker, salt och peppar i en mellanstor skål och rör om tills socker och salt är upplöst.
2. Dela upp gurkan på längden. Ta bort alla frön. Dela den i fjärdedelar och skär upp i 3 mm tjocka skivor. Lägg gurka, lök, korianderblad och chili i vinägerdressingen och blanda allt tillsammans. Sätt in Achat i kylskåpet för att marinera i 3 timmar, rör om då och då.

Inlagd Gurka 2 Achat 2 อจาด

4 msk Risättika	2 Schalottenlökar Hom Daeng, hackade
1 tsk Socker	3-4 Röda och Gröna Prik Kee Noo i tunna skivor
2-3 msk Gurka, mycket grovmalen, hackad eller skivad	

Blanda ingredienserna och låt dem stå över natten. Var och en bör ha en liten skål av Nam Jin samt en skål av inlagd gurka A Jad

Inlagd Gurka 3 Achat 3 อจาด

Den här ättikslagen förväxlas ofta med ett liknande recept som är helt annorlunda, Taang-Gwa Piao Wan är kokt med en sötsur smak.

Rätten förväxlas ofta med ett liknande recept ”Sur Gurka” som är söt och syrlig, och är helt annorlunda.

½ kopp Risättika	1 msk Vattenkastanjer Haeo, fint skivade
5 msk Gurka Thang Kwa	1 msk Röd Jalapeños Prik Chi Fa Daeng, skivad
2 msk Schalottenlök Hom Daeng fint skivad	
1 msk Palmsocker Nam Som Paep	

1. Dela gurkan i fyra delar på längden, och skär bitarna ca 2 mm tjocka.
2. Skär av topparna från chilin, kärna ur. (grön chili kan användas om röda inte är tillgängliga).

3. Skiva chilin, Schalottenlöken och vattenkastanjerna i tunna skivor. Blanda ihop och servera.
4. Aschat håller 2 eller 3 veckor i en kyl. Aschat är ett traditionellt tillbehör till snacks, vårrullar, eller grillat.

Inlagd Gurka 4 Achat 3 อจาด

4 msk Vit Vinäger	2 Schalottenlökar hackade
1 tsk Socker	3-4 st. Färska Thaichilipeppar i tunna skivor
2-3 msk Gurka, mycket grovt hackad eller skivad	

- 1 Blanda ingredienserna och dem låt stå över natten.

Grillade Räkor i Bananblad Aep Koong Foi แอบกุ้งฝอย

Aep Goong Fawy är kokta räkor som blandats ordentligt med Chilipasta (Prik Kaeng), Fisksås Nam Pla. Rullas in i bananblad till ett paket som pinnas samman med bambutandpetare. När maten är rostad till kokpunkten känns en behaglig doft. Ordet Aeb innebär också en behållare som kan vara rund eller fyrkantig. I de runda och fyrkantiga behållarna läggs glutinöst ris och kallas då Aeb Kao eller Kao Eab.

ca 225 gr små Sötvattensräkor Goong Fawy	4 msk Citrongräs Thakrai finhackat
3 msk Grön Lök/Vårlök hackad	1 tsk Galangal Kha, fint hackad
3 msk Koriander hackad	½ tsk Färsk Gurkmeja finhackad
Lösa Bananblad	1 tsk Salt
2 stora torkade Chili, ta bort fröna och blötlägg i vatten	1 tsk Räkpasta

1. Gör en Chiliröra genom att krossa och bulta chili i en mortel och stöt till pasta. Skölj de torkade räkorna rena i vatten. Lägg räkorna i en sil för att rinna av. Blanda räkorna med Chilipasta, grön lök (vårlök) och koriander. Blandningen delas upp i tre delar.
2. Riv bananblad om 15 cm bredd (rentorkade). Lägg bladen bredvid varandra. Lägg till en skopa av räkblandningen på en sida av bladet. Vik över i ett kvadrat paket och säkra med en bambutandpetare. Grilla räkpaket över låg värme.

Kokt kryddig Fisk i Bananblad Aep Pla- แอบปลา

4 Portioner

Ca 7 hg Sötvattensfisk, skuren i små bitar	1 kopp Kokosmjölk
3 msk Röd Currypasta	1 Ägg

1 tsk Salt
2 Små Röda Chili Prik Kee Noo, skurna i långa remsor
½ msk malen Galangal
½ msk Kafirlimeblad, fint strimlade

3 msk Sötbasilikablad
2 msk Koriander
5 st. 12x25cm Bananbladsbitar
10 Tandpetare

1. Mixa fisken och currypastan i en matberedare tills det har blandats till en fiskpasta. Lägg fiskpastan i en skål blanda i kokosmjölk, ägg, salt och malen galangal. Rör om tills alla ingredienserna har blandats väl.
2. Dela upp fiskpastan i 5 Portioner. Fördela på varje bananblad en 1/5-del sötbasilikablad, och lägg på en 1/5-del av fiskpastan. Strö på med 1/5-del av kafirlimebladen och färsk Chili.
3. Packa in blandningen i bananbladen vik i en rektangulärform. Säkra kanterna med tandpetare. Upprepa tills allt är klart.
4. Ånga fiskpastan i en ångare i cirka 20 minuter. Ånga tills bananbladen blir mörka. Serveras varma.

Kokosmjölksglass med kanderad Ingefära ไศกรีม กะทิ ใส้ ขิง หวาน

Kanderad Ingefära

1 kopp skivad Ingefära
2 kopp Vatten
1 ½ kopp Palmsocker

Bakpulver (natriumbikarbonat)
Limesaft

- 1 Ung ingefära behöver ingen skalning, äldre skalas. Skär bitar av ingefäran, rundlar cirka 3 mm tjocka,
- 2 Damma på ingefäran lätt med bakpulver och låt stå i ca 10 minuter. Ta bort bakpulvret genom att kraftigt borsta med en hård borste vilket ger en något matt färg på ytan. Lägg ingefäran i Limesaft i en timme.
- 3 Effekten blir att Limesaften höjer smaken samt ger ingefäran en rosa färg. Låt vattnet koka upp och under ständig omröring, tillsatt socker lite i taget, tills allt är upplöst och bildar en klibbig, sirapsliknande konsistens.
- 4 Vid behov fyll på en aning mer vatten så att sockret löses upp. Minska på värmen och lägg i ingefärsskivorna och låt dem sjuda, mycket försiktigt i 10 minuter, stäng av och låt ingefäran svalna.
- 5 Ta bort ingefäran från vätskan och låt den torka. Den bör inte vara alltför blöt. Placera ingefäran i en steril burk, förvaras i kylskåpet i minst en vecka före användning. Behåll ingefärssockerlagen i en annan steriliserad burk, går bra att hålla över glass.

Glass Thaiändsk

Glass görs med kokosmjölk, och med smaker av majs, sötpotatis, eller örter.

1 Ananas
2 koppar Kokosmjölk
1 kopp Vatten
1 kopp Majskorn, mosade

1 tsk Vanilj- eller Rosenvatten (frivilligt)
2 msk strimlad Kokosnöt (se nedan)
½ till 1 kopp Socker
En nypa Salt

1. I en torr wok eller stekpanna på medelvärme. Rosta kokosnötens "kött" till gyllenbrun färg, låt svalna.
2. Dela ananassen i halvor på längden och skär ut den vedartade kärnan ur frukten. Lägg in halvorna i kylskåpet för att svalna.
3. Blanda kokosmjölk och vatten, socker, rör om tills sockret är löst.
4. Lägg i majs-kornsmoset i en mixer, och fyll på med kokosmjölk, blanda noggrant. (1 tesked Vanilj- eller Rosenvatten kan läggas i) samt lite salt för smakbalansens skull.
5. Lägg allt i en skål och vispa grundligt med en handvisp.
6. Häll blandningen i de två håligheterna i ananassen och som läggs i frysen.
7. Varje glass kyls ner till "ostpastejskonsistens" eller liknande.
8. Dela ananas i horisontella skivor, och servera gästerna med ett eventuellt överskott på glass som utsmyckas på varje glassbit med bitar av kanderad ingefära.
9. Blanda ner det rostade kokosköttet i den sparade ingefärssockerlagen och häll över glassen som dekoreras med mynta- och limeblad.

Friterad Fläksvål Cab Moo แคบหมู

Förbered

2 kg Fläksvål
1 msk Salt

1 msk Ljus Soja eller 1/2 msk Svart Söt Sojasås
Olja från Fläsk

1. Skär fläksvålen ca 4 cm lång. Koka svålen i vatten, tills den är kokt låt vattnet rinna av. Se till att det inte finns något vatten kvar.
2. Använd en handduk att torka bort vatten från varje svålbit, Om det är torrt ute torka svålen där. När svålen är torr, tillsätt salt och ljus sojasås. Stek fläksvålen i mycket het olja (kan vara vegetabilisk olja eller grisens olja). Däremot kommer oljan från gris lämna konstig lukt på maten.
3. När varje del blir guldfärgad, ta bort från pannan. Friterad fläksvål äts med Som Tam Servera även med Norra Thaistilens dipsås Nam Prig Ong. Den andra typen av Cab Moo kallas Gag Moo denna typ har massor av fett från fläsket vilket gör att det smakar bättre.
4. För att göra Gag Moo välj bara den fläksvålslidel som har massor av fett. Skär den till tärningar och stek på medelvärme tills den blir guldfärgad. Bränna dem inte. Var försiktig. Slutligen strö salt över. Det smakar lika bra som Cab Moo när du äter med Som Tam.

Iste Cha Yen ชาเย็น

1. Två burkar söttad mjölk behövs. Häll Te i kokande vatten. Rör om väl i ca en halv minut. Sila bort tebladen och en mörkbrun tevätska återstår. Häll i mjölken, rör om ordentligt, lägg till lite coffeemategrädde (ca 1/2 kopp).
2. Låt svalna till rumstemperatur. Servera med is (som fyller till 3/4 av glas). Rätt färg, bör vara orangeaktig.

Kanelte med Is och Sur Frukt Cha Yen Op Choei ชา เย็น อบเชย

2 Portioner

2 - 3 Torkade Kanelstänger
5 koppar varmt Vatten

1 kopp Farinsocker

Koka kanelen i vatten i en 1,5 liters gryta, på låg värme i cirka 30 minuter. Filtrera bort kanelen från teet och tillsätt socker. Rör om ordentligt tills sockret har löst sig. Serveras med is och med någon sur tropisk frukt.

Ansjovis-Dipp Chaeo Bong แจ่ว บอง

Chaeo Bong är en traditionell Dipp från Nordöstra Thailand. Används till grillade måltider som kokt fisk och grönsaksrätter. Den traditionella metoden att laga ansjovis är enligt nedan: Ansjovisen lindas in i aluminiumfolie och rostas i en medelvarm ugn i 15 minuter. Rensa bort huvud och inkråm först.

5 Kaffirlimeblad Bai Makrut, strimlade
450 gr Ansjovis
¼ kopp Citrongräs Thakrai
¼ kopp Schalottenlök Hom Daeng, hackad
¼ kopp Galangal Kha hackad

3 msk skivade Prik Kee Noo Små Chili
¼ kopp Tamarindjuice eller Risvinäger
3 msk skivad Vitlök

1. Slå in ansjovisen i bananblad, och placera på en kolglöd tills bladen svartnar. Ta bort från glöden och packa upp.
2. Rensa bort fiskens huvud och inälvor. Blanda alla ingredienser i en mortel eller använd en matberedare. Håller ca 3 veckor i kylan.

Grillat Griskött eller Lever från Norra Thailand Chin Ping Tap Ping

Köttet delas i stora bitar, blandas med örter och kryddor, och marineras tills ingredienserna tas upp av köttet. Köttet arrangeras på spett, den öppna änden är bundna med tråd och grillas sedan. Köttet äts med en mängd olika vegetabiliska doppsåser.

Ca 450 gr Ytterfläskfilé Benfri Kotlett eller
Grislever
10 st. klyftor Vitlök
1 msk bultad Korianderrot
¼ tsk Salt

1 msk Ljus Sojasås
1 tsk Mörk Sojasås
Bambupinnar omkring ca 30 cm långa och ½
cm breda att nypa om köttet med.

1. Tvätta köttet och torka bort vattnet. Skär stora bitar av köttet. Krossa korianderrötterna, vitlöken med salt som malmedel i en mortel. Röran blandas tillsammans med köttet. Fyll på med ljusa- och mörka sojasåser (Massera in.) Marinera ca 1 timme.

2. Dela bambun och lägg in köttet där den är delad. Slå om med bambuband eller tråd ordentligt så köttet blir kvar. Grilla.
3. Servera med kokt klibbris och samt Nam Prik, eller Nam Pla och Prik Pon (Torkad rostad chili).

Gris Congee Chok Mu โจ๊ก หมู

2 Portioner

Chok Mu, serveras antingen till frukost eller som kvällsmat. Grisköttet kan ersättas med fisk eller kyckling.

1 kopp Ris, blötlagt i vatten över natten	1 msk Vårlök, fint hackad
7 gr Malet Griskött	1-2 ägg
2 msk Ljus Sojasås	Korianderblad, för garnering
4 koppar Fläskbuljong	
1 msk ung Ingefära, i tunna skivor	
1 tsk malda Pepparkorn	

1. Koka riset i grisbuljongen tills riset blir helt mjukt.
2. Marinera fläskfärsen med ljus sojasås och peppar i 20 minuter.
3. Använda händerna, forma fläsket i små bollar.
4. Lägg fläskbullarna i rissoppan, koka, smaka av med ljus sojasås och peppar.
5. Vid servering, slå ett rått ägg i skålen och slå över med varm rissoppa. garnera med ingefärsskivor, vårlök och korianderblad.

Conjee Risgrynsgröt med tusenåriga ägg

Ingredienser

1,5 koppar Ris	1 sked Kycklingbuljong pulver
4 liter Vatten	1 Vårlök som skivas fint till garnering
1 eller 2 Tusenårsägg skurna i 8 delar	

Metod

Obs: Nyckeln till detta recept är enkelheten och de känsliga smakerna. Kycklingbuljong eller soja tenderar att förringa smaken snarare än förbättra.

1. Koka riset försiktigt tills det blir en krämig gröt. Detta verkar ta lite mer än en timme.
2. Skumma upp efter de första 20 minuter för att avlägsna föroreningar.
3. När gröten är kokt, lägg i buljongpulver och tusenårsägget. Rör om ordentligt och låt sjuda i ytterligare tio minuter eller så.

4. Beströ med hackad vårlök och några krutonger.

Grislever Congee Chok Tap Mu โจ๊ก ตับ หมู

Mjuk” rissoppa är mycket vanligt i Thailand, den görs genom att blötlägga riset över natten så det blir mjukt.

2 Portioner

100 gr Risgryn	1 msk Hackad Koriander
1 Hönsbuljongtärning	1 msk Hackad Selleri
½ liter Vatten	40 gr Grislever Tap Mu
¼ tsk Vitpeppar	
½ tsk Salt	

1. Rengör grislevern och skiva den. Lägg levern i kokande vatten i 3 minuter och ställ åt sidan.
2. Lägg risgrynen i en kastrull med ½ liter vatten, koka upp. Lägg i hönsbuljongtärningen och salt. Koka i 10 minuter och rör om. Servera genom att håll ris i en skål, lägg på grislever, hackad koriander, selleri och en doft av vitpeppar.
3. Serveras med de vanliga thailändska kryddorna som flingor av torkad Chili, tunna skivor av ingefära, soja, böngroddar, hackad ingefära, torkade chiliflingor och stekt vitlök.

Chilipasta Chu Chi Curry ฉู่ฉี่

Chilipastan räcker till ca 3/4 kopp

1 tsk Havssalt	½ tsk Kumminfrön, torrostade
6 Vitlösklyftor	1 tsk malen Galangal, eller
1 msk Korianderrötter och Stjälkar	1 Citrongräs Thakrai och ta bort det yttre skiktet samt gröna delar
1 torkad stor Chili, utan frön som mjukas upp i varmt vatten	1 tsk rivet Kaffirlimeskal
5 torkade Arbol- eller Japanska Chili, som mjukas upp i varmt vatten	2 Schalottenlökar Hom Daeng
1 msk Torkade Råkor Goong Heng, uppmjukade i varmt vatten	1 msk färska rivna Kokosflingor
½ tsk Vitpepparkorn, torrostade	1 tsk Råkpasta

1. Mortla havssaltet och vitlöken till en pasta.
2. Lägg i korianderrötterna en i taget mortla och sedan chilin, de torkade råkorna, (om så önskas) pepparkorn, kumminfrön, galangal, citrongräs, kaffirlimeskal, och schalottenlök i en följd, lägg till varje ny ingrediens efter att den förra är mosad och införlivas med pastan. Lägg i kokosen och rör ihop, lägg till sist i råkpastan och blanda väl.
3. Chilipastan kan förvaras i kylskåp i minst 1 månad.

Räkor i Currypastasås Chu Chi Kung **จู้จี้กึ่ง**

600 gr stora Räkor skalade, rensade +
havssalt
2 koppar färsk Kokosgrädde +
2 msk färsk osötad Kokosgrädde

½ kopp Chu-Chi Chili pasta
2 kopp Olja
2 msk Nam Pla Fisksås
2 msk Palmsocker eller Ljusbrunt Socker

Garnering

6-7 Prik Kee Noo
15 färska Myntblad, tunt skivade

10 st. Kaffirlimeblad strimlade, eller ¼ kopp
malen Koriander

1. Massera räkorna med några nypor havssalt. Lägg dem i ett durkslag i diskhon låt dem rinna av i 10 minuter. Skölj med kallt vatten och torka av med hushållspapper.
2. Värm olja i en wok med hög värme i 2 minuter tills oljan är 175 C. Testa genom att doppa spetsen av en träsked i olja,(om bubblor bildas kring träskeden är oljan klar).
3. Friterar räkorna tills de blir gyllenfärgade, 1 till 2 minuter.
4. Ta upp räkorna med en slitsad sked och lägg dem på en bricka kantad med hushållspapper. Lägg på hushållspapper och ställ åt sidan.
5. Blanda 2 koppar kokosgrädde med chilipastan i en wok med hög värme. Koka, och rör om, för att förhindra att det bränns i botten. Rör om i ca 2 minuter, till blandningen börjar bubbla.
6. Sänk värmen till medelhög och fortsätt att röra om då och då i blandningen till oljan separerar och släpper små bubblor. Chilipastan är klar på cirka 7 minuter.
7. Lägg i räkorna, rör om till räkorna tar färg, öka värmen till hög, och krydda med Fisksås och Palmsocker. Koka, rör om väl, 1 till 2 minuter, lägg upp på en tallrik.
8. Garnera med färsk skivad Chili, Myntblad, och fint strimlade Kaffirlimeblad.

Currykryddad Makrill Chu Chi Pa **จู้จี้ปา**

Makrill är en fet fisk och en bra källa till fiskolja. Rätten serveras i Thailand, med en stark röd Chili- och currysås tillsammans med strimlade Kaffirlimeblad.

1-2 Makrillar
250 ml Kokosmjölk
1 msk Röd Currypasta Chu Chi
½ tsk Salt

1 tsk Socker
2 Kaffirlimeblad
2 st. Röda Chili

1. Rensa makrillen, dela fisken i halvor och ångkoka i 10 minuter.
2. Värm upp kokosmjölken i en wok. När kokosmjölken börjar ånga, lägg i Chu Chi-currypasta och rör om så att allt blandas. Rör i ca 30 sekunder.
3. Krydda med salt och socker.
4. Lägg upp makrillen på en tallrik, skeda över den Chu Chi currypastan och dekorera fiskrätten med de fint skurna kaffirlimebladen och chili.

Hel Fisk med Currysås Chu Chi Pla ឡឌីປា

1 hel Snapper, ca 1 kg, eller 2 Mindre Fiskar
2 msk Olja
2 msk Röd Currypasta Nam Prik Gaeng Phed
2 koppar Kokosmjölk
¼ kopp Nam Pla Fisksås
3 msk Socker
5 Kaffirlimeblad Bai Ma Grood tunt skivade

- 1 Rensa fisken, behåll huvudet och stjärten. Gör tre knivskurna snedstreck på var sida av fisken.
- 2 Värm en stor stekpanna och fyll i olja och lägg i currypastan.
- 3 Stek currypastan i olja i 1 minut och tillsätt kokosmjölken, Fisksås, socker och den hela fisken. Lägg på ett lock och koka i 20 minuter, vänd försiktigt fisken en gång.
- 4 Flytta fisken till ett serveringsfat och strö på strimlade kaffirlimeblad före serveringen.

Vegetarisk Gulcurry Gang Boom Bia Jay

Finns "jay" i ett recept betyder det oftast vegetariskt. Detta är en typisk currysål med Kokosmjölk för att mjuka upp currypastan. Att krydda med tamarind ger det syrliga, Fisksåsen tillför sälta. Resten av ingredienserna är den största delen av skålen i detta fall vegetariska ingredienser.

ingredienser

225 ml Kokosmjölk
1 msk Gul Currypasta
10 g Lök
20 g Körsbärstomater
20 g Svamp
20 gram Gröna Bönor eller Grön Paprika
20 gram Baby Corn
1/2 tsk Salt
2 msk Socker
50 ml Tamarindjuice
1 msk Sojasås
50 g Tofu

Förberedelser

- 1 Häll kokosmjölk i en kastrull sätta på medelvärme och koka upp.
- 2 Tillsätt currypasta och rör i.
- 3 Lägg alla övriga ingredienser och föra tillbaka det koka upp.
- 4 Servera genast. Lätt kokta grönsaker de bör vara krispigt och nästan råa.
- 5 Servera med doftande ris eller en bakad potatis.

Stekt Pumpa med Gulcurry Gang Bu-Ard Fuk Tong

Denna enkla stekt maträtt gulcurry pumpa med fläsk är den sista maträtt görs från pumpa ett tag

Ingredienser

100 g Pumpa	1 msk Socker
70 g Fläskfärs	2 msk Ljus sojasås
2 msk Thai Gul Currypasta	2 vitlöksklyftor
150 ml Kokosmjölk	2 msk Olja
100 ml Vatten	

Beredning

1. Rengör och hacka pumpan i lagom stora bitar.
2. Häll i olja i en stekpanna på medelvärme. Hacka vitlök och fräs med olja under några sekunder.
3. Tillsätt currypasta och kokosmjölk, rör om tills curry blandas med kokosmjölk.
4. Rulla bitar av fläskfärsen till små bollar och lägg i grytan.
5. Tillsätt socker, ljus soja och vatten och stek i 1 minut. Det är bättre att lägga locket på pannan så att den inte torkar ut. Serveras med Doftande Ris.

Fläsk med Räkpasta Moo Pad Gapi หมู ผัด กะปิ

Förbered

1 kopp Fläsk med lite fett, 5 mm skivor.	1/2 msk Olja
1 msk Räkpasta av bra kvalitet	1 tsk Fisksås
3 msk skivade Kaffirlimeblad	1/2 msk Palmsocker
1 msk skivad Chili	1 msk finfördelad Vitlök

Instruktion

1. Koka fläsk i kokande vatten under 20 minuter. Låt vattnet koka upp först och släpp sedan i fläsket samt en 1/2 tsk salt.
2. Medan fläsk ska kokar, finfördela vitlöken och skiva chili. Lägg åt sidan.
3. Efter 20 minuters kokning ta bort griskött och låt det rinna av. Spara buljongen för nästa steg i matlagning.
4. I en liten kopp, lös räkpasta med 3 msk buljong. Värm upp pannan med 1/2 msk olja.
5. Stek vitlöken tills får en aromatisk doft. Lägg till upplösta räkpastan. Använda låg temperatur och snabbt rör om under 5 gånger.
6. Lägg i det kokt fläsk med en viss mängd av buljongen och blanda väl. Smaka av innan fisksåsen läggs i eftersom vissa typer av räkpasta redan för salta.
7. Därefter tillsätt socker, fisksås, skivad chilipeppar och kaffirlimeblad.
8. Servera med ris. Lägg till Satorböner senare eller inte.

Friterad Skinka Moo Krop แซ่บกรอบ

2-4 Portioner

7 gr skivad Skinka, i 25 x 50 mm bitar	Olja
1 gr (knappt) Friteringsmjöl	
1/3 kopp Vatten	

1. Blanda mjölet med vatten i en skål och rör om. Lägg skinkan i smeten.

2. Fritera i en het olja tills en gyllenfärgad färg framträder.

Snabbstekt Basilika och Svamp Stir-Fry Hed Pad Gaprao

2 kopp Svamp (Shiitake rekommenderas)	2 tsk Ostronsås
1 kopp Basilika	1 tsk Sojasås
1 tsk hackad Röd Chili	¼ tsk Socker
1 tsk hackad Vitlök	1 tsk Olja
½ tsk Fisksås Nam Pla	

1. Häll i oljan i en het stekpanna lägg i vitlöken stek tills den doftar (ca 30 sek). Fyll i svampen låt koka i 3 minuter, krydda med fisksås, sojasås och socker och ostronsås.
2. Blanda väl och lägg i röd chili och basilika. Blanda det tillsammans.
3. Servera med Thailandskt jasminris och ett stekt ägg på toppen.

Svamp, kryddiga Skaldjur Hed Kem Thong Pad Cha Talay

2 koppar Gyllenfärgad Nålsvamp (se bild)	5 st. Röda Chili Prik Kee Noo
1 kopp Bläckfisk skuren (kokt)	¼ kopp Basilika
Fem räkor (skalade, rensade och kokta)	1 tsk Olja
½ kopp Musslor	1 tsk Fisksås Nam Pla
¼ kopp ung Peppar (grön)	½ tsk Socker
Femton klyftor Vitlök	2 tsk Ostronsås
Two söta gula Paprikor	

1. Mortla vitlök, gul paprika och röd chili. Hetta upp pannan och häll i vegetabilisk olja. När pannan är varm lägg i chilimixen.
2. Rör om i 5 sekunder och sätt till bläckfisk, räkor och musslor. Blanda väl.
3. Krydda med Fisksås, socker, Ostronsås, svamp, färsk grön peppar och basilika.



Nålsvamp

Ostronsvampsoppa med kokosmjölk Het Nang Rom Tom Kha

Ostronsvamp påminner om kyckling. Serveras som en lätt lunch, lägg i lite kokt ris i soppan. Kallas Hed Nang Rom i Thailand, Hed är svamp, och Nang Rom är ostron.

4 Portioner

1 ⅔ kopp Kokosmjölk	2 stjälkar Citrongräs Thakrai, krossade, delas i 2,5 cm längder
2 ⅓ kopp Vatten	4 Kaffirlimeblad strimlade
10 tunna skivor Galangal	

3 Korianderrötter, krossade	2 msk Limesaft
1 tsk Salt	1 kvist färsk Koriander, grovt hackad
2 koppar Ostronsvamp, rengjorda och skurna i tunna skivor	5 färska Chili eller mer om så önskas, krossade
1 msk Fisksås Nam Pla	

1. Blanda kokosmjölk, vatten, galangal, citrongräs, kaffirlimeblad, korianderrötter och salt i en stor kastrull och sätta att koka upp på medium värme.
2. Lägg i svampen och koka i ytterligare 3 till 4 minuter och rör om en eller två gånger för att förhindra överkokning.
3. Rör i fisksås, limesaft, färsk koriander och chili och smaka av. Serveras varmt.

Ångkokt Fisk med rödcurry och kokosmjölk Ho Mok Pla

500 gr Lax eller Torskfilé	1 msk Socker
100 gr Chilipasta	125 ml koncentrerad Kokosmjölk direkt från burk, ospädd ²
3-4 st. Korianderrötter	1 tsk rismjöl
2-3 klyftor Vitlök	2 st. chili
1 msk Rostade jordnötter	Kaffirlimeblad strimlade, salladskål, basilika
165 ml Kokosmjölk ¹	
3 msk Fisksås	

1. Krossa korianderrötterna tillsammans med vitlöken och rostade jordnötter, blanda i chilipastan.
2. Blanda den koncentrerade kokosmjölken med rismjölet.
3. Koka upp och ta bort mjölken från värmen. Skär fisken i 0,5 cm sneda skivor. Häll kokosmjölk (inte från 2:an) i kastrullen, blanda ner chilipastan från 1:an och sedan fiskskivorna.
4. Smaka av med fisksås och socker.
5. Skålla grönsaksbladen med varmt vatten. Låt svalna pressa bort vattnet med handen.
6. Placera ett blad på botten av en foliekopp. Lägg fiskskivorna från 4:an i lagom mängd.
7. Ångkoka ca 15-20 minuter, tills fisken är färdigkokt och doftar gott.
8. Stäng av värmen och häll blandningen från 2:an ovanpå varje kopp tillsammans med strimlad chili och strimlat kaffirlimeblad.
9. Sätt på spisen och ångkoka 5 minuter till.

Ångkokt Skaldjurspudding Ho Mok Thale หอยหมกทะเล

4-6 Portioner

2 msk Röd Currypasta	Ca 0,4 blandade Skaldjur, Skalade Råkor, Pilgrims musslor och Blåmusslor,
1 msk Olja	2 stora Ägg, slagna
2 koppar Kokosnötsgrädd	5-6 Bai Makrut Kaffirlimeblad, mycket fint strimlade
1 msk Rismjöl	2 Grön Lök Vårlök hackad
Ca 0,4 kg Filé av en Fast Fisk, i grova kuber	

3 msk Nam Pla Fisksås
1 kopp Färska Basilikabladd, till garnering
12 Korianderrötter, bultade till en pasta
2-3 koppar Bok Choy eller Vitkål Napa
skuren i 1 cm bitar och lätt kokt i Fisksås
och vatten, krama ur all vätska

3 äldre Bananblad som klyvs på längden, ta
bort mittnerven eller 1 paket frysta blad
2 Prik Kee Noo eller Serrano Chili,
tunnskurna och fint hackade för garnering

- 1 Stek currypasta i olja tills den doftar. Lägg i kaffirlimeblad, vårlök, hälften av basilikan som har hackats, och de hackade korianderrötter och fortsätta steka för en minut eller så.
- 2 Blanda rismjöl med kokosmjölk (ca 1 kopp). Häll blandningen i currypastan, rör om, lägg till Fisksåsen och rör om.
- 3 Ställ åt sidan och tillsätt resten av kokosmjölk. Rör om och låt svalna. Lägg i fiskbitar, räkor, pilgrims musslor och blåmusslor i en stor skål.
- 4 Häll de slagna äggen över dem. Blanda om jämnt.
- 5 När kokosmjölkscurryblandningen svalnat, tillsätt lite skaldjur i blandningen rör om i skålen. Lägg till lite i taget och rör om noggrant efter varje tillsats.
- 6 Det är mycket viktigt eftersom det drar fukten från fisken och skaldjuren i såsblandningen.
- 7 Ta den kokta vitkålen eller Bok Choy och basilikabladen som är urkramade från vätskan.
- 8 Fördelas jämnt i botten av bananbladskopparna. Fyll i kammusslor, räkor, fiskbitar och musslor i kopparna ovanpå kålen. Skeda i såsblandningen tills det är nästan fullt.
- 9 Ställ Bananbladskopparna i en ångare och ånga i 20 till 25 minuter.
- 10 Några minuter innan de är färdiga i, ta bort locket från ångaren och dekorera varje topp på bananbladskopparna med lite kokosgrädd och två eller tre bitar av röd Chilipeppar eller efter smak.
- 11 Serveras varma med kokt Jasmine ris.

Bananbladskoppar

- 1 Skölj bladen väl. Lägg 3 st. bananblad på varandra och, klipp eller skär en ca 14 cm cirkel. Nyp ihop på fyra eller fem ställen och säkra med tandpetare/klammer för att bilda en rund bananbladskopp, två skikt tjocka, med 2,5- 3 cm höjd på sidorna. Använd tandpetare eller klamra ihop. Det är nödvändigt för att behålla formen.

Torkade Musslor med Ananascurry Gang Kur Hoy Mang Pu

En röd curry som är gjord med ananas och torkade musslor och toppad med några stekta/friterade musslor för extra knaprighet.

Ingredienser

100 gr Torkad Musslor
100 ml Kokosmjölk
100 gr Ananasbitar
1 msk Olja
1 msk Röd Currypasta

1 tsk Kapi Råkpasta
2 msk Fisksås Nam Pla
1 msk Tamarindsaft
2-3 Kaffirlimeblad (tillval)

Beredning

- 1 Det är trevligt att servera rätten i en ihålig ananas., Var försiktig när ananasbitarna tas bort så ananaskalet inte läcker. Använd konserverad ananas om inte en färsk ananas finns. Konserverad ananas är enkelt att servera rätten i en skål.
- 2 Sätt av några torkade musslor friteras dessa för att få fram krispighet och ställ åt sidan. Används för att garnera toppen senare.

- 3 Fräs currypastan och räkpastan med lite olja över en het spis i några sekunder för att frigöra smaken.
- 4 Lägg i de torkade musslorna under omrörning.
- 5 Sänk värmen och tillsätt kokosmjölk och ananasbitar följt av fisksås, kaffirlimeblad och tamarindsaft som sjuds i 2 minuter.
- 6 Smaka och justera kryddningen. Om ananas är för sur, kan läggas till lite socker för att balansera kryddningen och om det är för sött tillsätt mer tamarind.
- 7 Håll upp rätten i den ihåliga ananasen och garnera med de stekta musslorna som reserverats i början.
- 8 Servera med varm doftande ris.

Kryddiga Grillade Musslor

12-20 Musslor
 5 Stora Röda Chili
 5 Grön Chili
 1 tsk Salt
 1 tsk Socker

Saften av en Citron/Lime
 4 Vitlöksklyftor
 Hackade Korianderblad

Förberedelse

- 1 Rengör musslorna. Färsk från havet det kommer att ta flera timmar att få dem helt rena.
- 2 Hacka chili och krossa vitlöken. Blanda alla ingredienser tillsammans med undantag för musslor och koriander.
- 3 Smaka av och justera kryddningen, bör du kunna smaka alla fyra salt, söt, kryddig, sura smaker i sås.
- 4 Slå på grillen, placera musslor på grillen och täck med ett lock, ska det ta bara ett par minuter. När musslorna är färdigkokta de borde öppnas.
- 5 Vid denna punkt kan lite extra arbete behövas. Försök att behålla musseljuicen, luta dem i en skål och sedan skära av eventuella obehagliga skägget som kan vara inne, eller kasta alla musslor som inte ser tilltalande ut.
- 6 Tillsätt saften till kryddig sås att det tunnar ut lite.
- 7 Skeda lite av såsen på musslan i sitt skal och servera genast. Strö lite hackad koriander blad på toppen som garnering

Ångade Gröna musslor

Gröna musslor
 Vitlök
 Prik Kee Noo Små Chili

Sötbasilika
 Pak Chii Farang

- 1 Mortla vitlök, chili sötbasilika tillsammans.
- 2 Börja med vitlöken sedan chili därefter sötbasilikan.
- 3 Lägg det morlade ovanpå musslorna när de ångas.



Musslor med Rostad Chilipasta Hoi Lai Phat Phrik Phao

2 Portioner

400 gr. färska Musslor väl rengjorda	1 tsk Socker
2 msk rostad Chilipasta	3 msk Olja
3 - 4 färska Chilifrukt, skurna på tvären	½ kopp Sötbasilikablad
2 tsk Vitlök, fint hackad	
1 msk Fisksås Nam Pla	

1. Värm oljan. Fräs upp vitlök i het olja tills den blir gyllenfärgad. Lägg i musslor och rör om tills de är färdigkokta.
2. Smaka av med fisksåsen, socker och den rostade chilipastan. Strö på Thaibasilikablad och röd färsk chili.
3. Stek i ytterligare 5 sekunder. Servera Musslorna öppnas när de är kokta.

Wokade Musslor med söt Chilipasta Hoi Lai Pad Prig Phao

Förbered

1 kopp Musslor (den största storleken)	1 tsk Röd Chili (diagonalt skuren)
3 tsk Ostronsås	½ kopp Sötbasilika
2 tsk Chilipasta för Tom Yum	1 tsk Olja
1 tsk hackad Vitlök	

1. Hetta upp en wok/stek panna och lägg i olja. När pannan är varm lägg i den hackade vitlöken. När vitlöken doftar gott lägg i musslorna och ostronsåsen.
2. Koka i 5 minuter lägg i Tom Yum chilipasta. Koka i igen 5 minuter.
3. När musslorna är öppna, då är det klart.
4. Lägg i sötbasilika och röd chili. Blanda väl.
5. Servera med varmt jasminris.

Snabbfrästa Blåmusslor Hoi Malang Puu Pad Cha หอยแมลงภู่ผัดฉ่า

Förbered

900 g Blåmusslor	1 tsk skivad Galangal
1 tsk Fisksås	1 tsk Grönsaksbuljong - eller olja
¼ kopp Buljong eller bara vatten	2 tsk Färsk och ung Chili
½-kopp skivade Spiskumminblad	

Pasta

5 Vitlösklyftor	2 tsk skivade Kaffirlimeblad
8 Röda Chili	1 tsk Svartpeppar
3 st. Thakrai Citrongrässtjälkar	

1. Mortla pastaingredienserna ordentligt. Värm en wokpanna och fyll i oljan när pannan är varm. Lägg i 2 matskedar av pastan och rör om i 2 sekunder.
2. Fyll på med Blåmusslorna, fisksåsen och vatten och låt koka i cirka 5 minuter.
3. Sätt till kumminbladen, galangal och färsk chili. Blanda väl.

Kokta Musslor med örter Hoi Maelaeng Phu Op หอยแมลงภู่อบ

4 Portioner	
Ca 2 kg Musslor, väl rengjorda	3 msk Vitlök, fint hackad
1 kopp Sötbasilikablad Bai Horapah	2 msk Schalottenlök Hom Daeng, fint hackad
3 msk Kaffirlimeblad	
3 msk Citrongräs Thakrai, skuret i strimlor	

1. Lägg musslorna i en ångkokare över kokande vatten och strö på Basilikabladen, Kaffirlimeblad, citrongräs, vitlök, och schalottenlök. Ånga i 10 minuter.
2. Ta bort från värmen och vänta ett par minuter innan du öppnar ångaren. Det är örterna som ger smak till musslorna. Obs! Servera med Nam Chim Thale

Färska Ostron Hoi Nang Rom Sot หอยนางรมสด

4 stora Ostron	2 msk stekt Schalottenlök Hom Daeng
15 toppar av Lead Tree	

1. Bänd och öppna skalen och tvätta rent. Skilj ostronen från skalet, ordna skalet på ett serveringsfat.
2. Placera Lead Tree bredvid ostronen.
3. En tallrik med stekt med röd schalottenlök och en skål med Nam Jeem bredvid.
4. Sleva Nam Jeem på ostronen.
5. Strö sedan på den steka Schalottenlöken. Servera, ät med Leada Tree.

Lead Tree Leucaena leucocephala, Wild Mimosa, Wild Tamarind, och White Popinac. Lead Tree är en typ av Mimosaträd. I Thailand, används de unga toppskotten på trädet, ätbara unga skidor kokas och äts (vegetabilier). Fröna kan användas som kaffeersättning de kan också vid kokning, ätas som popkorn

Kokta Musslor med Citrongräs och Helig Basilika Hoi Ob. หอยอบ

500-750 gr Musslor, tvättade, väl sköljda
Ca 7 cm Galangal, delade i 3 till 4 delar
2 st. Citrongräs Thakrai, i 3 cm bitar, lätt
krossade

10 kvistar Helig Basilika

Lägg musslor, galangal, citrongräs och basilika i en stor ångkastrull. Fyll upp med 1½ cm vatten, ånga på medelhög värme i ca 15 minuter eller tills musslorna har öppnat sig. Släng alla musslor som är stängda.

Sås

1 stor Vitlök, hackad
1 tsk hackad Prik Kee Noo
2 msk Limesaft
1 msk ljus Sojasås

2 msk Fisksås
1 tsk Socker

Galangal, citrongräs och helig basilika ökar på musslelsmaken. Blanda såsingredienser i en liten skål. Servera musslorna i en stor skål med doppsåsen i närheten för doppa musslorna.

Snabbstekta Musslor Hoi Thot หอยทอด

Musslorna läggs på en tallrik, serveras med bönor, bönskott med mera. Äts även med ris eller nudlar. Musslor äts ofta med fingrarna, eftersom det är lättare att doppa dem i den valda, och vanligtvis en varm, doppsås, t.ex. Nam Phrik Kapi, Nam Phrik Ki Ka eller Nam Phrik Narok.

1 kilo Musslor
1 kopp Tua Phak Yao Långa Gröna Bönor,
skurna i 1 cm bitar
Tua Ngok Böngroddar
½ kopp Hom Daeng Schalottenlök, i tunna
skivor
2 msk Kratiem Vitlök, mortlad

1 msk Nam Prik Pao
1 msk Prik Kee Noo Daeng Röd Chili, i
tunna skivor
1 tsk Nan Tan Sai Daeng Brunt Strösocker
1 tsk Prik Thai Svartpeppar, nymalen

1. Tvätta musslorna noggrant och ta bort skägget.
2. I en wok eller stekpanna på medelhög värme, sautera schalottenlöken och vitlöken tills de doftar aromatiskt.
3. Lägg i musslorna, rör om, stek på hög värme i 1 minut, blanda i resterande ingredienser (utom bönor och böngroddar) och täck stekpannan/woken, sänk värmen till medelhög och koka ytterligare i 5 minuter. Skaka om då och då för att flytta musslorna runt.
4. Kontrollera musslorna och kasta bort alla oöppnade musslor.
5. Till en stor måltid, lägg i bönorna och rör om stek tills de är genomvarma, ta sedan bort från värmen och lägg i böngroddarna, rör om en kort stund och lägg upp på ett serveringsfat.

Krispig Friterad Schalottenlök Hom Daeng Chiao หอมแดงเจียว

6 st. Schalottenlökar Hom Daeng, i tunna skivor

1 kopp vegetabilisk olja

- 1 Skär schalottenlöken i tunna skivor. Alla skivor bör vara av samma tjocklek.
- 2 Värm en kastrull med olja på medelhög värme. Lägg i Schalottenlöken och stek långsamt tills löken är brun och strävt, (5 till 10 minuter). Vattenhalten i Schalottenlök Hom Daengen bör helt koka ur.
- 3 Låt löken olja av på en pappershandduk. Förvaras i en lufttät behållare. Kommer då att hålla flera veckor.

Kryddstark och Sur Fisksoppa

En enkel varm och syrlig fisksoppa. I Thailand används Phak Bung (vattenspenat). Man kan även använda vitkål, grönkål, eller till och med broccoli.

Chili Pasta

3 msk skivade Prik Kee Noo Daeng Röd Chili

3 msk fint skivad Schalottenlök Hom Daeng
3 msk krossad Vitlök

1 msk Kapi Jäst Råkpasta
En skvätt Fisksås Nam Pla.

Till soppan

10 små Tomater som är flådda, med frö, och tärnade

½ kg Fisk, tärnad

900 gr Grönsaker

3 msk Limesaft

3 msk Fisksås

3 msk Tamarindjuice

3 msk Prik Chi Fa Gröna Chili i tunna skivor

1 msk en syrlig stark sås (såsom Tabasco)

1. Blanda ingredienserna för chilipastan och stöt till jämn konsistens.
2. Tvätta och skär fisken i kuber. Lägg fisken i en skål, blanda i limesaft, Fisksås, tamarindsaft, tabasco och chilipasta, och låt marinera i minst en timme.
3. Häll två koppar vatten i en medelstor kastrull och låt koka upp (eller i en wok) tillsätt vätskan från marinaden samt fisken, lägg sedan till grönsaker och koka i två minuter.
4. Smaka av (det bör vara lite salt och lite surt, och så stark som önskas). Lägg till tomaterna och koka upp.
5. Lägg i de resterande ingredienser, koka, och rör om då och då tills fisken är färdigkokt.

Friterad Äggsoppa Kaeng Chuet Khai แกงจืดไข่

Mycket lätt att förbereda och ett bra komplement till en måltid.

¼ kopp Olja
1 msk krispigt stekt, hackad Vitlök
½ kopp tunt skivad Lök
6 ägg, Vispade
6 koppar Kycklingbuljong eller vatten
150 gr. 8 skivor tunt skivat Griskött

1/3 kopp Fisksås Nam Pla
1 kopp Vermicellinudlar
2 Schalottenlökar Hom Daengar skurna i 1
cm långa bitar
⅛ tsk Vitpeppar

1. Värm en stekpanna och häll i hälften av oljan, stek de slagna äggen tills de blir gyllenbruna, ca 2 minuter på var sida.
2. Skär sedan omeletten i smala remsor.
3. Koka upp buljongen, och lägg i fläskköttet, löken och äggnudlarna, samt de övriga ingredienserna.
4. Toppa med friterad lök. Servera

Kycklingsoppa med Bambuskott Kaeng Chuet no Mai Kap Kai

4 Portioner

3 Korianderrötter
½ tsk hela Pepparkorn
2 klyftor Vitlök, skalade
6 koppar vatten
150 gr Kycklingbitar
2 koppar Bambuskott, skurna i bitar

2 Knipplökar Vårlök skurna i 3-4 cm bitar
1 kvist Färsk Koriander hackad
2 msk Fisksås Nam Pla
½ tsk Salt
2 tsk Socker

1. Använd en mortel och stöt korianderrötter, pepparkorn och vitlök tills massan är slät.
2. Värm vattnet i en kastrull på medel värme. Rör i den mixade blandningen.
3. Lägg i kycklingen och bambuskotten. Koka upp och låt sjuda försiktigt i ca 30 till 40 minuter.
4. Lägg i vårlöken, den färska koriandern, fisksås, salt och socker. Servera soppan varm.

Fylld Bläckfisk i klar Soppa Kaeng Chuet Pla Muek Yat Sai

Rätten är en blandning av bläckfisk som är fylld med fläskfärs, wunsennudlar, mortlad vitlök och vitpeppar. För att säkra fyllning, använd en tandpetare som sluter till. Bläckfisken ska vara perfekt kokt. Det går lätt att skiva med en sked för att avslöja den inre fläskgömmen.

10 små Bläckfiskar
1 kopp malet Griskött
3 Gurkor
2 st. Vårlökar, i bitar 2,5 cm långa
1 Koriander, i bitar 2,5 cm långa
¼ kopp strimlad Morot

2 msk mortlad Vitlök
1 msk ljus Sojasås
1 tsk Peppar
2 msk vegetabilisk Olja
3 koppar Buljong

1. Rensa bläckfisken väl. Blanda det malda köttet med 1 msk vitlök, peppar, morötter och ljus sojasås. Fyll bläckfiskarna med det blandade fläsket, i hålet med bläckfiskens tentakler. Skala gurkorna och dela dem horisontellt 4 gånger.
2. Stek upp 1 msk mortlad vitlök tills den doftar aromatiskt.
3. När det kokar, tillsätt de fyllda bläckfiskarna och gurkan sist. Koka i 8 minuter. Ta bort från plattan.
4. Lägg i löken, koriander och blanda väl. Strö friterad vitlök över soppan innan serveringen, det ger en trevlig doft.

Soppa med fyllda Bittermelonbitar Kaeng Jueat Mara Koom

Var noga med att inte koka denna soppa för länge Bittermelonens har en förvärvad smak och ju mer man kokar den, bittrare blir den. Bitterheten tänks som hälsokost i thailand tror vi att bitterhet är bra.

Ingredienser

100 g Bittermelon	1/2 tsk Vitpeppar
50 g Kycklingbröst/Fläskfärs	1 Hönsbuljongtärning
30 gram hackad Morot	350 ml Vatten
2 st. Vitlösklyftor	

Beredning

- 1 Koka vattnet med buljongtärning.
- 2 Mal/hacka vitlök, kycklingbröst och vitpeppar. Mixa till en jämn blandning.
- 3 Skär melonen på mitten, ta en tesked och gröp ur de mittersta fröna.
- 4 Stoppa de ihåliga gurkbitarna med blandningen.
- 5 Placera halvorna i kokande vatten, med morot skivor och låt sjuda i 10 minuter.
- 6 Vid servering, skär melonen i skivor för bättre presentation, lägg sedan tillbaka det i soppan.
- 7 Serveras med doftande ris

Fylld Gurksoppa Kaeng Chuet Taeng Gwa แกงจืดแตงกวา

4-6 Portioner

3 Gurkor, skalade och skurna i ca 3-3,5 cm längd	1/2 tsk Salt
1 1/2 koppar Köttfärs eller Kycklingfärs	1/4 tsk nymalen Vitpeppar
1 Ägg, lätt vispat	1 kvist färsk Koriander, grovt hackad
3/12 gr Böntrådsnudlar	6 koppar Kycklingbuljong
1 msk Fisksås Nam Pla	

1. Skopa ur mitten av gurkbitarna, se till att inte skära igenom. Ställ gurkorna åt sidan.
2. Blanda köttfärsen med de övriga ingredienserna, utom kycklingbuljongen (spar några av korianderkvistarna för garnering).
3. Ångkoka gurkorna med köttblandningen, ånga under hög värme i ca 20 minuter.
4. Värm kycklingbuljong i en kastrull på medellåg värme. Lägg i den kokta fyllda gurkan och värm igenom, snabbt.

5. Garnera med koriander och servera varmt.

Mjuk Tofusoppa & Sojabönsskott

Portioner 4

4 koppar Kyckling eller olika grönsaker	½ tsk nymalet Vitpeppar
450 gr. Mjuktofu skuren i fyrkanter	1 vårlök Schalottenlök Hom Daeng, i tunna skivor
1 kopp Sojabönsskott	1 kvist färsk Koriander, grovt hackad
1 msk konserverad Vitkål	
1 msk Fisksås	
½ tsk Salt	

1. Koka upp alla ingredienser utom bönosten och sojabönsskotten i en kastrull på medelhög värme.
2. När det kokar, lägg i den Mjuka tofun, rör om för att förhindra att den fastnar.
3. Lägg till Sojabönsskotten när soppan börjar koka.
4. Koka i 2-3 minuter lägg sedan till de återstående ingredienserna, rör om. Servera omedelbart.

Nudelsoppa Kaeng Chuet Wunsen. แกงจืดวุ้นเส้น

Nudelsoppa kan göras med en mängd olika ingredienser. Det mest intressanta är förmodligen fläsk (som här), nötkött, kyckling, räkor, räkbullar, fiskbullar eller köttbullar med blandat kött eller en av de olika ett vegetariskt alternativ; marinera tofu i Mörk Söt Sojasås i ca 3 timmar istället för griskött. Soppan smakar mycket bra. Soppan innehåller fläskköttbullar, Kratiem jeow (friterad eller stekt vitlök), vårlök, och wunsen (glasnudlar).

Soppan

2 Grön Lök Vårlök, skurna i bitar det gröna	1 kopp skivade Phak Bung Morning Glory, eller grönkål
2 hg malet Griskött	¼ kopp Phak Chi koriander inkl. roten, hackad
1 msk hackad Vitlök	1 tsk Prik Thai Svartpeppar
4 koppar Buljong	
½ hg Wunsen Glasnudlar	
¼ kopp Fisksås Nam Pla	

Marinad

1 msk Fisksås Nam Pla	1 tsk Prik Thai Svartpeppar)
1 msk Maggisås	1 tsk Rismjöl eller Majsstärkelse
1 msk mortlad Vitlök	

1. Blanda marinad ingredienserna. Blanda i grisköttet, gör små köttbullar, låt vila i 3 eller 4 timmar. Blötlägg nudlarna i varmt vatten i 15 minuter.
2. Koka upp buljongen och tillsätt alla ingredienser utom nudlarna. Koka tills köttbullarna kokats igenom (när de flyter upp).

3. Ta bort från spisen, håll i en serveringskål och lägg i nudlarna. Nedsänkningen i soppan är tillräckligt för att laga till nudlarna).
4. Servera med de vanliga thailändska smaktillsatserna: Nam Pla Prik, Prik Dong, socker, Prik Pon (torkade chiliflingor), och malda jordnötter.

Nudelsoppa med Kyckling Kaeng Chuet Wunsen Kai แกงจืดวุ้นเส้นไก่

Det behövs kycklingbuljong till rätten.

1 liten Lök, grovhackad	1 eller 2 msk ljus soja
1 msk grovhackad färsk Vitlök	½ kopp svamp Shiitake/Champinjoner.
1 msk grovhackad färsk Ingefära	1 tsk nymalen Svartpeppar
½ liter Kycklingbuljong	1 tsk hackade Korianderblad samt ett par
1 tsk grovhackade Tangchi, konserverade	Gröna Vårlökar skivade på längden som
Kinesiska Rädisor	garnering.
¼ liter Kyckling skuren i stora bitar	Palmsocker efter smak (ca ½ tsk bör räcka)
½ kg Wunsen Glasnudlar	
1 eller 2 msk Fisksås Nam Pla	

Blötlägg Wunsen i tempererat vatten i ca 10 minuter för att mjuk upp dem, sila av vattnet. Värm lite olja i en Wok och stek löken, vitlök och ingefära kort.

1. Lägg de konserverade kinesiska rädisorna i buljongen i en kastrull och koka upp. Bryn på kycklingen, lägg i kyckling och lök, vitlök och ingefära i buljongen, blanda i resterande ingredienser, utom wunsen och vårlöken som är avsedd till garneringen.
2. Låt sjuda tills kycklingen är igenom kokt. Öka värmen, koka upp, tillsätt nudlarna, ta bort från spisen. Håll soppan i en terrin strö på garneringen och servera. Var och en bör ha en skål med färskt kokt ris.

Traditionellt tar var och en, en sked soppa från soppskålen, plockar upp lite ris och sedan äter det. Normala smaktillsatser är chili i fisksås Prik nam pla, chilipulver Prik Phom och socker och kanske krydda med mörk söt soja också

Grön Curry med Kycklingfärs Gang Khiewwan Kai

Det här är en grön curry gjord med kycklingfärs och små gröna auberginer. Rätten kan också göras med fiskfärs och serveras med varm kokt ris. En gemensam skål av curry placeras i mitten av bordet och varje gäst tar matskedar av såsen på sitt ris. Obs man kan äta kafirlimebladen.

Ingredienser för 2 personer. Medium stark

200 g Kycklingfärs	1 tsk Salt
50 gram Grön Currypasta	2 tsk Socker
400 ml Kokosmjölk	50 g små gröna Auberginer
2 msk Fisksås Nam Pla	5 gram Basilika

- 2 röda Chilifrukter
- 2 Kaffirlimeblad fint skurna

Beredning

- 1 Sätt en medelstor kastrull på spisen, tillsätt kokosmjölk och koka i 1 minut.
- 2 Lägg till grön curry i stekpannan och rör tills den brynts och koka upp.
- 3 När curry kokar, lägg i kycklingen färs med hjälp av en tesked. Målet är att göra formade färsbollar.
- 4 Koka i 10 minuter tills kycklingen är genomkokt.
- 5 Tillsätt Fisksås, salt, socker, röd chili, små gröna auberginer, kafirlimeblad, basilika (i princip alla andra ingredienser) och rör om ett par sekunder över värmen för att värma dem genom. Servera med varmt ris eller risnudlar.
- 6 Serveras med hett ris eller risnudlar

Hang Lay Curry Kaeng Hang Lay แกงฮังเล

500 gr Fläskhals, skuren i 1 cm kuber	200 gr Lök, skivad
7 gr Hang Laypulver	50 gr Ingefära, hackad
50 gr Hang Lay currypasta	50 gr Tamarindjuice
50 gr rostade Jordnötter	50 gr Palmsocker
50 gr inlagd Vitlök små och trinda	20 gr Ljus Sojasås
100 gr färsk Vitlök	10 gr Mörk Sojasås
100 gr Schalottenlök Hom Daeng	

1. Blanda fläsket med Hang Laypulver, currypasta, jordnötter, färsk vitlök, schalottenlök, lök, ingefära, tamarind, socker och de bägge sojasåserna.
2. Marinera i en timme.
3. Värm upp en kastrull, tillsätt det marinerade fläsket och sjud på låg värme tills griskött är mört.
4. Lägg till inlagd vitlök och sänk värmen till låg.
5. Låt sjuda, rör om då och då, för ytterligare 30 minuter.
6. Garnera med resten av ingefäran före servera med kokt ris.

Biff i Curry Kaeng Hang Lay แกงฮังเล

En curry ifrån norra Thailand. Kan tillagas med Fläsk eller Kyckling som har kortare kottid. Nötkött har längre kottid och då är det möjligt att använda billigare köttbitar.

- ½ kg Nötkött skuret i stora bitar
- 2 koppar Kokosmjölk

Currypasta

3 msk i tunna skivor Citrongräs Thakrai	2 msk Gul Bönsås Tao Jiao
3 msk Palmsocker	2 msk Vitlök, mortlad

2 msk Prik Kee Noo Haeng torkad chili,
söndersmulad
2 msk Schalottenlök Hom Daeng, i tunna
skivor
1 msk Ingefära, riven
1 msk Råkpasta

1 msk Korianderfrö
1 msk Kumminfrö
¼ kopp Fisksås
¼ kopp Tamarindjuice
1 nypa Gurkmeja eller färsk

1. Sjud köttet i kokosmjölk i 30 minuter i en täckt kastrull. Rosta koriander- och kumminfrön tills doften framträder.
2. Blanda alla curryingredienserna och bearbeta till en fin pasta.
3. Efter att köttet är kokt lägg till currypastan, rör om och fortsätter att sjuda, i 10 minuter.
4. Servera med vitt jasminris, och de vanliga smaktillsatserna.

Kyckling i Curry Kaeng Kai แกงไก่

4 msk Olja
10 torkade röda Chili, krossade. (en ganska
stark maträtt)
1 medelstor Gul Lök, hackad
4 klyftor Vitlök, hackad
1 tsk mald Galangal Kha
1 stjälk färsk Citrongräs Thakrai, finstrimlat
4 msk färsk Koriander hackad
1 tsk mald Muskot
6 Kaffirlimeblad
1 msk malda Korianderfrön

1 msk Socker
2 msk Fisksås Nam Pla
1 tsk mald Kummin
1 tsk Salt
2 hela Kycklingbröst, flådda, benfria, skurna
i tunna, ca 3 mm skivor
2,5 hg Bambuskottsbitar finskurna/strimlade
½ liter Kokosmjölk (frost är bättre)
20 färska Basilikablada

1. Värm oljan i en wok och rör om, stek chili, lök och vitlök till ljust brun färg.
2. Lägg i galangal, citrongräs, färsk koriander, muskot, limeblad, kummin, malda korianderfrön, socker, Fisksås och salt.
3. Koka i ca 2 min, på medelhög värme.
4. Lägg i kycklingen rör om och stek i 1 minut. Lägg till bambuskott och kokosmjölken.
5. Låt sjuda ca 10-15 minuter eller tills köttet är mört.
6. Garnera med färsk basilika över riset vid servering.
7. Rätten smakar ännu bättre om du kyler den över natten och värmer upp den nästa dag.

Curry på Jackfrukt Kaeng Khanun. แกงขมิ้น

2 Bai Makrutblad Kaffirlimeblad, finskurna
1 kopp Jackfrukt eller Litchifrukt
1 kopp Kokos eller Bambuskott
½ kopp ljusa Sultanussin

1 kopp Kött skuret i stora bitar
½ kopp mörka Russin

½ kopp Kokosgrädde/tjock kokosmjölk
3 msk Röd Currypasta
3 msk Prik Chi Fa Daeng Röd Thailandsk
Chili, fint strimlade

2 msk Kratiem Vitlök, finhackad
2 msk Nam Pla Fisksås
2 msk Bai Kaprao helig Basilika, finhackad
1 kopp Kycklingbuljong Namsup

1. Förväll jackfrukten ungefär en minut i kokande vatten, låt omedelbart svalna, skala, kärna, och skär i stora bitar.
2. Dränk in sultanrussin och russin i whiskey i ungefär en timme. Köttet marineras i Fisksås och nymalen svartpeppar i en timme.
3. Värm lite olja och sautera vitlöken, lägg i en skål, ställ åt sidan.
4. Sautera rödcurry tills den doftar, lägg sedan till kokosgrädde och rör om så allt blandas, värm tills oljan separerar.
5. Ta bort den överflödiga oljan, blanda i köttet och stek tills den precis börjar ändra färg, och sedan rörs alla övriga ingredienser i utom jackfrukten, Täck med ett lock och sjud i ca 5 minuter eller tills köttet är färdigt.
6. Ta av locket, rör i frukten och rör om tills frukten är genomvarm och köttet och kokosskotten är helt kokta.

Grön Currypasta 1 Kaeng Khiao Wan 1 แกงเขียวหวาน

15 gröna starka Chili
3 msk hackad Schalottenlök Hom Daeng
1 msk hackad Vitlök
1 tsk hackad Galangal
1 msk hackat Citrongräs Thakrai
½ tsk hackat Kaffirlimeskal
1 tsk hackade Korianderrötter

5 Pepparkorn
1 msk Korianderfrön
1 tsk Kumminfrön
1 tsk Salt
1 tsk Råkpasta Kapi

1. Värm en wok, på låg värme, lägg i koriander-, och kumminfröna och torrstek dem i ca 5 minuter. Mortla fröna till pulver. Lägg i resten av ingredienserna utom råkpastan och blanda väl.
2. Lägg till koriander-, kumminblandningen och råkpastan och blanda (mixa) väl för att få ½ kopp ganska tjock blandning, som kan lagras i en glasburk i kylskåp i ca 3-4 månader.

Grön Currypasta 2 Kaeng Khiao Wan 2 แกงเขียวหวาน

Ca ½ kopp

6 st. Gröna Chili
2 färska Citrongräs Thakrai, eller 2 tsk torkat
Citrongräs
5 Vitlöksklyftor, hackade

3 st. Schalottenlök Hom Daeng hackade
1 tsk Limeskal/Citronskal
1 tsk Galangal

1. Fröa av chilifrukterna och hacka chilin.
2. Lägg alla ingredienser i en mortel eller matberedare och mixa till en tjock grön pasta, tillsätta vatten om det behövs.

3. Förvaras i täta behållare i kylskåp.
4. Obs! Används torkad galangal låt den ligga 15 minuter i kallt vatten.

Kyckling i Gröncurry Kaeng Khiao Wan Kai แกงเขียวหวานไก่

2 koppar 500 ml Kokosmjölk	4 Kaffirlimeblad
2 msk Olja	1 msk Nam Pla Fisksås
1 Lök, hackad	1 msk Limesaft
2 msk grön Currypasta	1 tsk Limeskal, fint skurna
500 gr. Kycklinglårstilfiléer, skurna i strimlor	1 msk Farinsocker

Häll kokosmjölken i en kastrull och koka upp på hög värme i ca 10 minuter eller tills bubblor av olja börjar spricka på ytan av mjölken. Värm olja i en Wok.

1. Lägg i lök och currypasta och tillaga över medium värme i 3 minuter, eller tills det doftar blanda i kycklingen och rör i ytterligare 5 minuter.
2. Häll i kokosmjölken, limeblad och ¼ kopp vatten och få koka, rör om då och då.
3. Minska värme, sjud curryn i 10 minuter eller tills kycklingen är mör.
4. Smaka av med fisksås, limesaft, limeskal och brunt socker.
5. Servera omedelbart med kokt vitt ris vid sidan om. Lägg till grönsaker i curryn, t.ex. 100 g Långa gröna bönor, limeblad och lite vatten.

Räkor och Ananas i Curry Kaeng Khua Sapparot แกงคว่ำประดับ

6 Portioner

1 msk Vitlök Kراتียม finhackad	1 tsk Limesaft
2 msk Röd Currypasta	16 Räkor ca 7 cm långa
2 msk hackad Tomat	3 Bai Makrut Kafirlimeblad fint strimlade eller 1 msk Limeskal
½ liter Kokosmjölk	1 msk Prik Kee Noo Daeng Chili, fint skivade
1 ananas, i fyrkantsbitar eller mosade	15, Helig Basilika Bai Kaprao.
4 msk Fisksås Nam Pla	
2 tsk Palmsocker	

1. Ananas ger en aning skarp sötma till denna maträtt. Rätten har en rik krämig konsistens, och en röd färg som i ett attraktivt komplement till räkor.
2. Färsk Ananas kan serveras i ananasskålar. Rensa och halshugg räkorna, vilket innebär att endast det lilla svansskalet är kvar.
3. Släpp ner två tomater i kokande vatten i ca en minut, som sedan läggs i kallt vatten, dra av skalet, ta ur kärnorna och hacka fruktköttet. (2 msk hackad tomat.)
4. Häll lite olja i en medelvarm wok, sautera snabbt vitlöken och basilikan, ta undan den när doften är fullt utvecklad

5. Koka currypastan en kort tid för att utveckla aromen, håll i hälften av kokosmjölken, Fisksåsen, tomaterna, ananasen, Limesaften och socker, rör om och smaka av. Och sist, lägg i räkor och koka tills de får en lätt rosa färg och ogenomskinliga.
6. Tillsätt resten av kokosmjölken, kafirlimblad och den skivade chilin samt den sauterade vitlöken och basilikan i woken.
7. Severas med kokt Jasminris.

Räkor med Räkpasta och Satorbönor Goong Sator Pad Gapi

Förbered

10 stora Räkor	1 msk hackad Vitlök
100 gr Satorbönor	2 msk skivad Schalottenlök
2 msk skivade långa röda Chili	2 msk Olja
1 tsk Kapi Räkpasta och 1 msk Vatten	

Såsingredienser

6-10 röda Chili (beroende på graden av krydding)	2 msk Fisksås Nam Pla
10 klyftor skalad Vitlök	3 msk Limesaft
1 msk skivad Korianderrot	1 msk Socker

Instruktion

1. Gör såsen först genom fint krossa/mortla röd chili, korianderrot och vitlök tillsammans. Tillsätt fisksås, limesaft och socker. Blanda det väl.
2. Värm upp pannan. Tillsätt hackad vitlök och vegetabilisk olja. Stek tills vitlöken har aromatisk doft tillsätt sedan räkor. Fram till räkor är kokta tillsätt räkpasta och Favabönor. Tillsätt vatten om det blir för torrt.
3. Sänk värmen till låg. Tillsätt såsen vi gjort tidigare. Försök 2 msk först, sedan smaka. Om starkare smak gillas, tillsätt 1 msk i taget tills smaken är bra.
4. Lägg sedan i den skivade långa röda chilin och schalottenlöken. Snabbt rör om i 10 sekunder.

Fisk med stark Gulcurry Kaeng Leuang แกงเหลือง

Den här curryn har styrka, som ett komplement till den är Kai Yang Isan

½ kg filead fisk Havskatt eller Makrill	2 msk Palmsocker
0,6 dl Fisksås Nam Pla	⅓ kopp Tamarindjuice
1,2 dl Schalottenlök Hom Daeng	1,2 dl Långbönor
1,2 dl krossad Vitlök	1,2 dl Bambuskott
0,2 dl kopp Prik Kee Noo små chili	
2 msk Kapi Räkpasta	
5 koppar Vatten	

1. Används makrill ta bort huvudet och fiskstjärten, skär fisken längs magen och rensa, filea samt ta bort ryggraden. Används havskatt hugg den i bitar.
2. Stek räkpasta så att den doftar. Häll i en kopp vatten, fisksås, schalottenlök, vitlök, tunna skivor Prik kee noo och räkpasta i en mortel/mixer eller matberedare. Blanda (mixa, bulta) till en grov pasta.
3. Pastan och 4 koppar vatten hålls i en kastrull/ wok, låt koka upp. Lägg i fisk, palmsocker, tamarindjuice, de skivade långbönorna och de skivade bambuskotten. Koka upp, minska värmen tills fisken är kokt (cirka 5 minuter). Serveras med ris.

Grönsakssoppa Kaeng Liang แกงเลียง

I Thailand ingår, currypasta och chilibönor i olja. Använd alla grönsaker som finns. Eller Buap Liam Bittergurka, Phak Dumleung (jättepumpa), Phak Nam Tao eller från Phak Wan ett skogsträd, det latinska namnet är Melientha Suavisblad och blommorna används, de är lite söta i smaken eller använd bananblommor. Om en Gourds (pumpa) används skär den i stora bitar först.

Kryddig Blandning

10 Prik Thai hel svartpeppar	3 msk Nam Pla Fisksås
10 Hom Daeng Schalottenlök	½ kopp torkade Räkor
1 msk Kapi Räkpasta	

Andra ingredienser

5 st. stjälkar av Thailändsk Sötbasilika, Bai Horapha	1 msk Nam Pla Fisksås
1 msk Röd Currypasta	Ca 1 liter Grönsaker
2 msk Nam Phrik Phao	Ca 1 liter Vegetabilisk buljong

- 1 Stöt i en mortel och eller använd en matberedare, mal/mortla kryddblandningens ingredienser till en smidig pasta.
- 2 Koka buljongen och tillsätt kryddblandningen, currypastan, och Prik Nam Pao chilipastan och rör om tills allt blandas ordentligt.
- 3 När blandningen kokat upp, droppa i fisksås lägg i grönsakerna och basilikan och rör om tills det kokar upp igen.
- 4 Grönsakerna bör vara minimala kokta - särskilt jättepumpen som läggs i sist så den inte bli mjuk och obehagligt överkokt.
- 5 Smaka av och justera saltmängden med fisksås om så krävs.

Massaman Currypasta Kaeng Massaman Kha แกงมัสมั่นข่า

Enligt ”Thainormer” är Massaman en vanligtvis en ganska mild curry. Den kan förberedas i förväg och förvaras i kylskåpet i flera veckor eller månader i en burk.

10-20 torkade Röd Chili	1 tsk malda Kumminfrön
1 msk malda Korianderfrön	1 tsk mald Kanel (från färsk bark)

1 tsk malda Kryddnejlikor
1 tsk mald Stjärnanis
1 tsk malda Kardemumma
1 tsk mald Vitpeppar
4 msk hackad Schalottenlök Hom Daeng
1 msk Kaffirlimeskal

1 msk Kapi Råkpasta
4-6 msk hackad Vitlök
1-2 tsk Fisksås Nam Pla
½ kub Galangalrot, grovt hackad
2 st. 2,5 cm stora bitar av Takhräi Citrongräs
skivat i tunna skivor

1. Galangal rostas före användningen. De malda kryddorna bör helst vara färska, för att snabbt rostas i en wok utan olja för att få fram smak innan de mals.
2. Ingredienserna blandas till en fin pasta i en mortel och stöt kryddorna eller en lägg i en matberedare. Färsk röd chili är en fördel att använda i stället för torkad chili.

Jungel Currypasta Kaeng Pa แกงป่า

Currypasta 3 - 3 ½ msk

2 stora Schalottenlök Hom Daeng, mald
1 msk malen vitlök, ca 3 klyftor
1 msk skalad, malen färsk Galangal eller 2,5
cm lång Torkad Galangalbit
2,5 cm bit färskt Citrongräs Thakrai, malen

2½ tsk krossade röda Chiliflingor
2 tsk malen Korianderrot Cilantro
Ett färskt Kaffirlimeblad
½ tsk Råkpasta Kapi
½ tsk Salt

1. Arbetet med thailändska currypastor innebär att man stöter eller mal i en mortel en stor mängd av kryddor och örter tillsammans. Det här receptet är mycket starkt (hett), minska på mängden av torkad röd chili, om en mildare curry önskas.
2. Currypasta kan förberedas i förväg och förvaras i en lufttät behållare i kylan i upp till 1 vecka eller i frysen i upp till 3 månader.
3. Ingredienserna läggs i en mortel eller en liten skål. Använd en mortelstöt eller baksidan av en metallsked, tryck eller morla blandningen och tills den bildar en pasta.

Jungelcurry med Kyckling Kaeng Pa Kai แกงป่าไก่

Currypasta

¼ Kachai, skalad och hackad
8 Prik Chee Fa Daegn Haeng torkade röda
Jalapeños, krossade
2 msk Citrongräs Thakrai, skuret i tunna
skivor
3 msk Schalottenlök Hom Daeng, grovmalen
hackad
Curry

2 msk Kratiem Vitlök, hackad
1 tsk Gröna Pepparkorn
1 tsk Kapi fermenterad råkpasta
En skvätt Fisksås Nam Pla

10 Bai Makrut Kaffirlimeblad, strimmlade
4 Kokosnötter
4 koppar Kyckling skurna i stora bitar
¼ kopp Nam Pla Fisksås

3 koppar Kycklingbuljong eller vatten
½ kopp Makhua Pro Thailändsk äggplanta,
4-delad

½ kopp Prik Che Fa Gröna Jalapeños, fint skivade

½ kopp Bai Maenglak Citronbasilika

- 1 Bered currypastan genom malning eller stöt den till en pasta.
- 2 Hugg av toppen på varje kokosnöt, precis under toppen och spara kokosmjölken.
- 3 Skopa ur kokosnötens "kött" med en sked.
- 4 Blanda ungefär ½ kopp kokosnöt för varje 2 koppar kokosmjölk som kyls ner. Spara ½ kopp kokosnötskött.
- 5 Värm en Wok på medelhög värme och slå i lite olja och stek currypastan tills den doftar aromatiska.
- 6 Lägg i kycklingen, stek en kort stund och tillsätt resterande ingredienser utom limebladen och kycklingbuljongen.
- 7 Stek tills kycklingen börjar ändra färg. fyll på buljong/vatten och låt sjuda tills kycklingen och äggplantorna är kokta.
- 8 Servera i kokosnötskalsskålar som garneras med limeblad, och med ris på toppen i kokosnötskalen, servera den kylda kokosnötsmjölken som en uppfriskande kall dryck till Kaeng Pa Kai.

Jungelcurry med Fläsk Kaeng Pa Mu แกงป่าหมู

4 Portioner

Jungelcurry görs alltid utan kokosmjölk för kokosnötter inte växer i norra Thailand. Currypastan är stark och full av smak. Kaffirlimebladen ger den här curryn sin speciella smak, finns inte kaffirlimeblad, kan ersättas rivet limeskal.

½ kg Fläskfilé, putsad

1 tsk Olja

1 msk malen Vitlök, ca 3 klyftor

3 msk Djungelcurrypasta

2 koppar avfettad Kycklingbuljong

½ kg Kinesiska Auberginer grovmalna eller hackade

½ kg Långbönor som putsas, delas i 1 cm bitar

2 msk Nam Pla Fisksås

¼ kopp tunna skivor färsk Krachai eller 2 msk torkade Krachai fuktad med varmt vatten i 15 minuter, avrunna och skivade.

2 färska Kaffirlimeblad eller 4 torkade, blötlagda i varmt vatten i 20 minuter och avrunna, eller 1 tsk rivet limeskal

½ kopp hackad färsk Basilika

1. Dela fläsket på längden och skär i 5 m.m. tjocka skivor Sätt fläsket åt sidan., Värm oljan i en, stekpanna eller wok på medelhög värme.
2. Lägg i vitlök och rör/stek i 2 minuter tills den är brun och doftande. Blanda i currypastan och koka i 30 sekunder, trycka den mot sidor och botten av stekpannan eller woken.
3. Lägg i fläsket och rör om för 2 - 3 minuter, eller tills det är ljusbrunt. Späd med buljong vid behov.
4. Lägg i auberginerna, bönor, fisksås, krachai och kaffirlimeblad, låt koka i 5-6 minuter, eller tills grönsakerna är varma med inte överkokta. Ta bort limebladen från curryn ta undan från värmen och rör i basilika. Serveras med klibbris.

Jungelcurry med Havskatt Kaeng Pa Pla Duk Chu Chi. แกงป่าปลาดุก

4 Portioner

Currypasta

2 msk finskuret Citrongräs Thakrai	1 tsk Konserverade Gröna Pepparkorn
8 Schalottenlökar Hom Daeng	1 tsk Råkpasta Kapi
6 klyftor Vitlök	½ tsk Salt
¼ kopp hackad Ingefära	
8 torkade Jalapeños	

Förberedelse

2 msk Olja	¾ kg Havskatt skuren i 1 cm skivor
¼ kopp Vatten	¼ kopp skivade grön Jalapeño peppar
3 koppar Fisksås Nam Pla	½ kopp Söta Basilikabladd Horapha
½ kopp Thaliaubergin gröna	10 hela Kaffirlimeblad

1. Blanda alla ingredienser till currypasta med en mortel/mixer. Värm en stor kastrull och tillsätt olja och currypastan. Rör om i 1 minut på medelhög värme.
2. Lägg i fisken, fisksås, vatten och aubergine. Koka upp under omrörning i 3 minuter.
3. Tillsätt resten av ingredienserna och ta undan från värmen. Servera.

Ugnsbakad Anka i Curry Kaeng Phet Pet Yang แกงเผ็ดเป็ดย่าง

6 Portioner

1 rostad Anka, urbenad, skuren i 2,5 cm fyrkanter	½ kopp Sötbasilikabladd
2 ½ koppar Kokosmjölk	4 Kaffirlimeblad, halverade
1 ½ msk Olja	½ tsk Salt
3 msk Röd Currypasta	2 msk Fisksås Nam Pla
2 Tomater halverade eller 10 Körsbärstomater	1 tsk Socker
	½ kopp Vatten eller Kycklingbuljong

1. Fyll olja i wok och spisen på medelvärme. Tillsätt den röda currypastan, rör om väl och blanda i ¾ koppar kokosmjölk.
2. Lägg i ankan och rör om. Fyll på med den resterande kokosmjölken, vatten, tomat, kaffirlimeblad, socker, salt, fisksås och sötbasilika.
3. Koka i ca 10 minuter eller tills ankan absorberar currysaken.

Torkad kryddad Havskatt Kaeng Pla Duk Chu Chi แกงปลาดุกจืด

Chuchi är en snabbcurry som görs med mer eller mindre allt som är till hands. Vissa recept kan också vara ha mindre variationer, som med jumboräkor eller havskräftstjärtar.

900 gr Havskatt skuren i stora bitar

1 kopp Kokosmjölk

2 msk Röd Currypasta

1-2 msk finskuren Prik Kee Noo Daeng Röd

Chili

1 msk fint skurna Bai Makrut kaffirlimeblad

1 msk Nam Pla Fisksås

Palmsocker efter smak

- 1 Stek fiskbitarna i varm olja så de blir krispiga.
- 2 Låt oljan rinna av och ställ åt sidan.
- 3 Värm lite av kokosmjölken, låt den inte koka, rör i currypastan, och fortsätter att röra till en tunn film av olja formas på ytan av mjölken.
- 4 Skumma av och kasta oljan. Lägg i fisken, chili och limebladen, och lite av mjölken, och låt den sjuda. Fortsätt att sjuda tills kokosmjölken minskar, håll i mer av mjölken, fortsätter tills all mjölk reduceras till en tjock sås.
- 5 Smaka av och blanda i socker för att smakbalansen, rör tills sockret är ordentligt löst i såsen. Höj värmen reducera och såsen tills det nästan är torrt.
- 6 Servera med ångat Jasminris och garnera med korianderblad och Limekilar, och röda chili skärs i tunna strimlor.
- 7 Serveras på ett serveringsfat med gurkskivor och tomatkilar och den vanliga smaktillsatsen: Prik Phon, krossad Röd Chili, Prik Nam Pla, chili i Fisksås och Socker.

Curry utan tårar Kaeng Sai Mai Rong Hai แกงใส่มะรียงให้

1 msk friterad Vitlök i olja

1 msk stekt Schalottenlök Hom Daeng i olja

4 msk röd Prik Kaeng Chilipasta

1 kopp Kokosmjölk

2 msk Prik Chi Fa Daeng Röd Jalapeños, finskurna i bitar

2 msk Ingefära Khing

2 msk Fisksås och en nypa Socker

1. Värm oljan i en wok lägg i vitlöken och schalottenlöken och fyll på med chilipasta och rör om tills det doftar aromatiskt. Ta bort woken från spisen.
2. Värm kokosmjölken i en kastrull tills den nästan kokar och sänk värmen. Blanda i chilipasta, en fjärdedel i taget, och rör om tills allt är upplöst.
3. Lägg i de resterande ingredienserna och rör om tills allt är uppvärmt igen. Öka eller minska Schalottenlök, vitlök och chilipastan. Jalapeños, ingefära och fisksåsen justeras för att ge rätt smak och balans.
4. Ingefärsroten ger curryn efterstyrka. En blandning av; ingefära, galangal eller krachai görs efter smak.

Kryddig, Sötsur Kycklingsoppa Kaeng Som Kai Wan แกงส้มไก่หวาน

Kaeng är en variant av en populär fisksoppa som är ganska vanligt i Thailand. Kaeng som är ganska sur och maträtten har fått en viss sötma från kycklingen. Kaeng kan ätas som soppa då soppor normalt äts i Thailand tillsammans med de övriga middagsrätterna.

Ca 800 gr Kyckling skuren i stora bitar.
4 koppar Kycklingbuljong
3 msk Sesamolja
1 msk Ingefära, nymalen
3 msk hackad Vitlök
3 msk hackad Schalottenlök Hom Daeng

3 msk Krachai tunt skivade
3 msk Röd och Grön Prik Chi Fa Lång Chili,
skivade
1 tsk Kapi Råkpasta
¼ kopp Nam Pla Fisksås

¼ kopp Tamarindjuice
1 eller 2 msk Palmsocker, smaka av.

2 koppar grovskurna hackade Grönsaker
kopp Ananasbitar -färska

- 1 Förbered kycklingen och blanda i 3 msk sesamolja och 1 msk nymalen ingefära, lägg i kycklingen och marinera i en timme.
- 2 Värm en wok och stek kycklingen med marinaden tills den precis börjar ändra färg.
- 3 Koka upp buljongen och tillsätt alla ingredienser utom kyckling och ananas, och koka upp igen. Tillsätt kyckling och marinad och sjuda tills kycklingen är genom kokt. Lägg i ananasen, koka upp och servera.

Fisksoppa med Morning Glory och Chili แกงส้มผักบุ้งพริกสดกับปลา

En enkel varm och syrlig soppa, med fisk. I Thailand används Phak Propp MorningGlory eller Vitkål, Grönkål, eller till och med Broccoli kan användas.

Chilipasta

3 msk finskurna Prik Kee Noo Daeng Röd
Chili
3 msk finskuren Schalottenlök Hom Daeng
3 msk krossad Vitlök

1 msk Kapi Råkpasta
En skvätt Nam Pla Fisksås.

Soppa

10 små Tomater, flådda, utan frön och
tärnade
450 gr Fisk tärnad
900 gr Grönsaker
3 msk Limesaft
3 msk Nam Pla

3 msk Tamarindjuice eller risvinäger
3 msk Prik Chi Fa långa grön chili, skurna i
tunna skivor
1 msk sur stark sås (t.ex. Tabasco)

1. Blanda ingredienserna till chilipastan och mortla ihop till en slät pasta.
2. Tvätta och tärna fisken. Placera fisken i en skål, tillsätt limesaft, fisksås, tamarindjuice, tabasco och chilipasta, och låt marinera i minst en timme.
3. Ta två koppar vatten koka upp i en medelstor kastrull eller wok och tillsätt vätskan från fiskmarineringen och lägg i grönsaker och som kokar i cirka två minuter. Justera smaken (det ska vara lite salt och lite surt). Blanda i tomaterna låt koka upp.
4. Lägg i resten av ingredienserna, koka upp och rör om då och då, tills fisken är kokt.

Sur Fisksoppa Gaeng Som Pla แกงส้มปลา

Kaeng Som Pla är en populär fisksoppa som är ganska vanligt i Thailand, vanligtvis beredd med en lokal fisk kallas Pla Chon. Men för det här receptet kan man använda konserverad Herring förpackad i saltlake. Det går också att använda kyckling* och kycklingbuljong (*Gaeng Som Kai).



Pla Chon

1,3 kg. Fiskfiléer.
4 koppar Fiskbuljong
3 msk hackad Vitlök

3 msk hackad Schalottenlök Hom Daeng
3 msk Krachai, tunt skivade

3 msk gröna Prik Chi Fa Lång Chili), tunt skivade
1 tsk Kapi Råkpasta
¼ kopp Fisksås Nam Pla

¼ kopp Tamarindjuice
1-2 msk Palmsocker (smaka av)
2 kopp mycket grovt hackade Grönsaker

1. Värm upp buljongen tills den småkoker och tillsätt alla ingredienser utom fisken och koka upp igen.
2. Blanda i fisken och sjud tills fisken är kokt. Kaeng Som Pla kan äts som soppa.
3. I Thailand äts soppor normalt samtidigt med övriga rätter av middagen, i stället för före. Använda en slitsad sked för att ta fisken och servera den i skålar, soppan serveras i en stor serveringsskål, varifrån gästerna kan ta soppa.

Kryddig och sur Fisksoppa med Kokosnötsskott แกงส้มปลาหับทิม

En hel fisk Tilapia medelstor eller delad
1 kopp Citronsaft/Limesaft
En kopp skivad mogen Ananas
1/2 kopp skivade unga Kokosnötsskott

2 tsk Nam Pla Fisksås
2 koppar Vatten

Pasta

En kopp Kokt Fiskkött
Sju torkade Röda Chili
3 st. Galangalbitar
5 Röd Lök/Schalottenlök Hom Daeng

1 tsk Råkpasta Kapi
2 tsk Lobo Gang Som Pasta

1. Mortla ihop ingredienserna till pastan. Koka upp vatten i en kastrull och tillsätt pastan. När det kokar, lägg i fisken och Fisksås. Låt koka i 10 minuter.
2. Lägg ananas och kokosnötsskotten.
3. Koka i ytterligare 5 minuter. Smaka av med citronsaft/lime sist.
4. Servera med jasminris.

Kryddig och Sur Fiskoppa Gaeng Som Pla แกงส้มปลา

Förbered

En hel Fisk, urtagen rensad	1 tsk Nam Pla Fisksås
En kopp Tamarindjuice (torkad tamarind och varmvatten)	2 tsk Olja
En kopp skivad Färsk Papaya	2 koppar Vatten

Pasta

En hel fisk (liten storlek)	1 tsk Kapi räkpasta
Sju torkade Röda Chili (ta bort kärnorna)	2 tsk Lobo Gang Som Pasta
3 Galangal	
5 st. Schalottenlökar	

- 1 Mortla alla Pastaingredienserna tillsammans. Koka fisken i 10 minuter. Ta upp 1/2 kopp fiskkött. Blanda fiskköttet med pastan.
- 2 I en annan gryta, koka upp vatten och tillsätt pastan. När det kokat upp, lägg i tamarindjuice. 1/2 kopp först. För att öka syrahalten lägg i mer tamarind. Lägg i fisken och papayan. Koka ytterligare i 15 minuter.
- 3 I en skål med färska grönsaker (helst). Häll den varma fisksoppan över grönsakerna, då blir grönsakerna krispiga.

Iskaffe Kafae Yen กาแฟเย็น

4 koppar	Kardemumma
¾ kopp Kaffe	½ kopp Kondenserad Osötad Mjölk
2 ⅔ koppar Vatten	socker efter smak
Isbitar	

- 1 Bryggkaffe och fyra glas på ca 3 -3,5 dl behövs.
- 2 Fyll glasen med isbitar, fyll sedan på två tredjedelar med kaffe. rör i cirka 2 msk kondenserad mjölk (söt), lägg i en gnutta kardemumma samt socker, smaka av.

Kryddig Kyckling Kai Hang Le Op. ไก่ขิงเลอบ

Curry tillagas delvis i wok och avslutas med att packas i en bambustam. Ändarna pluggas igen med bambublad eller klibbris, och rostas över en träkolsbrasa. Kvarvarande vatten att ångas bort att ge ett torrt resultat. Bambustam är inte så lätt att skaffa men metoden nedan är likvärdig.

1 kopp Kyckling, skuren i ½ cm kuber	3 msk Hanglay eller röd Currypasta
3 msk Kokosmjölk	2 msk Nam Pla Fisksås
3 msk Nam Sup Kycklingbuljong	2 msk Bai Kaprao Helig Basilika hackad

2 msk Bai Manglak Sötbasilikablad, hackade
1 msk Bai Makrut Kaffirlimeblad, hackade

1 msk Palmsocker

1. Värm lite matolja i en medelhet wok och stek försiktigt currypastan tills doften blir aromatiskt.
2. Blanda i kycklingen och stek tills den precis börjar ändra färg, fyll på resten av ingredienserna (utom bladen) och rör om, fortsätter tills vätskan är mestadels avdunstat.
3. Flytta över till en ugnsfäst skål och blanda i de hackade bladen, blanda ordentligt.
4. Täck med aluminiumfolie och stick hål i folien några gånger så ångan kan avdunsta.
5. Sätt in i ca 175-200 gr varm ugn och grädda i ca 15 minuter (tills vätskan förångas).
6. Servera med ångat långkornigt jasmiris och de vanliga smaktillsatserna.

Kyckling inlindad i Pandanusblad Kai Ho Bai Toei ไก่ห่อใบเตย

Pandanus fungerar som både en förpackning och smaktillsats. Lämna en lång ”svans” på slutet det gör dem snyggare och lättare att hantera, så finjustera bladen. Packa upp paketet och doppa kycklingen i såsen.

5 Korianderrötter, rensade och grovt hackad
4-5 Vitlöksklyftor
1 tsk mald Vitpeppar
¼ tsk Salt
Ca 500 gr Kycklingbröstfilé skurna i kuber
(utan skinn)

2 msk Ostronsås
1 ½ msk Sesamolja
1 msk Mjöl
25 Pandanusblad, väl sköljda och torkade
olja för fritering

1. Mortla eller mixa korianderrötter, vitlök, vitpeppar och salt till en pasta.
2. Blanda pastan med kyckling, Ostronsås, sesamolja och mjölet i en skål. Täck med plast och låt marinera i kylskåp i minst 3 timmar eller över natten.
3. Vik ett av Pandanusbladen; (se bilden) basen framför spetsen, gör en kopp. Lägg i en kycklingbit och gå längst ned på bladet, vira runt kycklingen så den innesluts. Upprepa tills alla kycklingbitarna använts.
4. Värm olja i en wok eller djup stekpanna över medelhög värme. När oljan är varm, släpper en liten bit av blad i den. Om det sjuder omedelbart är oljan klar.
5. Lägg knytena i omgångar i oljan och flöttyrka för 7 till 10 minuter, eller tills de ser färdiga ut. Lyft upp med en slitsad sked och lägg på pappershanddukar. Förvara dem varma medan resten friteras.
6. Lägg upp till på serveringsfat och servera med plommonsås eller chilisås.



Century ägg och Kryddig Kyckling Kai Yiew Ma Kar Prow Gay

De svarta stekta 100-årsäggen utgör en ganska fantastiska tallrik, äggen är inte den viktigaste smaken är den kryddiga kycklingen/fläsket. Serveras med Thailändska friterade sötbasilikablad.

Ingredienser för 2 personer

2 Centuryägg (hundraårsägg)	1 msk Ostronsås
70 gram Kycklingbröst/Fläsk	1/2 tsk socker
5 Chilipeppar Prik Kee Noo	2 msk olja
2 Vitlöksklyftor	10 g Thai Basilika
2 msk Ljus Sojasås	
1 msk Fisksås	

Beredning

1. Skala och hacka 100-årsägg i fjärdedelar.
2. Sätt in oljan i pannan på medelvärme och stek äggbitarna, vrida dem så att de är stekta på alla sidor. Ställ sedan in dem åt sidan på en tallrik.
3. Hacka kycklingen/fläsket till en fin färs.
4. Hacka vitlök och chili tillsammans och sättas i pannan med den heta oljan och stek tills vitlöken börjar dofta.
5. Tillsätt hackad kyckling/fläsk, stoppas i stekpannan det med vitlök och chili och stek tills kycklingen/fläsk är helt tillagad.
6. Lägg i fisksås, ljus soja, socker, ostronsås och stek i 30 sekunder.
7. Servera med 100-årsäggen som garnering. Friter basilikan och strö över
8. Servera med Chili i Fisksås, Doftande Ris, Gurka och tomater.

Kyckling i Currygryta Kai Kaeng ไก่แกง

4 koppar kyckling, skurna i stora bitar.

Marinad

1 msk Vitlök, krossad	1 msk Olja
1 msk färsk Ingefära, riven	en nypa Gurkmeja
1 msk Schalottenlök Hom Daeng i tunna skivor	Salt och Peppar efter smak

Sås

1 tsk Kumminfrön	1 msk Prik Kee Noo Grön Chili tunt skivade
1 tsk Korianderfrön	1 msk Prik Kee Noo Daeng Röd Chili
1 tsk Kardemumma	skivade
1 msk Råkpasta	1 kopp Kokosmjölk
1 kopp Schalottenlök Hom Daeng finskuren eller Röd Lök	

1. Blanda ingredienserna till marinaden och marinera kycklingen på en sval plats i ca 3 timmar.
2. Rosta kummin, koriander och kardemumma i en stekpanna eller wok utan olja tills doften blir aromatisk och mal till ett fint pulver.
3. Blanda sås ingredienserna, lägg i kyckling och marinad i en wok eller stekpanna tills kycklingen precis börjar ändra färg.



4. Lägg allt i en kastrull, koka upp och tillsätt såsen och låt sjuda långsamt, på svag värme i en till en och en halv timme, tills kycklingen är mör och bitarna faller sönder vid trycket av en gaffel. Serveras med ångat klibbris.

Karamelliserad Kyckling i stark sås Kai Op Si Io ไก่อบชีอิ้ว

450 gr Kycklingbröst med skinn	2 msk Smör
1-2 Korianderrötter	2 koppar Vatten
2-3 Vitlökklyftor	1 kub Kycklingbuljong
½ tsk Pepparkorn	
3 msk Ljus Sojasås	

1. Rensa kycklingbrösten och krydda med sojasåsen.
2. I en mortel, blanda vitlök, korianderrötter, pepparkorn och mortla ihop till en fin massa.
3. Massan läggs till kycklingen, blanda om väl massera in så att kycklingen täcks och låt marinera i 30 minuter.
4. Lägg smöret i stekpannan, stek kycklingskinnet tills det är brynt, vänd om och bryn den andra sidan. Lägg kyckling, vatten och buljongen i en kastrull, koka upp och sänk värmen när det börjar sjuda. Låt sjuda tills vattnet har minskat med hälften.
5. Under de sista 10 minuterna lägg i grönsaker som babymajs, morötter eller svamp. Skiva kycklingen som lägg i en serveringsskål. Serveras med följande sås.

Sås

5 Chili	½ tsk Salt
1 Vitlösklyfta	1 msk Mörk Sojasås
1 tsk Socker	

Blanda chili, vitlök, socker och salt i en mortel och mortla blandningen fint och krydda med den med mörk sojasås. Skeda såsen över kycklingen, eller servera såsen vid sidan om.

Snabbfräst Kyckling med Basilika ไก่ผัดใบกะเพรา

3 msk Olja	¾ kopp Thailandsk Helig Basilika Bai Gapro
450 gr Kycklingbröst, benfria	
2 msk Vitlök, grovskuren, hackad	
3 msk Nam Pla Fisksås	2 Prik Kee Noo eller Serrano Chili
2 msk Palmsocker	2 msk Vatten

1. Skär kycklingbrösten i tunna mycket tunna skivor eller strimla. Ta bort stjälkarna från chilin och skär på längden i tunna remsor (kassera fröna).
2. Värm olja i en stor kastrull/wok under hög värme. Blanda i vitlök och rör om tills löken är gyllenbrun och doftande, ca 10 sekunder. Lägg i ½ kopp basilika och chili och rör/stek i ca 1 minut. Blanda i kycklingen och stek i ca 3 minuter.

3. Droppa i fisksås lite vatten och socker och rör/stek tills såsen bubbla och tjocknar något, ca 2 minuter. Lägg den resterande ¼ koppen basilika och stek i cirka 5 sekunder. Serveras med ris.

Friterad Kyckling med Nudlar Kai Phat Khi Mao ไก่ผัดซีเม่า

Kan även beredas med nöt/griskött

1 Korianderplanta hackad	1 msk Gul Bönsås
2 lökar (inlagd vitlök), tunt skivade (garnering)	1 msk vit Risvinäger
3-4 Röda Jalapeños, tunt skivade (garnering)	1 msk Fisksås
200 gr Risnudlar Sen Yai	4 msk Palmsocker
¼ kopp hackade Räkor	1 msk Limesaft
½ kopp hackad Kyckling	1 msk Prik Phom Torkad Chilli
¼ kopp fast Tofu, skuren i små kuber friterade	¼ kopp Böngröddar
1 msk hackad Vitlök	1 msk hackad Röd och Grön Prik Chi Fa Jalapeños
1 msk hackad Schalottenlök Hom Daeng eller Rödlök	1 kopp Bai Gaprao Heliga Basilikabladd

Blötlägg 1/3 av nudlarna i vatten i ca 15 minuter skär av dem i korta bitar (ca 5 cm) och lägg upp bitarna på ett fat.

- 1 Om så önskas kan tofun marineras i mörk soja innan den tillsätts. Koka upp vattnet lägg i de hela nudlarna vattnet tills" de svällt" Ta bort och från plattan.
- 2 Friterade återstående nudelbitarna krispiga i varm olja utom vitlöken,
- 3 Rör om och stek på medellång het wok tills allt är genomstekt.
- 4 För tjockare sås lägg i lite rismjöl och majsstärkelse.
- 5 Häll såsen över kokta nudlarna.
- 6 De friterade nudlarna och den inlagda vitlöken läggs till som garnering.

Räkor och Stekt Ägg och Syrad Soppa

Förbered

1 Kopp Räkor (stor storlek, skalade, urtagna)	Pasta
1 Kopp Tamarindjuice inte torkad tamarind + varmt vatten	1 hel fisk (medium storlek)
1 Kopp Leguminosae (Cha Ohm se bild nedan) två ägg	7 torkade röda chilipeppar (utan frön)
En kopp skivad rå papaya	3 bitar galangal
1 tsk Fisksås	5-rödlök
2 tsk olja	1 tsk räkpasta
2 dl vatten	

Instruktion

Vispa ägget. Lägg i fisksås och Cha Ohm. Blanda väl. Värm pannan och sedan lägga olja. Använd maximal värme. Stek äggblandningen till äggen visar guldfärg. Skär omeletten i små kvadratiska stycken.

1. Mal/bulta alla pastaingredienserna tillsammans.
2. Stek fisken under 10 minuter. Ta av fiskköttet till en 1/2 kopp.
3. Mixa fiskkött med pastan.
4. Koka upp vatten och blanda i pastan.
5. När vattnet kokar tillsätt tamarindjuice. En 1/2 kopp först.
6. Om det smakar för lite av syrligheten lägg till mer tamarind.
7. Lägg i räkorna och koka i 1 minut.
8. I en skål, vispa äggen.
9. Häll varm soppa med räkorna i en skål som innehåller bladgrönsaker som morning glory, eller grönkål. Sättet kommer att göra att de vegetabiliska blir knapriga.
10. Alla typer av grönsaker kan läggas till som morot, rädisa. Kom ihåg att koka vissa grönsaker som tar tid att koka. Exempel, morot, papaya och rädisor



Omelett Cha Ohm Kai Jiew Chai Ohm

Omelett Cha Om är en typ av Thaistekt omelett med "Cha Om" grönsak. Den vegetabiliska är ganska obehagligt när okokt, har en svavelhaltig lukt som liknar lukten av dammig ogräs. När kokta, dock försvinner den dåliga lukten lämnar en mycket mer mild smak. Cha Om används också med currysoppa och ätas som en sidgrönsak antingen färsk eller kokt. Observera detta är omelett väldigt kryddig och innehåller en hel del chili. Minska chilimängden för mindre kryddning.

För 2 personer

100 g Cha-Om grönsak använd endast den mjuka toppen av skotten
3 st. Ägg
2 Röda Chilifrukt.
1 Vitlösklyfta.

1/2 tsk Vitpeppar.
1 msk Fisksås (utelämnas för vegetariskt).
1 tsk Ljus Sojasås.
3 msk Olja

Beredning

- 1 Bryt äggen med pinnar i en skål.
- 2 Hacka Cha-Om-grönsaken till 4 cm längder och lägg i skålen.
- 3 Skär chili i 2 cm längder och lägg till dem, tillsammans med Fisksås, ljus soja sås, och peppar.
- 4 Blanda ingredienserna väl.
- 5 Hacka av vitlösklyftan i små bitar.
- 6 Tillsätt oljan i en het stekpanna vänta tills det är varmt tillsätt vitlöken och stek i några sekunder.
- 7 Tillsätt äggsmeten. Stek i 2 minuter, vänd på den, stek ytterligare två minuter. Servera med hett ris

Kyckling friterad med Grön Currypasta ไก่ผัดเขียวหวาน

Ex. Stekt curry utan kokosmjölk ger ett torrt resultat som äts lika bra med ris eller nudlar.

2 koppar Kyckling, tunt skivade
1 kopp Bai Manglaek Sötbasilikablad
4 msk Hua Kathi Kokosmjölk
3 msk Nam Prik Khiaowan Grön Currypasta
3 msk Nam Tan Paep Palmsocker
3 msk Nam Pla Fisksås
3 msk Prik Kee Noo Grön Chili, tunnskivad

1. I en wok eller stekpanna värm upp kokosmjölken på medelvärme. Blanda i currypastan, rör om kraftigt tills det doftar. Ta bort oljefilmen som bildas på ytan.
2. Lägg i kycklingen och koka tills den precis börjar ändra färg. Tillsätt resten av ingredienserna, utom basilika, och fortsätter att stek tills kycklingen är nästan genomstekt.
3. Slutligen lägg i hälften av basilikan och rör om en kort stund sedan lägg upp på en tallrik.
4. Doppa hälften av basilika i Nam Jim Wan söt doppsås och stek den i het olja tills krispiga och sedan används för att pryda curryn.

Ingefärskyckling Kai Phat Khing ไก่ผัดขิง

Receptet är en av ett par recept som orsakar en viss förvirring på grund av deras liknande namn Gai är kyckling, Pad betyder friterad/stekt, Khing är ingefära. Så den här är kyckling friterad/stekt med ingefära. En enkel, snabb måltid som man också kan göras med fläsk eller nötkött, eller till och med räkor, eller för vegetarianer med Tofu. Tofu marinerar i en blandning av mörk soja och Fisksås för smaken.

2-3 röd chili Prik Kee Noo slitsade på tvären
3 msk Jordnötssmör/Olja
1 msk hackad Vitlök
1 kopp Kyckling, skuren i stora bitar
1 kopp Champinjoner, skivade
3 msk riven Ingefära
2 msk Fisksås Nam Pla
2 msk Mörk Sojasås
2 msk Ostronsås
3 msk Hackad Lök
3 msk Schalottenlök Hom Daeng/Vårlök skuren i 1 cm bitar
1 kopp Prik Chi Fa eller Valfi Chili
en nypa Socker
Svartpeppar Prik Thai
Salladslök 3-4 st. och Korianderblad till garnering

1. Blanda fisksås, soja och ostronsås klar för användning.
2. Värm oljan till "rykningspunkt" i en tillräckligt stor wok och lägg i kyckling och vitlök, och stek tills kycklingen börjar ändra färg. Det går ganska snabbt så woka inte för länge.
3. Fyll i såsen och rör om till det bubblar, blanda i resten av ingredienserna och rör om tills kycklingen är kokt. Servera med ångat ris.
4. Receptet för griskött är identisk, nötkött om det används bör marinerar i en blandning av 2 msk av whiskey och Fisksås, sojasås och Ostronsås, behålls efter marinerar för att läggas till vid tillagningen.

Kyckling med Cashewnötter ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Såsen innehåller honung som sötningsmedel och är även smaksättas med en söt mörk soja.

½ kg Kyckling, skuren i tunna skivor, och i stora bitar.

1 msk Kratiem Vitlök, tunt skivad

1 msk Prik Kee Noo Daeng Röd Chili, tunt skivad

1 msk Nam Pla Fisksås

1 msk Si-ew Wan Söt Soja

2 msk Ostronsås

1 msk Honung

1 msk Nam Phrik Phao

1 tsk Prik Thai Svartpeppar, nykrossade

3 msk Nam Sup Buljong

2 msk Risvin

½ kopp Cashewnötter

2 msk Mango, strimlad

3 msk Ton Hom Grön Lök

3 msk Prik Yuet Söt Thailändska

Chilipeppar) eller grön paprika finstrimlad

Mango, Vårlök, Chili och Koriander hackas för garnering

1. Rosta Cashewnötterna det görs bäst i ugnen vid ca 300 gr C tills de blir gyllenbruna.
2. I en wok på medelhög värme, sautera vitlök och Prik Kee Noo små chili. Var för sig tills de doftar aromatiskt. Ställ åt sidan.
3. Lägg kycklingen i woken och alla ingredienser utom Cashewnötter, buljong och vin. Rör om tills kycklingen precis börjar koka.
4. Håll i buljongen och fortsätt över svag värme tills kycklingen är genomkokt.
5. Med en hålslev ta bort kyckling från såsen och ställ åt sidan. Håll i risvin och reducera såsen tills den tjocknar (om det behövs tillsätt 1 tsk arrowrot pulver upplöst i lite ljum vatten).
6. Lägg i kyckling, chilipeppar/grön paprika och vitlök till såsen och lägg till Cashewnötter. Se till att rätten värms upp. Garnera och servera med ångad vitt ris.

Kyckling med torkad Chili och Nötter ไก่ผัดพริกแห้ง

1 kopp Kycklingkött, finskuret

½ kopp Tua Fak Yao (långbönor), skurna i ca 2 cm bitar

¼ kopp Prik Haeng torkade röd chili, söndersmulad

¼ kopp Råa Jordnötter

¼ kopp Nam Sup buljong

1 msk Kratiem Vitlök, tunt skivad

1 msk Nam Pla Fisksås

1 msk Si-iew Khao Ljus Soja

1 msk Si-iew Dhum Mörk Soja

¼ tsk Nam Tan Paep Palmsocker

1. Ställ en stekpanna på medelvärme och rosta de råa jordnötterna tills de börjar bli gyllenfärgad (testa genom att bita i en). Lägg jordnötterna i en mortel och stöt eller i en matberedare för att mosa dem, (inte till jordnötssmör!)
2. Värm lite olja i en wok eller kastrull under hög värme sautera vitlöken tills den är gyllenbrun och lite krispig. Lägg upp vitlöken på ett hushållspapper.
3. Sautera chili lätt, lägg i kyckling och fortsätt tills den börjar ändra färg.
4. Arbeta snabbt lägg i de resterande ingredienserna i tur och ordning, rör om blanda i sojasåserna och Fisksåsen och sedan slutligen de torra ingredienserna.
5. Lägg i vitlöken i pannan under ungefär en minut och blanda i och servera.

6. Kontrollera att köttet är kokt, och smaka av för smaksättning och kryddbalsans.

Kyckling med Grönsaker Kai Phat Phrik Khing ไก่ผัดพริกขิง

3 msk Jordnötsolja
1 kopp Kyckling, skuren i biter stora bitar
1 kopp Vattenspenat (se bild) eller en
blandning av Långbönor och Broccoli

3 msk Rödcurrypasta
4 msk Fisksås Nam Pla
1 msk Socker



1. Stek currypastan en kort stund, tills blandningen blir doftar gott och lite olja drivs ut ur pasta av tillagningen. Blanda i kycklingen och stek en kort stund, tills det precis börjar bli vitaktig.
2. Lägg till resten av ingredienserna, rör tills det är genomvarmt, och för smaka av för smakbalansen. Servera med kokt ris, och garnera med lime och basilika

Kyckling med Babymajs 1 Kai Phat Yot Khao Pot 1 ไก่ผัดยอดข้าวโพด

4 Portioner

3 msk Olja
1 kilo befri Kyckling, i tunna skivor
3 klyftor Vitlök, krossade
1 kopp Babymajs
½ kopp delad Svamp ev. Trådsvamp
2 msk Ostronsås

2 msk Fisksås
2 msk Socker
½ tsk nymalna Pepparkorn
2 gröna lökar/ knipplök, skurna i 1 cm bitar

- 1 Värm en medelstor kastrull på hög värme och tillsätt olja, kyckling och vitlök. Rör om och låt fräsa i 2 minuter och blanda i alla övriga ingredienser.
- 2 Fortsätt att koka tills kycklingen är klar och alla ingredienser blandats. Servera med ris.

Kyckling med Babymajs 2 Kai Phat Yot Khao Pot 2 ไก่ผัดยอดข้าวโพด

4 Portioner

500 gr Kycklingfiléer
1 msk Fisksås och peppar
1 tsk Olja
400 gr Babymajs, färska eller konserverade
3 st. Knipplökar
2 klyftor Vitlök

3 msk Olja
2 msk Fisksås Nam Pla
2 msk Ostronsås
1 msk Socker

1. Skär kycklingen i tunna skivor och marinera med Fisksås, peppar och olja i tio minuter.

2. Dela babymajsen på längden till två hälften.
3. Skär knipplöken i 3 cm långa bitar och hacka vitlöken.
4. Värm olja i en wok och rosta vitlöken till en gyllenfärgad färg.
5. Blanda i kycklingen och fräs snabbt tills den är mör.
6. Lägg i babymajs och lök och fortsätter att snabbfräsa.
7. Häll i fisksås, ostronsås och socker och smaka om extra socker eller fisksås behövs.

Vulkan Kyckling Kai Phu Khao ไก่ภูเขา

1 kyckling, ca 1 kg eller lite mer, 1 kopp whisky

Marinad

2 msk Kratiem Vitlök, malen	¼ kopp Kokosmjölk
½ tsk Prik Thai Svartpeppar, nymalen	1 msk Röd Currypasta
¼ kopp Fisksås Nam Pla	2 msk Nam Phrik Phao
¼ kopp Whiskey	
¼ kopp Honung	

Blanda ingredienserna till marinaden.

1. Rensa och förbereda kycklingen, och lägg i marinaden massera in marinaden grundligt och låt stå i en wok på 12 timmar. Ta ut kycklingen från woken, låt den rinna av ordentligt. Koka upp marinaden så den minskar och bildar en tjock sås.
2. Kycklingen bör stå upprätt och steks i en mellanvarm ugn tills den precis börjar få färg.
3. Ta ut kycklingen och låt den stå upp vertikalt på ett eldfast fat och ta med till bordet. Häll whiskey genom det inre av fågeln, och sedan sleva över utsidan så fågeln är väl whiskeybelagd och sedan tänd på och låta whiskey att bränna av.
4. Skär upp kycklingen och servera med ångat vitt Jasminris och snabbstekta grönsaker samt de vanliga Thailändska kryddorna och den reducerade såsen.
5. En förklaring om Vulkankyckling. När kycklingen står vertikalt på tallriken och antänds av lågorna från den öppna kroppen liknar det ett vulkanutbrott.

Kyckling med Citrongräs Kai Sai Takhrai ไก่ใส่ตะไคร้

1 Bai Makroot Kaffirlimeblad, strimlade	1 tsk Socker
1 kopp Kyckling, skuren i stora bitar	1 msk tunt skivade Schalottenlökar Hom Daeng
2 msk Limesaft	1 msk tunt skivad Vitlök
2 msk Fisksås Nam Pla	2 msk skivat Citrongräs Thakrai
2 msk Kycklingbuljong	2 msk tärnad Gul Lök
1 eller 2 tsk Torkad Röd Chili Prik Phom	1 msk Vårlök grön lök tunt skivad
1 msk tunt skivade Prik Kee Noo Daeng röd chili	

- 1 Blanda limesaft och fisksås och marinera kycklingen i cirka en timme. Banka citrongräset med en klubba och skiva sedan i tunna skivor. Värm lite olja i en wok eller kastrull till

medelhög värme, blanda i schalottenlök, lök, vitlök, torkad röd chili och citrongräs och rör om tills det doftar aromatiskt.

- 2 Tillsätt kycklingen och marinad och fritera/stek tills den börjar ändra färg. Lägg i resten av ingredienserna och stek tills kycklingen är helt färdig. Serveras med ångat Jasmineris. Maträtten kan också göras med räkor Kung Sai Takhrai.

Enkel Kycklingsoppa Kai Tom ไก่ต้ม

1 liten Kyckling ca 1 kg	2 msk Nam Manao Limesaft
4 koppar Hönsbuljong	2 msk Nam Makham Piag Tamarindjuice
1 kopp Sapparot Ananas, skuren i bitar	1 msk Prik Kee Noo Daeng Haeng torkad
1 kopp Phak Rem Pumpa, skuren i bitar	Röd Chili, söndersmulad
1 msk Hom Daeng Schalottenlök tunt skivade	1 msk Kratiem Vitlök, krossad

1. Förbered kycklingen: tvätta den noga, bryt av benen nedanför låren och vingarna, och sedan skär med en vass kniv ner om båda sidorna om mittlinjen, och ta bort de två bröstena.
2. Vingarna används till andra rätter och benen kokas till buljong senare.
3. Koka upp buljongen och blanda i allt utom kycklingen och låt sjuda, täckt i ca 10 minuter.
4. Lägg till kycklingbröst och ben, låt blandningen till koka och sedan ta bort från spisen och låt stå täckt, i 30 minuter. Ta ur kycklingen och lägg upp den på ett serveringsfat. Fyll på soppan i en terrin och servera med ett urval av doppsåser och med vitt ris. Garnera soppan med Korianderblad.

Kyckling och Mangosoppa Kai Tom Mamuang ไก่ต้มมะม่วง

4 koppar Buljong	1 msk Phak Chi Koriander, hackad inkl. stjälkar och rötter
1 kopp Mamuang Mango, småtärnad	1 tsk Prik Thai Svartpeppar, nymalen
3 msk Nam Pla Fisksås	1 tsk Kapi fermenterad Råkpasta
2 msk Khing Ingefära, finstrimlad	Bai Chi Korianderblad, till garnering
1 msk Nam Tan Paep Palmsocker	Vårlök, skivas tunt till garnering
1 msk Hom Daeng Schalottenlök, hackad	

1. Låt buljongen koka upp och slå i lite Fisksås och socker. Blanda i kyckling, halva ingefäran, schalottenlöken och peppar, låt sjuda i 3 minuter, under lock eller tills kycklingen är mjuk
2. Blanda i resten av ingredienserna, låt sjuda i ytterligare 10 minuter. Garnera med korianderblad och knipplök.

Grillad Kyckling Kai Yang 1 ไก่ย่าง

4 Portioner

2 tsk Curry	3 msk malen Vitlök
1 tsk Gurkmeja	3 msk hackat Lök
1 tsk Salt	1 msk Socker
¼ tsk Svartpeppar	1 (1,5 - till 2 kg) Kyckling, delad i 4:a delar
½ kopp Kokosmjölk	
3 msk malen Koriander, inklusive stjälkar	

Marinad

1. Blanda curry, gurkmeja, salt, peppar, kokosmjölk, koriander, vitlök, lök, och socker. Massera marinaden in i kycklingen. Marinera i kylskåp minst 4 timmar eller över natten. Ugnstek kyckling i 175 grader i 45 minuter.
2. Grilla 3 till 5 minuter på var sida till mörkt gyllenbrunt. Servera med aprikossås.

Aprikos Sås, 3/4 kopp

½ kopp Aprikoser (konserver eller sylt)	1 tsk Thailändsk eller Kinesisk Chilisås
¼ kopp Aprikosnektar	

1. Blanda aprikoskonserver, aprikosnektar och Chilisås i liten kastrull.
2. Värm och rör om tills blandningen är blandad och kokat upp.

Grillad kyckling med kryddstark sötsur doppsås 2 ไก่ย่าง ไก่ย่างอีสาน

Använd benfria kycklinglår
Saltlake

½ kopp Socker	2 koppar Kokande Vatten
½ kopp Koksalt	

Doppsås	¼ kopp Destillerad Vit Vinäger
1 tsk Röda Chiliflingor	¼ kopp juice, 2-3 Limefrukter
3 små Vitlösklyftor, mald/mixad eller mortlad	2 msk Fisksås
	⅓ kopp Socker

Marinad

12 Vitlösklyftor, malna eller pressad vitlök	⅓ kopp Hackad färsk Koriander
1 st. (ca 4-5 cm) färsk Ingefära, mald ca 2 msk	¼ kopp juice 2-3 Limefrukter
2 msk mald Svartpeppar	2 msk Olja, plus mer för grillgallerna
2 msk malet Korianderfrö	1 tsk Sesamolja

- 1.
2. Saltlake; blanda i socker, salt, i kokt vatten till allt är smält. Tillsätt 2 koppar kallt vatten. Häll över kycklingen. Låt stå högst 1 timme, skölj väl.
3. Marinad; håll över alla ingredienser från marinaden i en mixer, blanda, håll över kycklingen. Låt stå i en timme. Grilla på hög värme. Servera med doppsås.

Grillad Isankyckling Kai Yang Isan ไก่ย่างอีสาน

Grillad Kyckling som finns vid vägarna i Thailand. Kai Yang är Bondmat. Ursprungligen öppnades kyckling upp längs magen och sedan knackades platta, marinerades, bands i en delad pinnhållare och sedan grillades över träkol. Använd en fågel på 1 kg.

Marinad: marineras över natten

en halv kopp Fisksås
en halv kopp Söt Mörk Sojasås
2 msk krossad Vitlök

2 msk av nymalen Ingefära
1 msk nymalet Svartpeppar

Fyllning

1. Blanda en halv kopp av nymalen ingefära, nymalen galangal tunt skivad, bultade Citrongrässtjälkar, hackad koriander, använd hela plantan inklusive rötter samt färsk champinjoner.
2. Blanda i marinaden som är kvar från kvällen innan. Värmden i en liten kastrull för att framhäva smaken på Mock Gai Yang*.
3. Stek eller halstra tills köttet är kokt och är krispigt brunt. Serveras med Klibbris och Nam Prik Jaew. Lite färskmald ingefära ställs på bordet och de vanliga thailändska kryddorna (chili marinerad i söt mörk sojasås) eller med en enkel grönsallad.



Mock Gai Yang*

Riv några förkokta fjäderfän till ca 4 koppar strimlat kött. Lägg till ungefär en halv kopp av marinad (ovan) och blanda väl och låt stå i köttet att absorbera marinaden. Gör en kopps fyllning, fukta den med en matsked av marinaden blanda och hetta upp den i en kastrull för att få fram aromen, blanda omsorgsfullt med marinerade köttet. Servera kall med en sallad och de andra ingredienserna. Köttet kan blandas i med fyllning. Värm det hela som äts varmt eller kallt.

Ångade Krabbskal Kan Chiang Pu Neung กระเทียมปูนิ่ง

1 kilo Krabba
15 klyftor Vitlök

7 starka Chili
1 tsk Korianderrot

2 msk Limesaft
1 msk Fisksås Nam Pla

- 1 Lägg krabban i en ångare där vattnet kokar och ånga ca 15 minuter och ta den krabban och placera den på ett serveringsfat.
- 2 Servera med en skål med sås gjort av vitlök, korianderrot och chili som är nybultad i en mortel, mortla grundlig. Smaksätt med fisksås, limesaft och smaka av.

Söt och Sur Havsaborre กะพงขาวเปรี้ยวหวาน

Biffar är beredda från Gapong Kao Havsaborre. Eller använd t.ex. Hajbiffar. 10 cm tjocka fiskbiffar.

Marinad

2 msk Risvin
2 msk Ljus Sojasås
2 msk Vetemjöl

2 msk Rismjöl

Lägg fisken i marinaden under ca en timme, så att fisken genomsyras av smaken. Värm olja för fritering i en djup kastrull eller stor wok över medelvärme. När oljan är varm, lägg i fisken, vänd en gång, fritera tills den är igenomkokt och blivit krispig. Ta den fisken, droppa av den överflödiga oljan och lägg upp på serveringsfat. Fisken kan läggas i en elektrisk fritös (hög värme krävs inte). Servera med såsen nedan.

Sås

1 Lök, hackad
1 Paprika, Prik Wan hackad
1/3 kopp Socker
2/3 kopp Tomatketchup
1/4 kopp Risvinäger eller annan vit vinäger

4 msk Risvin/ Torr Sherry
1/2 kopp Fiskbuljong eller Vatten
1/2 kopp Ananasbitar

- 1 Prik Wan är en thailändsk motsvarighet till paprika den är något mindre bitter. Finns inte risvin, använd istället en drickbar torr sherry.
- 2 Fräs lök och paprika i en liten kastrull, blanda i resten av ingredienserna, utom ananasen och sjud tills såsen minskar något. Lägg i cirka en msk av majsstärkelse eller rismjöl så att såsen tjocknar, lägg i ananasen sist och värm upp så den blir varm. Häll såsen över fisken och servera med jasminris.

Fläsklägg med Galangal Kha Mu ขาหมู

Kha Mu är ett populärt "snacks", i Thailändsk middag. Kan vara gjort av ganska fett griskött, men är normalt tillagad av fläsklägg.

900 gr Fläsklägg
4-5 tsk hackad Vitlök
4-5 msk Kha Galangal, fint strimlad
4-5 msk Rak Phak Chi Koriander och rötter,
hackade

Söt Sojasås
1 till 2 msk Palmsocker
Ljus Sojasås
2 till 3 stycken av Stjärnanis

1. Skär läggen i bitar, stora som en liten knytnäve. Grilla eller grilla eller steka dem för att försegla köttet och skarpa utsidorna. Finhacka (bulva) vitlök, galangal, och de andra ingredienserna (utom stjärnanis och sojasåsen) i en mortel eller mal i en matprocessor, så att de lätt kan sammansmälta i brunsåsen.
2. Blanda de övriga ingredienserna i en stor kastrull, Lägg i fläskläggen, täck köttet med buljong och fyll på mörk soja för att producera en rik färg.
3. Koka i 15 minuter, minska värmen och låt sjuda ytterligare ca 15 minuter under lock. Smaka av och tillsätt socker eller ljus soja för att rätta till smaken. Fortsätt att sjuda tills köttet är mjukt nog att falla samman efter cirka 45 minuter.
4. Fyll på med buljong om koket börjar torka ut, men låt såsen reducera. Rör om då och då för att förhindra att det bränner vid. Lägg upp på ett stort serveringsfat och servera med ris - Ät inte stjärnanisen!
5. Kastullen bör vara tillräckligt stor att när ingredienserna och buljong sätts samman i början av kokningen. Kastrullen bör vara ungefär halvfull för att förhindra att det kokar över.

Fem kryddors Grisfötter Kha Mu Phalo ขาหมูพะโล้

4-6 Portioner

½ kg Grisfötter
1 msk finhackade Korianderrötter, eller
Stjälkar
1 msk finhackad Vitlök
½ kopp Nam Pla Fisksås
¼ kopp Strösocker
2 tsk Svart Sojasås
3 koppar Vatten

½ tsk Phalo - Femkryddorspulver
(Stjärnanis, Kanel, Kryddnejlika, Fänkål och
Pepparkorn)
⅛ tsk mald Svartpeppar
2 msk Olja
Phak Dong, Inlagda Grönsaker
Phrik Manao, Chili och Limesås

1. Lägg grisfötter över en mycket hett kolglöd, högst 1 cm från gallret. Ta bort skinnet snabbt utan att köttet följer med. Arbeta mycket snabbt!
2. Eller använd en Propan blåslampa. Skrapa bort den förkolnade, svarta delen av skinnet med en vass kniv och torka grisfötterna grundligt med en pappershandduk.
3. Mortla eller hacka korianderrötter och vitlök till en grov pasta i en mortel eller mixer. Används mixer, fyll på lite olja till stöd för hackningen. Blanda i Fisksås, socker, sojasås, vatten, "fem-kryddor" och peppar i en skål under rör om tills sockret har löst sig. Ställ åt sidan.
4. Värm en wok, fyll på olja och stek pastan från ovan under ständig omrörning tills den är lätt gyllenfärgad, ställ åt sidan.
5. Lägg grisfötterna i woken och stek tills en ljus gyllenfärgad skorpa bildas. Blanda i kryddblandningen och rör och blanda väl.
6. Täck woken och låt blandningen en koka.
7. Sänk värmen och låt sjuda i en timme eller tills köttet är mycket mört och faller av benen.
8. Kan beredas upp till 2 dagar i förväg, förvaras täckt i kylskåpet och upphettas strax före serveringen.

9. Servera med diverse inlagda grönsaker och Phrik Manao.

Chiligraserad Rostad Anka Ped Op Nam Jim Boj

Det handlar om ett så enkelt recept som är möjligt. Den använder kryddig söt chilisås eller plommonsås som normalt används som vårrulle Dippsås som glasyr och marinad för stekt anka! Såsen är perfekt att ge det en söt/kryddig glasyr och anka är det perfekta köttglasyr eftersom det feta skinnets blir krispigt utsidan när det glaseras och skär krydda genom den feta smaken.

Ingredienser

150 ml Vårrulles Söt Chilipeppars Dippsås
400-500 g Ankbröst
1/2 tsk Salt
200 g Skivad Purjolök

1 tesked Smör
1 msk Olja

Beredning

1. Rengör ankbrösten och stick i huden med en gaffel.
2. Häll över såsen och strö över salt, marinad ett par timmar sedan steka i ett medium (190 grader) ugn tills den är tillagad på det sätt du vill ha det.
3. Alternativt ser det trevligt på en bädd av stekt purjolök. Skiva purjolöken fint och fräs i smör försiktigt med lite salt



Inlagda grönsaker Phak Dong ผักดอง

4 till 6 Portioner

1/4 kopp Kokande Vatten
1/4 kopp Vit Vinäger
1/4 dl strösocker
1/2 tsk Salt
1 kopp Blomkålsbuketter, stjälkar, grovt hackade

1 kopp Kål, strimlad
1 kopp Morot, hackad
2 Serrano Chili, med kärnor, tunt skivade på längden

- 1 Blanda vatten, vinäger, socker och salt, rör om tills sockret är upplöst och låt svalna till rumstemperatur.
- 2 Lägg grönsakerna i vätskan och låt dem marinera under 1 dag i rumstemperatur eller 2 eller fler dagar i kylskåp.

Grisomelett Khai Chiao Mu Sap ไชเจียวหมูสับ

4 Portioner

2 st. Ägg
2 msk Nam Pla Fisksås

1 tsk Maggi smaksättning
¼ kopp hackad Grön Lök och Röd Paprika
Ca 2 hg Griskött

½ kopp Olja

1. Blanda äggen med fisksåsen, Maggi kryddningen, grön lök och röd paprika. Vispa blandningen väl och tillsätt det malna/hackade grisköttet. Fortsätt att röra tills grisköttet är jämnt fördelat.
2. Värm en wok och fyll i en fjärdedel av oljan. Vänta tills oljan är ordentligt varm, häll sedan i en fjärdedel av äggblandningen.
3. Sänk temperaturen till medelvarm och stek blandningen i 2 minuter, eller tills den är färdig.
4. Lägg omeletten på en tallrik och fortsätt stek resterande blandning i extra olja tills alla fyra omeletter är färdiga.



Krabbomelett Khai Chiao Pu ไข่เจียวปู

Ca 100 gr vitt Krabbkött
1 tsk Sesamolja
1 msk Vitt Vin
3 Ägg
2 msk Kokosgrädde
½ tsk Salt
Vitpeppar
1 msk finhackad Ingefära

1 msk finhackad Morot
1 msk finhackad Lök
1 msk finhackade Bambuskott
1 msk Stråsvamp
2 msk olja
Korianderblad till garnering

1. Blanda i krabbköttet, sesamolja och vitt vin i en liten skål och ställ åt sidan. I en skål slå äggen lätt ihop med kokosgrädde, salt och peppar. Blanda i krabbblandningen försiktigt.
2. Tillsätt ingefära, morot, lök, bambu skott och svamp. Blanda ihop försiktigt.
3. I en wok eller stekpanna, värm olja tills ett lätt töcken visas. Häll blandningen i oljan.
4. Lyft omeletten från sidorna av woken med en spatel försiktigt för att ge den råa blandningen en att plats att bli färdig. Vänd omeletten, och stek i några sekunder.
5. När omeletten är färdig, skjut över den på ett serveringsfat och garnera med korianderblad.

Salta Ägg Khai Khem ไข่เค็ม

Salta ägg är en kontrast till styrkan från en grön curry. Kai Kem är Ankägg, som ligger i flera veckor i en enkel saltlake. De håller i flera månader i rumstemperatur, och kokas när det är dags att äta dem.

4 koppar Vatten
1 kopp grovt Salt

9 st. Ank- eller Hönsägg

1. I en medelstor kastrull, blanda vatten och salt och rör om väl med en stor sked för att lösa upp allt salt. Koka upp och rör om ofta. Koka i ca 1 minut, ta bort från spisen, rör om igen, och låt saltlagen svalna till rumstemperatur.
2. Lägg ner äggen försiktigt i en lerkruka eller stor burk. Håll avsvältnad saltlake över äggen och se till att de är helt nedsänkta. Täck och förvara på en sval plats i minst 1 månad.
3. När äggen ska kokas, placerar ett antalet ägg i en liten kastrull och fyll i kallt vatten så det täcker. Koka upp.
4. När vattnet kokar, minska värmen och lått sjuda i 10 minuter. Låt äggen svalna till rumstemperatur. Skala och servera. Obs! Saltade ägg säljs råa på de asiatiska marknaderna. Ofta de är täckta med skikt av kolfärgad aska. Skölj ur askan och koka som ovan.

Svärsonens Ägg Khai Luk Khoei. ไข่ลูกเขย

4 Portioner

Finns inte vaktelägg, använd 8 höns ägg. Såsen kan användas till stekta ägg eller till en omelett.

24 st. Vaktelägg

4 msk Schalottenlök Hom Daeng, tunt skivade

3 msk Fisksås

1 msk Mörk Söt Sojasås

2 msk Honung

½ tsk Prik Phom Röd chili

1. Äggen är hårdkokta och skalade, delas på mitten i halv. Stek äggen i lite olja på medelvärme tills de börjar bli krispiga och ta bort från woken/pannan och lägg upp på serveringsfat. Fräs upp Schalottenlöken i pannan tills de börjar bli krispig.
2. Ta ungefär hälften av Schalottenlöken och ställ åt sidan. Lägg i de resterande ingredienserna i såsen och lägg dem i en wok eller kastrull, och rör tills såsen tjocknar. Håll såsen över äggen och strö Schalottenlöksflingorna på toppen.

Vegetarisk Koppomelett Khai Toon Puk

En utmärkt och mycket välsmakande ångad äggomelett.

Det är omeletten är kokt inuti kopparna i en kinesisk ångare, och när serveringen sker antingen ta omeletten ur kopparna eller servera den i kopparna.

För att ta bort den från koppen, placera en cirkel av bakplåtspapper i botten av koppen innan tillagning, blir det lättare att ta bort senare. Ta bort det från koppen efter att det har kokt, kör en kniv runt kanten och håll koppen upp och ner på en tallrik. Som en kontrast äts detta med en sås gjord av mynta koriander och chili, men detta är valfritt. Servera såsen vid sidan av skålen eller utlämna såsen.



Ingredienser för 2 personer

3 Ägg
1 Morot
1 Långbönor

1 Lök
1 kub Grönsaks- eller Kycklingbuljong
200 ml Vatten +1/2 tsk Vitpeppar

Förberedelser

1. Koka buljongtärningen i vattnet att bilda en soppa och låt det svalna.
2. Blanda äggen med peppar i en matberedare.
3. Lägg i en matberedare och mixa igen (med ägg).
4. Hacka de långa börnorna, moroten och löken i små fina bitar.
5. Lägg grönsakerna i äggsmeten och fördela jämnt mellan kuporna.
6. Ånga i 20 minuter.

Ingrediens till sås (tillval)

4 Körsbärstomater
2 Röd Chili
1 msk Vinäger
2 msk Olja

1 kvist Koriander
1 kvist Mynta

Förberedelse för såsen

1. Hacka körsbärstomater, chili, koriander och mynta mycket fint.
2. Blanda dessa med olja och vinäger.

Ångade Ägg med Räkor och griskött Khai Tun. ไข่ตุน

3 Portioner

2 Ägg
1 msk tunt skivad Schalottenlök
3 Räkor, rensade och skalade
2 msk Ljus Sojasås

3 msk finhackat Griskött
1 kopp Kycklingbuljong
¼ tsk Peppar
¼ tsk Salt+några Korianderblad

1. Vispa äggen i en skål och lägg i Schalottenlöken och buljongen. Blanda i salt, ljus sojasås och peppar och slå blandningen med en gaffel. Dela upp blandningen i 3 små glasskålar. Omge varje räka med 1/3 av grisköttet.
2. Koka vattnet i ångaren och placera äggblandningen i koppar och ånga tills den kokar.
3. Placera en grisköttsräka på toppen av blandningen i varje kopp och ångbehandlas under ca 15 minuter tills fläskfärsen och räkorna och köttet är koktas.
4. Ta bort kopparna från ångaren och strö med hackad vårlök och korianderblad.

Fylld Omelett 1. Kai Yat Sai är en kvadratisk fylld omelett.

1 Portion
3 Ägg
¼ tsk Peppar

¼ tsk Salt

Fyllning

3 msk Lök, hackad
1 stor Vitlöksklyfta, mortlad
¼ kopp Gröna Ärtor
1 Medium Tomat i ½ tärning
½ kopp hackat Griskött
1 tsk Nam Pla Fisksås

1 tsk Socker
1 tsk Risvinäger
1 ½ msk Ketchup
1 liten Vårlök, lök och stam finhackad

- 1 Värm olja, blanda i lök och vitlök, stek tills det är lätt brynt.
- 2 Lägg i fläsk och stek i 5 minuter, blanda i ärtor, tomater, och resten av ingredienserna utom den gröna löken. Rör om och koka i 10 minuter och fyll i ett par teskedar vatten om blandningen blir för torr. Ställ åt sidan.
- 3 Slå äggen i en skål väl och peppra och salta, stek omeletten.
- 4 Lägg fyllningen på ena sidan av omeletten fäll den andra halvan över. Garnera med hackad lök, och servera Serveras med Sriracha* varm sås vid sidan om.
*Srirachasås finns att köpa i Asiatiska affärer.



Srirachasås*

1 kopp Vitlöksklyftor, skalade
En nypa Salt
5 till 10 Torkade långa röda Chili, urkärnade
och blötlagda

2 msk vitt Socker
1 kopp Vatten

- 1.
2. Blanda alla ingredienser i en liten kastrull och täck med lock.
3. Låt sjuda tills vitlök och chili är mjuka. Fyll på med lite vatten vid behov.
4. Kyl av och mosa ihop.

Fylld Omelett 2 Khai Yat Sai ไชยตั๋นไส้

Kai Yat Sai är kvadratisk fylld omelett.

4 Portioner

¼ kopp (60 ml) Olja
150 g malet Griskött eller Kyckling
3 msk tärnade Körsbärstomater
3 msk färska eller frysta Gröna Ärtor
2 msk hackad Lök
2 tsk Socker

1 ½ msk Fisksås Nam Pla
¼ tsk Svart sojasås
¼ tsk mald Vitpeppar
3 Ägg, slagna
2 Kvistar Korianderblad till garnering
1 finskuren Röd Chili, till garnering

1. Värm hälften av oljan i en wok på hög värme och stek köttet i 2 minuter eller tills det är kokt. Lägg i tomater, gröna ärtor, lök, socker, Fisksås, sojasås och peppar. Stek ytterligare 2 till 3 minuter tills det kokar upp ställ åt sidan.
2. Värm en wok eller omelettpanna 12 till 20 cm i diameter och tillsätt en droppe återstående oljan. Häll i tillräckligt med de slagna äggen så det täcker.

3. Stek omeletten lätt på båda sidorna, var noga med att vända omeletten försiktigt halvvägs genom stekningen.
4. Fyll omeletten med 1 till 2 msk av köttblandningen i mitten och sedan vik i de återstående sidorna så att omeletten bildar en kvadrat.
5. Lägg upp på en serveringstallrik och upprepa tills alla ägg och fläskblandningen är slut. Garnera med korianderblad och finskuren röd chili. Serveras med ris.
6. Omeletten visas i bild: vrid varje omelettdel så att de invikta kanterna är vända nedåt.
7. Gör en vikning som är slitsformad i början av varje omelett och vik sedan tillbaka de slitsformade bitarna.

Risnudlar med Fiskcurry Khanom Chim ขนมนจิ้ม

En klassisk Thaiändsk maträtt. Rätten är tidskrävande och lagas ofta av en välutbildad expert. Doften är unik och Krachai ökar mystiken. Ta det långsamt vid förberedelsen och njut av processen och av ett utsökt resultat.

2 koppar Kokosmjölk
400 gr ca Röd Currypasta
2 tsk Krachaipulver eller
1 liten knippa av hel Krachai
2 msk Nam Pla Fisksås
1 kilo färsk Fiskfilé eller

2 Benfria Kycklingbröst
2 Buntar Somen Nudlar
4 klyftor Vitlök
4 Schalottenlökar Hom Daeng samt gröna krispigt grönsaker

- 1 Koka fisken i 10 minuter. Lägg i en sil och låt fisken rinna av. Föredras kyckling i stället för fisk, koka upp den och sänk värmen låt kycklingen koka i 45 minuter.
- 2 Stek vitlök och schalottenlök i en i en stekpanna på medelvärme tills den blir lätt brynt och doftande.
- 3 Förflytta löken till en mortel och mortla blanda i krachaipulver eller hel krachai samt röd currypasta.
- 4 Mortla allt slätt. Lägg i den kokt fisken (eller strimlat kycklingkött).
- 5 Fortsätt med bultan tills det är mycket väl blandat. Ställ åt sidan.
- 6 Värm kokosmjölk i en kastrull över medelvärme. Lägg i den morlade blandningen lite i taget och rör långsamt och låt koka upp. Blanda i Fisksåsen och rör om, ta sedan bort från värmen. Smaka av.
- 1 I separat panna, koka tre koppar vatten med ½ tsk salt, lägg i Nudlarna. Koka ca 2 minuter och skölj i kallt vatten. Krama ur vattnet.
- 2 Placera nudlarna på serveringsfat. Häll currysåsen i en skål . Servera en bädd av färska gröna krispigt grönsaker. T.ex. färska myntablad, generösa mängder Thaiändsk basilika, böngroddar, hackade långbönor, ett hårdkokt ägg garnera med färska Thaichili.

Siu Mai Dumplings1 Khanom Chip 1 ขนมนจิ้ม

ca 20 dumplings

3 torkade Kinesiska örön- eller Shiitake-svampar.
6 gr skalade rensade stora Råkor

1 Vårlök Grön Lök
1 tsk mald Ingefära
¾ kopp malet Griskött

1 msk Ostronsås
1 tsk Kinesiskt Risvin eller Torr Sherry
1 tsk Sesamolja
½ tsk Strösocker

ca 20 Gyozaomslag (eller vonton omslag
skurna i cirklar).

1. Blötlägg svamparna i varmt vatten i 20 till 30 minuter. Pressa ut överflödigt vatten.
2. Ta bort svampstjälkarna. Lägg de färska räkorna i varmt, lätt saltat vatten i 5 minuter. Torka av dem. Mal/mortla champinjoner, räkorna och den gröna löken till fin konsistens.
3. Lägg i ingefära och griskött. Rör i kryddorna. Blanda ingredienser ordentligt.
4. Lägg ett Gyoza täckblad framför dig.
5. Blöt kanterna. Sätt 2-3 tsk fyllning i mitten utan att komma för nära kanten. Samla upp kanterna på täckbladet och vik försiktig så att det bildas en korgform,
6. Täck inte över öppningen på korgen den ska vara öppen. Ånga i en ångare över kokande vatten tills fyllningen är kokt tar ca 5 till 10 minuter.
7. Servera med Dumplings doppningsås Nam Chim Khanom Chip.



Siu Mai Dumplings 2 Khanom Chip 2 ขนมนจีบ

4-6 Portioner

8 torkade Shiitakisvampar
Ca 225 gr färska Räkor
Ca 3 hg Fläsk, malet/hackat, ca 1½ kopp
1 tsk Majsstärkelse
1 tsk Sesamolja
1 tsk Salt

½ tsk Socker
½ tsk Vitpeppar
24 runda Vontonomslag, Shanghaistil
¼ kopp malen Schalottenlök

1. Blötlägg svamparna i en liten skål med ½ kopp kallt vatten i 30 minuter eller tills de är mjuka. Låt vattnet rinna av och pressa svamparna torra, behåll vätskan.
2. Skär av och kassera stjälkarna, finhacka svampen.
3. I en processor, hacka räkorna i små bitar. Lägg i fläsket och de resterande ingredienserna. Tillsätt 1 till 1 ½ tsk av svampvattnet. Lägg Wontonomslagen på en arbetsyta och täck lätt med en fuktig handduk
4. Ta ett Wontonomslag och gör ett hål med pekfingret. Sätt ett täckblad över hålet och lägg i 1 msk fyllning i mitten av täckbladet.
5. Låt ett täckblad sjunka halvvägs igenom hålet och pressa försiktigt avslutet med fingrarna. Lägg på en arbetsyta och vecka noggrant överskottet av ytteromslaget, tryck ner fyllningen. Ställt dumplingarna upprätta på en tallrik. Fortsätt att fylla på resten av omslagen.
6. Använd en bambuångare med en bomullsduk eller olja en plåt. Lägg hälften av dumplingarna i ångaren med ½ cm mellanrum. Täck ångaren med lock. Fyll på vatten i en wok till ett djup av ca 3 cm och koka på hög värme i 15 minuter eller tills grisköttet är kokt.
7. Kontrollera vattennivån då och då och fyll på vid behov med kokande vatten. Ta försiktigt bort ångaren från woken och ta bort dumplingarna. Fortsätt omedelbart ånga de återstående dumplingarna. Fyll på woken med mera kokande vatten.
8. Servera med Dumplingdoppningsås Nam Chim Khanom Chip

Ris med Grillade Revben ข้าวกับซี่โครงหมูย่าง

2 koppar Klibbris
 500 gr Revben (gris)
 1 msk hackad Ingefära
 1 msk hackad Vitlök
 1 msk hackade Korianderrötter
 15 Vitpepparkorn

3 msk Fisksås Nam Pla
 1 msk Ostronsås
 2 tsk Olja
 Blomformade Röda starka Chili och Koriander för
 garnering

1. Hacka revbenen i 1 ½ cm bitar. Mortla peppar, blanda i vitlök, ingefära och koriander- rötterna och mortla ihop. Lägg blandningen i en skål. Massera in curryn i revbenen, krydda med fisk- och Ostronsås. Låt stå i kylskåpet 2 till 3 timmar.
2. Grilla de kryddade revbenen över svag värme tills de är genomstekta och doftande. Lägg på en serveringtallrik. Garnera med koriander och blomformade starka chili. Serveras varma med klibbris.

Ris med Räkpasta 1 Khao Khrok Kapi 1 ข้าวครกกะปิ

4 koppar kokt långkornigt Ris
 2 Ägg, helst Ankägg, slagna
 ½ kopp Små Torkade Råkor Kung Heng
 ½ kopp Mango, strimlad
 ¼ kopp Bandnudlar

3 msk Hom Daeng röd Schalottenlök, tunnskivad
 3 msk Kratiem Vitlök, tunnskivad
 3 msk Kapi Räkpasta
 3 msk Nam Pla Fisksås

1. Riv eller finstrimla mangon eller ett finstrimlat syrligt grönt äpple som läggs i en skål. Droppa på citron på äpplet.

2. Värm en wok och ha i tillräckligt med olja för fritering. Stek och rör om Schalottenlöken och Vitlöken tills blandningen doftar och tar färg. Ta den löken med en slitsad sked och lägg i en skål. Friterastek de torkade räkor kort (ca 30 sekunder), ta bort räkor från oljan och lägg i en ny skål.
3. Klipp nudlarna i korta bitar och stek tills de är krispiga. Ta ur dem och lägg i en annan skål. Ta bort nästan all olja. Blanda räkpastan med det kokta riset (blanda i räkpastan med fingrarna) stek risblandningen så den blir genomvarm. Lägg upp i en serveringsskål.
4. Slutligen äggnätet. Den thailändska tekniken för omelettnät är att "duggregna" ägget i den heta woken och samtidigt göra en "hackad" rörelse med spateln för att bryta ägget i fina band. Det kan vara lättare att göra en tunn omelett, rulla den och skär den i centimeter breda band. Ordna skålarna på bordet och ge varje middagsgäst en tallrik, och en skiva lime.

Ris blandat med Räkpasta 2 Kao Klook Gapi 2 ข้าว หลุก กะปิ

Förbered

6 koppar kokt Jasminris	1/4 tsk Svartpepparpulver
2 tsk Räkpasta	1/6 tsk Salt
3 Vitlöksklyftor	2 tsk Socker
1 kopp Fläsk skurna i kuber	1/4 kopp finskurna Långbönor
1/4 kopp Friterade Torkade Räkor	1/4 kopp finskurna rå syltiga Mango
2 ägg	2 röd chilipeppar (mer eller mindre)
4 Rödlök (skivad)	2 st Citron/Lime
2 tsk Palmsocker	2 tsk Olja
1 tsk Fisksås Nam Pla	

Fyll på olja i en het panna. Vispa äggen och blanda med 1 tsk Fisksås. äggsmeten är gul. Låt det svalna och använd sedan pappershandduk oljan. Skär i små bitar.



Stek tills absorbera

- 1 Mortla vitlök, svartpeppar fint. Blanda med fläsk och salt. fläsk i pannan med het olja i 5 minuter.
- 2 Tillsätt palmsocker, fisksås och 1 tsk vatten. Koka i ytterligare När såsen blir tjock, stänga av.
- 3 Därefter kommer vi att riset.
- 4 Stek räkpasta i het panna med olja. Tillsätt 1 tsk av Fisksås och 2 tsk socker sedan blanda väl. Stäng av.
- 5 I en skål, blanda räkpastan med ris. Tillsätt pastan lite i taget. All pasta behöver inte användas. Smaka av så smaken är tillräcklig.
- 6 Servera riset med stringbönor, skivad röd chili, mango/äpple, ägg, rödlök, citron, fläsk, gurka, torkade räkor och toppa med korianderblad. Lägg till grönsaker så mycket som behövs.

Koka

5 minuter.

Pulveriserat rostat Ris Khao Khua ข้าวคั่ว

1. Khao Khua används som toppning på Larb och Pad Thai. I en ganska varm wok (stekpanna), fyll i ett par msk av okokt ris, rör om hela tiden tills riset börjar bli brunt. Ta bort från spisen och låt svalna. Stöt riset till ett ganska grovt pulver i en mortel eller mal i pepparkvarn (det är inte toppen, för pulvret bör behålla en viss "textur").

2. Alternativt rosta riset i ugnen. Ugnsstekt klibbris, jasminris eller långkornigt ris bör ha en ugnstemperatur på 175° C tills det blir lätt gyllenfärgad, tar ca 5 minuter. Ta ut riset ur ugnen och låt det svalna. Förvaras i en lufttät behållare. Kan förvaras i tre månader.

Djupstekt Riskrockett och Syrat fläsk Khao Klook Naem ข้าว คลุก เหมม

Förbered

1 kopp Kokt Ris	1 tsk, Chilipulver
1 Ägg	1 msk skivad Rödlök
1 msk Chilipasta för Gaeng Ped (välj ett som inte är mycket kryddig)	2 msk skivad Persilja
1 kopp Surt Konservert Fläsk	3 st. tunt skivad Färsk Ingefära eller Inlagd Ingefära
1/2 kopp kokt Fläsksvål utan fett (skiva den tunt och på längden)	1 msk Koriander
2 msk Fisksås	1 msk Friterad Torkad Chili
1 tsk Socker	2 msk rostade Jordnötter
2 msk Citron/Limesaft	

Serveras med grönsaker; tomater, kål, sallad, vegetabilisk olja

Instruktion

- 1 Blanda chilipasta med kokt ris. Gör en boll av en hand storlek.
- 2 Gör det inte för stora eller risbollar de kommer inte att bli krispiga. För mycket krispigt, gör bollen till en platt rund form.
- 3 Tillsätt 1 msk Fisksås och blanda väl.
- 4 Därefter slå ägget. Blötlägg risbollen i ägget och djup stek på svag värme tills risbollarna blir gula.
- 5 Ta bort från pannan och använda pappershanddukar för att ta bort olja.
- 6 Sätt det syrade fläsket i mikrovågsugn i 1 minut.
- 7 I en stor skål lägg fläsket de stekta risbollarna, fläsksvål, 1 msk fisksås, socker, citronsaft, chilipulver, skivad rödlök, persilja, färsk ingefära och syltad ingefära, korianderblad. Blanda dem helt med handen.
- 8 Efter det ordna sallad på tallriken. Placera Khao Klook Naem toppa sedan med friterad torkad chili och 2 msk rostad jordnöt.

Kyckling och Ris Khao Man Kai ข้าวมันไก่

1. Det första steget är, ungefär en vecka innan Khao Man Kaimålet. Skiva några Prik Chi Fa röda chili och kasta fröna. Blanda dem med ca två gånger sin volym med risvinäger och låt marinera (Det behövs minst en msk chili). 8 koppar osaltad kycklingbuljong, (koka kycklingen i vatten i ca 15 minuter). Om det inte finns buljong, använd vatten.
2. Lägg kycklingen i en stor gryta och täck med lock. Lägg i några skivor Phak Rem (vintersquash), i grytan och låt sjuda tills kycklingen är genomkokt.
3. Ta ur kycklingen när den är svala nog att hantera, (bryt av vingar och ben och lägg undan dem till andra rätter) ta bort de två kycklingbrösten. Ta av skinnet som kan kastas eller behållas.
4. Skär brösten i strimlor ungefär en 12 mm breda.
5. Fyll en kastrull med en och en halv kopp tvättat långkornigt ris i och fyll hälften av hönsbuljongen från tillagningen av kycklingen. Koka på svag värme tills vätskan absorberas, och riset är kokt (det färdiga riset ska vara något fuktigt).
6. Servera kycklingen på en bädd av kycklingkokt ris som garneras med korianderblad.

7. Servera en kopp av hönsbuljong med skivad gurka samt några bitar squash som utfyllnad till soppa, garneras med korianderblad.

Khao Man Kai åtföljs av följande två såser:

Bönsås

4 msk Jäst Gul Bönsås
4 msk av Hönsbuljongen
1 msk Mörk Söt Sojasås

1 msk av inlagda Jalapeños, beredda tidigare
1 msk hackad Vitlök
1 tsk Palmsocker

Blanda och avsmaka lägg till extra socker och något av risvinet som använts till röran med Jalapeños för smakbalansen.

Det andra "såsen" består av en halv kopp nymalen ingefära.

Thai Rött Fläsk med Ris

Ca 1 kilo griskött av ländryggen, fläskstek eller kotletter

Marinad

¼ hackad Tomat och ta bort tomatfröna och skalet
4 msk Nam Pla Fisksås

4 msk Honung
2 Kinesiska Plommon hackade

1. Blanda marinaden i en mixer och köttet bemålas med marinaden och får stå i flera timmar. Grillas helst på en utegrill. Vid grillning inomhus tillsätt lite Liquid Smoke i marinaden.
2. Önskas lite rödare använd Koschenill matfärg.
3. Lägg köttet och marinaden i en gryta, och fyll på ungefär en kopp vatten. Koka upp minska till låg värme och täck med lock. Låt köttet koka sakta tills det är igenomkokt.
4. Ta köttet från grytan och låt rinna av, (spar kokspadet) lägg på ett galler, grilla på hög värme tills köttet är brynt.
5. Låt svalna, klyv i 4 bitar skär sedan i tunna skivor.
6. Koka upp kokspadet och tillsätt två msk av mörk söt soja 2 msk honung och två msk risvinäger.
7. Koka/sjud till en tjock såskonsistens.
8. Red med lite majsstärkelse eller rismjöl om det behövs för att få såsen att tjockna.
9. Servera fläskköttet på en bädd av ris som garneras med korianderblad, gurkskivor och såsen hälls upp i en liten skål. Köttet och såsen kan även serveras kall.



Thai Rött Fläsk med Ris 2 Khao Mu Daeng 2

Ingredienser

½ kg Griskött, Ländryggen, Fläskstek eller
Kotletter.
2 st. Kokta Ägg halverade

6 st. Kinesiska gräslökar
6 st. Thailandska Gurkor skivade på längden
1 tsk hackad Thailandsk Chili

Marinad görs genom att blanda

1/4 kopp Hackade Tomater skal och kärnfria
4 msk Fisksås Nam Pla
4 msk Palmsocker

2 Konserverade Plommon konserverade Kinesiska
Plommon är det bästa för detta recept, hackade

1. Ingredienserna till marinaden blandas i en mixer och köttet penslas omsorgsfullt med marinaden så allt täcks. Låt stå i flera timmar. Grillas helst på en utegrill vid grillning inomhus tillsatt lite Liquid Smoke i marinaden. Önskas lite rödare använd Koschenill matfärg.
2. Placera kött och marinaden i en gryta. Späd ca en kopp vatten eller fläskbuljong. Koka upp. Sänk värmen och täck grytan. Fortsätter att koka sakta tills köttet är färdigkokt. Ta köttet från marinaden, låt köttet rinna av. Placera köttet på ett grillgaller för grillning. Låt köttet svalna och skär i tunna skivor.
3. Koka upp marinaden. Lägg i två msk mörk söt soja, 2 msk av palmsocker och två msk risvinäger. Koka upp och reducera till en tjock sås som reds av med lite rismjöl vid behov. Servera fläskköttet på en bädd av ångat Jasminris, garnera med ett halverat kokt ägg, hackade Chili och korianderblad, gurkskivor och kinesisk gräslök. Lägg ca 2 msk sås vid sidan tallriken, håll resten i en liten skål för doppning.

Ångat Klibbris Khao Niao ข้าวเหนียว

4 Portioner

1. Mätt upp 4 koppar klibbris. Håll klibbriset i en kastrull eller skål och tillräckligt med vatten så riset täcks.
2. Massera riset mellan händerna flera gånger och slå av det mjölkaktiga vattnet. Skölj med rent vatten och upprepa tills vattnet är klart.
3. Blötlägg riset över natten i tillräckligt med vatten under lock.
4. För att spara tid, riset kan blötläggas i varmt vatten i 3 timmar innan ångkokningen. Sila av riset och placera i en dukklädd ångare eller i en ångkorg.
5. Ställ korgen över en kastrull med kokande vatten se till att korgen inte tar upp vatten. Täck ångaren och ånga i cirka 30 minuter.

Klibbris med Mango 1 Khao Niao Mamuang 1 ข้าวเหนียวมะม่วง

Cirka 6 Portioner

1 ¼ kopp Klibbris.

¾ kopp tjock Kokosmjölk för att blanda med riset
skaka inte kokosmjölksburken innan den öppnas.
Skeda endast den tjocka delen som är överst

¼ kopp Socker

¾ kopp tjock Kokosmjölk för toppning riset

⅛ tsk Salt för toppning

½ msk Salt för blandning med ris

¼ tsk Rismjöl

6 st. mellanstora Thaimango, skalade och skivade

1. Tvätta och skölj klibbriset och lägg det i blöt över natten. Fyll på tillräckligt med vatten på riset så vattnet är ca 5 mm ovanför risytan.
2. Koka riset i en riskokare med ånga eller i en ångare. Riset är helt kokt efter (ca 20-25 minuter).

3. Värm $\frac{3}{4}$ kopp kokosmjölk i en liten kastrull. Lägg i socker och $\frac{1}{2}$ msk salt i kokosmjölken och koka tills allt är upplöst. Blanda i det kokta klibbriset. Rör om och blanda väl och låta stå i ca 15 min.
4. Värm resten av kokosmjölken med lite salt. Rör om tills saltet är upplöst används som toppningssås.
5. Servera med skivad mango på ena sidan av ett fat.
6. Skeda upp klibbriset på den andra sidan. Skeda upp 1 till 2 tsk av Kokossåsen och servera.

Klibbris med Mango 2 Khao Niao Mamuang 2 ข้าวเหนียวมะม่วง

Portioner 4

200 gr Klibbris
100 ml Kokosmjölk
75 gr Socker

5 gr Salt

Kokosmjölkstopning

40 ml Kokosgrädd
10 gr Socker
3 gr Salt

1 gr Rismjöl

1. Blanda alla ingredienser i en liten kastrull och koka på svag värme i 10 minuter, rör om ofta. Tvätta klibbriset flera gånger i kallt vatten. Låt riset ligga i blöt vattnen över natten. Efter blötlaggningen, ånga i 25 till 30 minuter i en bambuångar eller riskokare med ångdel.
2. Sjud kokosmjölken tillsammans med socker och salt till en tjock söt kokosgrädd.
3. Häll grädden över klibbriset och blanda väl. Låt stå i 30 minuter så att riset absorberar kokoskrämen. Skiva en mogen gul mango i tjocka skivor och ställ åt sidan. Servera klibbriset på en tallrik och täck med mogna gula mangoskivor. Skeda över den kokta kokosgrädden som toppning.

3 färgers Klibbris i Kokosmjölk Khao Niao Mun ข้าวเหนียว มูน

Khao Neeo Moon/Khao Niao Mun är ett verkligt thailändska recept. En blandning av sött dessert ris med söt skaldjurstopning. Rätten är en favorit i Thailand och finns i hela landet, gjord med olika intressanta fyllningar. Receptet visar hur du gör riset och två av de vanligaste påfyllningarna. Förbered ris i tre färger. Vitt ris, Svartris ger svart färg samt Gult ris är Vitt ris som färgas med Gurkmeja. Enligt Thailändsk tradition läggs räktoppning på det gula riset.

Kokosmjölk för toppning

1 kopp Kokosmjölk
 $\frac{1}{2}$ tsk Salt
1 msk Rismjöl

1 msk Socker

Blanda alla ingredienser väl i liten kastrull och värm under omrörning för att förhindra klumpar. När kokosmjölken kokar ta kastrullen från spisen. Sparas för att användas vid servering.

Khao Neeo moon

2 $\frac{1}{2}$ kopp Vitt Klibbris
 $\frac{1}{2}$ kopp Svart Klibbris

1 tsk Gurkmejpulver
1 ½ tsk Salt

¾ koppar Socker
2 ¾ koppar Kokosmjölk

Blandning för tre små skålar (riset ska vara sköljt)

- Skål 1 Fyll på med 1 kopp vitt klibbris.
- Skål 2 Fyll på med 1 kopp vitt klibbris och gurkanpulver
- Skål 3 Fyll på en halv kopp vitt klibbris som blandats med halv kopp svart klibbris.

- Fyll på vatten så att det täcker riset ca 5cm ovanför riset i varje skål, rör om väl i varje skål. Låt stå i blöt över natten (eller blöt varje skål i hett vatten i minst 3 timmar). Sila av varje skål i ett durkslag.
- Förbered en ångare fyll på ¾ vatten i botten. (eller en flernivåig ångare) Lägg en silduk på botten och ånga varje färg av klibbrisen separat. Sätt på locket och låt ånga under i 25 minuter (ånga varje färg separat). Medan riset kokar, lös upp salt och socker i kokosmjölken, rör om för att förhindra klumpar. När kokosmjölk kokar ta bort kastullen från spisvärmern.
- Placera varje färg av det kokta klibbriset i en egen skål med tätt sittande lock och håll i en kopp varm (viktigt) kokosmjölk blandningen i varje skål. Rör om ordentligt och täck, och låt vila i ca 1 timme så kokosmjölk kan "mingla" med riset ordentligt. Servering; skeda lite av kokosmjölk över riset innan fyllningar läggs dit.

1 Räktopping

1 ¼ kopp Färska Råkor, ca 15 medelstora Råkor
1 kopp Riven Kokos
1 msk hackad Schalottenlök Hom Daeng
1 tsk malen Koriander
1 tsk Chiliflingor

2 msk Olja
1 tsk Salt
3 msk Socker

- Orange Livsmedelsfärg (blandning av 10 droppar gul plus 2 droppar röd) 1 msk finskuret färskt kaffirlimeblad. Hacka råkor och kokos tillsammans och blanda i lite orange färg.
- Banka schalottenlöken, chili och koriander i en mortel så det blandats ihop ordentligt. Fräs i olja tills den doftar, lägg i råkor och kokos och stek det färdigt, smaka av med salt och socker. Ta bort från pannan och strö över de finstrimlade kaffirlimebladen.

2 Toppning

1 kopp Kokosmjölk
1 ¼ kopp Palmsocker
3 st. ägg

1 droppe Screwpinepasta
eller Pandanblad (fint strimlade)

- Blanda kokosmjölk, palmsocker, pandanblad och ägg. I en mixer tills det blandats väl. Häll i en skål som sätts i en ångare och ångas i ca 25-30 minuter.
- Servering: Lägg kokosmjölkstopningen under det vita och svarta riset. Lägg till räktoppingen på det gula söta riset. "Vaniljsåstopning" hålls över det vita och svarta söta riset. Som är läckert smaksatt, exotiskt och sött.

Kyckling med Stekt Ris Khao Phat Kai ข้าวผัดไก่

6-8 Portioner

450 gr urbenat Kycklingbröst
2 kopp Gul lök, skivad
1 knippa Grön Lök Vårlök

2 msk Olja
2 msk fint riven Vitlök
¼ kopp Nam Pla Fisksås

¼ kopp Strösocker
6 till 8 Ägg
8 koppar ångat Ris, kylt eller rumstemperat
1 Gurka, skivad diagonalt 3-4 mm tjock

6 Gröna Lökar Vårlök
2 Tomater skurna i kilar
Färskt Chili, skivade i ringar efter smak

Samt Phrik Manao Chili och Limesås

4 Röda Chili,
¾ kopp Limesaft

3 msk Nam Pla Fisksås

1. Skär kycklingbrösten i strimlor 3-4 mm tjocka och 2,5 -5 cm långa. Skala den gula löken, ta bort rotbiten och skär vertikalt i tunna remsor. Skär den gröna löken diagonalt i 4-5 mm bitar och ställ åt sidan.
2. Värm en wok, tillsätt och värm oljan, blanda i vitlöken och fritera tills den är lätt doftande och gyllenfärgad. Lägg i kycklingen och Chili och stek tills den rosa färgen försvinner. Lägg i den gula löken och stek tills skivor är genomskinliga. Krydda med Nam Pla och socker och blanda väl.
3. Rör om medan du lägger i äggen, ett i taget, bryt äggulan. Fortsätt och rör om tills äggen börjar gå ihop. Fyll på riset och rör om tills äggen är nästan torra och blandningen är väl blandad. Ta blandningen från spisen och blanda i den gröna löken, blanda väl.
4. Lägg upp på en varm tallrik. Ordna skivad gurka, grön lök och tomatkilar över riset i ett dekorativt mönster. Servera genast med Phrik Manao

Stekt Ris med Kyckling och Basilika ข้าวผัดกะเพรา

4 koppar kokt, kallt, Jasmineris (kokat minst 4 timmar innan)
450 gr kycklingbitar eller malen kyckling
4 hela vitlökklyftor
6 hela Hom Daeng Schalottenlösklyftor hackade
¼ kopp, röda och gröna Thaiändsk chili

1 kopp hackade Långbönor
1 kopp Heliga Basilikablada
1 tsk Chili
1 msk Ostronsås
2 msk Nam Pla Fisksås
1 tsk Palmsocker

1. Variera receptet genom att lägga till tärnad lök eller skivad grön lök, eller vitlök, schalottenlök och chili som mortlas tillsammans i en mortel. Woka med lite olja, kort för att få fram smak och arom.
2. Lägg i kycklingen och rör om i ett par minuter Fyll på med resten av ingredienserna och fortsätt att röra tills kycklingen är genomkokt. Lägg 1 msk olja i den fortfarande varma woken.
3. Blanda i det kokta riset i woken och rör tills allt är genomvarmt. Lägg i Pad Grapow och stek i ytterligare 3 minuter, blanda väl.
4. Serveras med ett stekt ägg på toppen. Helig Basilika. Grön med lila rödaktig färgade blad och har en kryddliknande smak.

Stekt ris med Fläsk och Ägg Khao Phat Mu Sai Khai ข้าวผัดหมูใส่ไข่

1 ½ kopp Ris
2 ½ kopp Vatten
½ kg Fläsk
2 Ägg

¼ kopp Olja
100 gr Lök
2 msk Ketchup
1 msk Socker

3 msk Ljus Sojasås
1 Koriander, utan rot (spar roten)
1 Prik Kee Noo Små Chili
6 Gurkor

6 Knipplök
2 Limefrukter

1. Koka riset i 2 ½ dl vatten (ca 40 minuter). Rör om för att separera riskornen.
2. Skär fläsket i tunna skivor och marinera i 1 msk ljus sojasås.
3. Skiva löken i ½ centimeters ringar. Fräs löken i olja, lägg i fläskskivorna, ketchup, socker och sojasås och rör ihop. Fyll i riset blanda och stek ytterligare. Häll upp i en skål.
4. Stek äggen i 1 msk olja, rör om och bryt ägget regelbundet. När äggen är klara blanda dem i riset och krydda efter smak.
5. Skär gurkan i ½ cm tjocka ringar och skiva Prik Kee Noo i långa strimlor.
6. Lägg upp det stekta riset på tallrikar och garnera med hackad Koriander och Prik Kee Noo. Servera med gurkskivor, salladslök och limeklyftor vid sidan av tallriken.

Stekt Ris, Räkor och Satorbönor ข้าวผัดพริกสะตอกุ้งสด

Förbered

Tio kokta Räkor (stora)
½ kopp kokt Kycklingbröst
1 kopp Satorbönor
½ kopp Långbönor (ca 2,5 cm)
1 tsk Fisksås Nam Pla

1 tsk Socker
Två koppar kokt Jasminris
1 tsk Olja

Chili Pasta

10 st Chili Prik Chee Fa
5 Vitlösklyftor
3 Rödlök/Schalottenlök
½ tsk Salt
1 färsk Gurkmeja

1 tsk Räkpasta Kapi
½ tsk Gul Currypasta
2 tsk strimlade Kaffirlimeblad

Pasta

1. Mortla chili, vitlök, rödlök, salt, kaffirlimeblad, färsk gurkmeja, räkpasta och Gul Currypasta tillsammans.
2. Värm pannan och stek pastan i het olja.
3. När det doftar, lägg i räkorna och kycklingen. Krydda med fisksås, socker. Lägg i Sator- och Långbönorna och blanda väl. Sätt till riset och blanda om.
4. Serveras med färska grönsaker, gurka, tomater, böngroddar är gott till stekt ris.

Stekt Ris med Krabba Khao Phat Pu ข้าวผัดปู

2 msk Olja

1 hackad Vitlösklyfta

1 kopp kokt Krabba
2 vispade Ägg
3 koppar kokt Ris
2 msk Maggi smaksättning

2 msk Nam Pla Fisksås
2 msk Socker
1 hackad Grön Lök, Schalottenlök Hom Daeng

Till garnering

1 skivad Tomat
½ kopp skivad Gurka
Korianderblad

4 st Lime, skurna i kilar

1. Värm en stor kastrull med lite olja. Snabbfräs vitlök, krabba och ägg tills ägget är färdigt. Fyll på med riset, Maggikryddningen, Fisksås och socker.
2. Fortsätt rör om tills blandningen är varm. Lägg i den gröna löken. Blanda ihop såsingredienserna. Lägg upp på ett serveringsfat, dekorera med garneringen, och servera med Nam Pla Prik vid sidan. (Nam Pla Fisksås och skivad chili.)

Stekt ris och Friterad Krossad Fisk med Chilipasta

Förbered

En kopp Fiskkött (kokt och krossat)
En kopp kokt Ris
¼-kopp Morot
2 tsk Gröna Bönor
1 tsk hackad Vitlök
1 tsk Olja

1 tomat skivad
1 gurka skivad
2 tsk ChiliPasta Nam prig Sawan/Mae Pranom
Brand

- 1 Hacka fiskköttet och fritera tills det får en gyllenbrun färg, ställ åt sidan. Häll olja i en kastrull/wok, och vänta tills oljan är varm. Lägg i hackad vitlök och stek den tills den har en aromatisk doft.
- 2 Lägg i det kokta jasmínriset, morot, gröna bönor, chilipastan (mer eller mindre efter smak). Blanda väl. Lägg den knaprigt stekta fisken överst på toppen.
- 3 Dekorera med gurka och tomat eller någon form av grönsaker. Nam Prig Sawan är litterärt menad Chili Pasta från himlen. Det finns även Nam Prig Narok.

Snabbstekt Ris och Ananas Khao Phat Sapparot ข้าวผัดสับประรด

För två personer behövs en medelstor ananas välj noga. Den bör vara söt och saftig.

1 Ananas
⅔ msk hackad Schalottenlök Hom Daeng
½ msk riven Ingefära

om 4-5 Röd Chili, som skärs i långa tunna strimlor
2 st Vårlökar det gröna grovt hackat
1 msk hackade Korianderblad

2 msk Torkade Råkor
2/3 msk Vitlök, grovskuren hackad
1 till 2 msk Nam Pla Fisksås
1 tsk Strösocker

2 koppar Kallt Ris och Korianderblad som
garnering

1. Skär en ananasen i på längden i halva snitt och skopa ur frukten hugg den i stora bitar. Lägg frukten i en skål och blanda i schalottenlök, chili, ingefära, schalottenlök och koriander, blanda och ställ åt sidan. Lägg till en nypa salt för att få ut ananassaften.
2. Värm i en wok, cirka 1 msk olja och snabbstek råkorna tills de är krispiga och doftar.
3. Ta bort råkorna med en slitsad sked så oljan rinner av, ställ åt sidan.
4. Lägg i ytterligare en msk olja och snabbfräs vitlöken tills den är gyllenbrun.
5. Fyll på med riset och rör om noga. Krydda med fisksås och socker, och fortsätta att röra om. När riset värmts upp, lägg i ananasen samt de kokta råkorna och rör om tills allt ordentligt uppvärmd igen.
6. Häll blandningen i ananaskalet garnera och servera.
7. Stekt ris blir mörkbrunt till färgen. Ersätt hälften av fisksåsen med mörk söt sojasås.
8. Sätt fruktblandningen och det snabbstekta riset i kylskåpet (obs separat) och alla chiliingredienser och sedan precis innan serveringen blanda dem och lägg dem i ananaskalet.
9. Eller lägg till några till några maraschinokörsbär som garnering.
10. Denna kalla variant är en utmärkt motvikt till heta curryrätter och kryddiga chilirätter en varm dag.

Ris med Kryddig Friterad Fisk ข้าวปลาคัดซอสซีมา

2 koppar Ris
300 gr Havsabborrfilé
1/4 kopp grovskuren skivad Helig Basilika
1 msk grovskurna hackade röda och gröna starka
Chili
1 tsk hackad Vitlök
1/2 tsk mald Vitpeppar
1/4 tsk Salt

1 tsk Socker
2 msk Fisksås Nam Pla
2 tsk Ljus Sojasås
1/4 kopp Kycklingbuljong
2 koppar Olja
Basilikakvistar och blomformade starka chili för
garnering

1. Skär fiskfilén i 1 1/2 cm bitar salta och peppra. Lägg olja i en wok över hög värme. När oljan är varm, djupstek fisken tills den är gyllenbrun. Lämna 1 msk olja i pannan, Lägg i vitlök och chili och stek på medelhög värme tills vitlöken är gyllenbrunt och doftande. Smaka av med Fisksås, sojasås och socker och blanda ihop.
2. Fyll i kycklingbuljongen och blanda. Lägg i den stekta fisken och basilikan och blanda igen. Stäng av värmen. Tryck ner riset i en form. Vänd formen över på ett serveringsfat. Lägg den stekta fisken tillsammans med riset.
3. Garnera med basilikakvistar och blommaformade chili. Serveras varmt.

Snabbfräst Fläsk med Sötbasilika Khao Prao Moo กระเพราหมู

Förbered

1/2 kopp tunnskivad Gris/Kyckling)
1/2 Lök skivad

2 klyftor Vitlök hackad
3 Röda Chili hackade

¼ kopp Basilika
2 tsk skivad söt Grön Paprika
1 tsk Olja
1 tsk Fisksås Nam Pla

1 tsk Ostronsås
1 tsk Sojasås
½ tsk Socker

1. Häll olja i pannan och vänta tills den är varm. Fräs vitlök och chili. När det doftar, tillsätt fläsket." när du nyser "
2. Kom ihåg att skiva små tunna skivor av köttet som kokar fort. Slå i Fisksås, sojasås, socker. Lägg i lök, grön paprika och basilika. Blanda väl.
3. Servera med varmt jasmín ris och stekt ägg.
4. Ka Prao Moo eller Snabbstekt Fläsk med Basilika är den mest populära menyn i Thailand.
5. Receptet är enkelt och en snabb mat att servera. Receptet kan tillämpas med kyckling. Används kyckling i stället för fläsk, kallas det "Ka Prao Gai".
6. Hela namnet på den här maten när stekt ägg är med är "Ka Prao Gai Kai Dao"



En krämig Currysås som serveras över Äggnudlar ข้าวซอย

1,8 kg färska Äggnudlar
1 msk hackad Vitlök
1 msk Röd Currypasta
½ kopp Kokosmjölk
1 hg Fläskfärs
1 kopp Kycklingbuljong

1 msk Curry
1 nypa Gurkmejpulver
2 msk Fisksås Nam Pla
1 tsk Limesaft

1. Ta en medelstor kastrull med vatten, koka upp. Lägg i nudlarna i ungefär 20 sekunder. Sila av och lägg dem på en tallrik.
2. Värm kokosmjölk i en medelstor kastrull, på svag värme och långsamt rör i currypasta.
3. När det börjar sjuda, lägg i allt utom fläskfärsen.
4. Vänta ca 1 minut lägg i fläskfärsen och koka tills griskött är genomkokt (inte rosa i mitten). Häll såsen över nudlar och servera.
5. Obs! Äggnudlarna bör vara färska.
6. Finns inte färska äggnudlar kan de ersättas med nästan alla andra nudlar.
7. Används torkade nudlar, kom ihåg att lägga dem i blöt först i 20 minuter.

Soppa med Kyckling och Nudlar Khao Soi Kai Curry ข้าวซอยไก่

2 Portioner

500 gr Äggnudlar
2 st. Kycklingklubbor
4 koppar Kokosmjölk
2 msk röd Currypasta

2 tsk Currypulver
1 tsk Salt
2 msk Olja

Vid sidan om grönsakstallrik

1-2 msk Schalottenlök Hom Daeng fint hackad
4 msk Inlagd Kinakål, finhackad

2-4 skivor Lime
1 msk Rostad Chilipasta

1 msk Mörk Sojasås

1. Använd en djup friteringspanna/stekpanna, fritera ca 15 gr av nudlarna tills de börjar bli gyllenbruna. Sätt åt sidan för garnering.
2. Bryn kycklingbenen utan olja tills de blir genomstekta. Salta lite och fyll i kokosmjölken. Låt koka under ständig omrörning. Sänk värmen och lägg på lock och låt sjuda i ca 1 timme.
3. Med hjälp av den återstående oljan, fräs rödcurry, rör om, så doften känns. lägg till curryn och rör om stek i ytterligare 20 sekunder.
4. Håll curryblandningen i kokosmjölken. Rör om och låt sjuda i ytterligare 30 minuter på låg värme.
5. Rosta chilipastan. Koka upp vatten i stor kastrull och lägg i resterande nudlar. Ta bort nudlarna när de är kokta, och håll dem i en kastrull med kallt vatten i 1 minut. Sila av.
6. Vid serveringen toppa de kokta nudlar med curry, kycklingbenen och krispiga nudlar. Förbered grönsakstallriken som innehåller mörk sojasås. Sedan förbered smårätterna som omfattar skilda högar av schalottenlök, inlagd kinakål, limeskivor, rostad chilipasta, och mörk sojasås.

Rissoppa från Thailand Khao Tom ข้าวต้ม

2 Portioner

Kao Tom är som congee, en tjock och kryddig kyckling soppa över pocherade ägg.

2 koppar ljus Kycklingbuljong

¼ kopp Grisköttsbitar

½ kopp Kokt Ris

2 st. Ägg

Nam Pla. Fisksås. Smaka av

- 1 Koka upp kycklingbuljongen kastrull.
- 2 Lägg in fläskbitarna. Låt blandningen åter koka upp dela upp fläskköttet med en gaffel. Sänk värmen till låg.
- 3 Rör i det kokta riset. Täck och låt sjuda upp i fem minuter rör om då och då.
- 4 Lägg i Fisksås, smaka av. Öka värmen och koka upp igen.
- 5 Ta 2 serveringsskålar och omsorgsfullt slå sönder hela ägg i varje skål Sleva kokande soppa över äggen.
- 6 Tillbehör: Thaichili, ingefära, grön lök vårlök och/eller koriander.
- 7 Täck skålarna och låt soppan stå i två minuter.

Rissoppa med Räkor Khao Tom Kung ข้าวต้มกุ้ง

Khao Tom är en basvara i Thailand, äts som frukost eller ett komplement till lunch och middag.

2 koppar Vatten

1 kopp Kokt Ris

1 kopp tunt skivad Kinesiska Selleri (inklusive blad)

1/2 tsk Konserverad Kål

2 msk Fisksås Nam Pla

1 msk Maggi buljong

1 msk Vitlök, tunt skivade

1 tsk Thaichilipulver

stekt Vitlök efter smak,

½ tsk Saltad Rädisa som tillför en fin smak

1. Det behövs 4 stora räkor, eller halv ett halvt kilo mindre, skalade, rensade och smörstekta eller halv ett halvt kilo andra smakingredienser.
2. Sautera vitlöken i en mycket liten mängd olja tills den är gyllenbrun.
3. Häll i vatten och koka upp.
4. Blanda i sellerin, buljongen och Fisksåsen och chilin och rör om tills det kokar igen.
5. Fyll på med ris och den konserverade kålen.
6. Fortsätt att sjuda, rör om då och då, tills riset börjar "falla" och vattnet förvandlas till mjölkaktig vitt. Lägg i räkorna, och koka tills de blir rosa.
7. För över till serveringsskålar, strö på stekt vitlök och garnera med hackade korianderblad. Det är också populärt att servera en liten skål av Moo Yong torkat fläsk på sidan med den här soppan.



Ris Soppa med Lax Kao Tom Pla Lax

Man kan inte riktigt se vätskan, eftersom hälls i riset snabbt suger upp det som en svamp. Därför har allt kokats separat från riset och läggs till senare strax före servering.

Ingredienser

250 gram Kokt Doftande Rice
 200 gram Lax med skinn (utan fjäll)
 600-800 ml Vatten
 1 Grisbuljongtärning

20 gram Hackad Minimajs
 20 gram Hackad Vårlök
 20 gram Hackad Koriander

Beredning

1. Koka vattnet med buljongtärning, tillsatt majs, vårlök och slå av värmen.
2. Grilla laxen skinnsidan ner tills den är brun, vänd på den och grilla andra sidan i 2-3 minuter. Om du inte har en grill, stek den i stället.
3. Vid servering, placera en skål med ris, och skopa soppan över riset och lägg skivor av laxen.



Rissoppa med Fisk Khao Tom Pla ข้าวต้มปลา

4 Portioner

3 klyftor hackad Vitlök
 2 msk olja
 6 koppar Kycklingbuljong
 4 koppar kokt Jasminris eller annat långkornigt ris
 3 tunna skivor Galangal
 1 tsk Salt
 ½ tsk nymalen Vitpeppar
 1 msk hackad, inlagd Kinakål (Tang Chye eller Tung Chai)

Ca 450 gr Fiskfiléer såsom Röd Snapper, Flundra och skurna i medelstora bitar
 1 Stjälk Thaiselleri, finskuren
 2 msk Fisksås Nam Pla
 2 Knipplök Scallions i tunna skivor
 2 Kvistar färsk Koriander, grovt hackad
 ¼ Kopp Chilivinäger

1. Koka vitlöken i olja i en stor wok eller kastrull över medelhög värme i ca 2 minuter.
2. Ställ åt sidan.
3. I en stor kastrull/wok tillsatt ris, galangal, salt, peppar och inlagd kål, och koka över medelhög värme i ca 10 minuter. Lägg i fisken och fortsätt koka tills filéerna är ogenomskinliga, ca 10 minuter. Blanda i selleri och fisksås.

4. Lägg upp soppan i skålar Serveras med rostad vitlök, vårlök och färsk koriander. Smaka av med chilivinäger om så önskas.

Khao Tom Pad/ Kao Tom Mad

Ingredienser

2 koppar Klibbris	3 mogna Bananer, halverade
1,5 koppar Kokosmjölk	1/2 kopp Svarta Bönor (tillval)
1/2 kopp Socker	8 bitar Aluminiumfolie 15x 25 cm helst bananblad
1 tsk Salt	
8 gram torkade Svarta Bönor	

- 1 Blötlägg klibbris i vatten över natten, sila av och ställ åt sidan. De Svarta bönorna blötläggs över natten också och kokas tills de är mjuka eller använd svarta bönor på burk. Blanda kokosmjölk, socker och salt (smaka av sältan) i en stor gryta och rör tills ingredienserna är upplösta tillsätt sedan riset.
- 2 Värm risblandningen på låg värme, rör hela tiden tills riset blir något mjukt och all kokosmjölk absorberas (ca 15 minuter). Låt svalna.
- 3 På en bit folie/bananblad lägg ett par svarta bönor i mitten och täck dem med ris (se bilder nedan). Placera en skivad banan på toppen av riset täck ytterligare med lite ris, så att det bildas en liten "rulle" med bananen gömd i mitten. Lägg till ett par svarta bönor till toppen.
- 4 Lägg upp detta i folie/bananblad och placera sedan i en staplad ångare (eller liknande ångare). Ånga i 45 minuter med locket på. Öppna och njut.

Chili vinäger

1. 4 medelstora röda eller gröna Chilis, skivade, ½ kopp vinäger.
2. Blanda Chiliskivor och vinäger i en liten skål och Rör om väl.

Inlagd Ingefära 1 Khing Dong ขิงดอง

6-8 Portioner

2 koppar ung Ingefära	1 kopp Vatten
1 kopp Vit Vinäger/Risvinäger	1 msk Salt
1 kopp Socker	

1. Skala, skölj och skiva ingefära och lägg den i saltat vatten i cirka en timme. Låt ingefäran rinna av, skölj den och krama ur överflödigt vatten.
2. Blanda resten av ingredienserna och koka upp. När sockret är upplöst slå det över ingefäran. Låt stå i minst en vecka före användning.

Inlagd Ingefära 2 Khing Khi Mao ขิงขี้เมา

1. Fyll en två tredjedels kopp med färsk ingefära (skivade i stora bitar).
2. Häll i ½ litersburk. blanda i en halv kopp Mekong whiskey (Mekong är en whiskey gjord på Ris). Eller sherry. En halv kopp risvinäger, och fyll upp burken med Fisksås.

Grön Curry Pasta Khrueng Kaeng Khiao Wan เครื่องแกงเขียวหวาน

1 kopp

4 stora färska Gröna Chilifrukter eller 8 små färska Gröna Chilifrukter
½ kopp Schalottenlök Hom Daeng eller 1 medelstor Rödlök hackad
1 msk hackad Vitlök
½ kopp hackad färsk Koriander inklusive rötterna stjälkar och blad
¼ kopp finskuret Citrongräs Thakrai eller tunna skivor av skalet på 1 mediumstor lime

1 msk hackad Galangal, färska eller frysta
2 tsk mald Koriander
1 tsk Mald Spiskummin
1 tsk Svartpepparkorn
1 tsk mald Gurkmeja
1 tsk Råkpasta
2 msk Olja

1. Ta bort stjälkar och hacka chilin grovt.
2. Lägg alla övriga ingredienser i en mixer/mortel och blanda till en slät smet. Lägg i en msk extra olja eller lite vatten, om nödvändigt, för att underlätta blandningen.

Wonton Soppa Kiao Nam เกี้ยวน้ำ

4 Portioner

20 bitar mjuka Wononomslag
170 gr hackad Kyckling
170 gr Spenat
¼ tsk rostad Vitlök
⅛ tsk Svartpeppar
30 gr hackad Svamp

Ca 100 g Nam Pla Fisksås
750 ml Vatten

- 1 Blanda kyckling, svartpeppar och svamp i en skål. Lägg knappt en tesked av kycklingblandningen i mitten av ett wontonomslag.
- 2 Nyp ihop så det ser ut som en tårdroppe när wontonen är sluten.

Soppa med Wonton och Fläsk Kiao Nam Mu เกี้ยวน้ำหมู

5 till 6 Portioner

Ca 100 gr Benfria Fläskkotletter eller Fläskkarré
Ca 100 gr hackat Fläskkött
1 tsk Nam Pla Fisksås
1 tsk grön lök Vårlök, finhackad
½ tsk Vitlök, finhackad
½ tsk Korianderrot eller 2 korianderstjälkar,
finhackade
⅛ tsk Vitpeppar
24 Wontonomslag

2 l Vatten
2 stjälkar Bok Choy
6 koppar Hönsbuljong
¼ kopp Nam Pla Fisksås efter smak
1 grön Lök, finhackad
1 tsk Khrathiam Thot, Torrrostad Vitlök
½ kopp Koriander
⅛ tsk Vitpeppar

1. Grilla eller stek fläsket och låt det svalna till rumstemperatur. När det är svalt nog att hantera, skiva i strimlor om 0,5 mm tjocka och 25- 50 mm långa. Ställ åt sidan.
2. Blanda hackat fläskkött, fFisksås, grön lök, vitlök, korianderrot och peppar rejält.
3. Lägg 1 till 1½ tsk av fyllningen i mitten av ett Wontonomslag och vik det på mitten och bilda en triangel.
4. Fukta insidan på kanternas omslag och tryck ihop dem lätt för att tätas dem. Upprepa med andra omslagen, ställ dem åt sidan under en lätt fuktad handduk för att hindra dem från uttorkning.
5. Värm vattnet i en stor kastrull låt vattnet koka upp och tillsätt Wonnotonen.
6. Sänk värmen och koka försiktigt, ca 5 minuter. Lägg Wonnotonen i ett durkslag och så vattnet töms av. Täck dem med vaxat papper för att hålla dem mjuka och följsamma.
7. Skiva Bok Choy diagonalt i bitar ungefär 20 cm tjocka.
8. Blanchera dem ca 2 minuter i tillräckligt med kokande vatten så att det täcker.
9. Sila av och skölj omedelbart i kallt vatten för att stoppa värmen. Koka upp hönsbuljong, håll i Fisksåsen och ta bort från värmen.
10. Dela upp Wontons, den gröna löken, Bok Choy och skivat fläsk lika i enskilda soppskålar. Håll den heta buljongen över dem och strö över stekt vitlök, koriander och peppar.

Stekta Wonton Kiao Thot **เคี้ยว ทอด**

2 Portioner

10 till 15 Wontonomslag
7 gr Malet Fläsk
2 tsk Korianderrot, finhackad
2 tsk Vitlök, finhackad

½ tsk Salt
2 koppar Olja

1. Använda en mortel, mortla korianderroten och vitlöken fint tills den blandas ihop. Lägg det mortlade i en bunke blanda med fläsk och salt.
2. Placera ett wontonomslag i handflatan och lägg en tsk fläsk i mitten. Svep wontonomslaget om grisköttblandningen.
3. Om wonton inte klistrar ihop använd en äggula som hjälp att försegla omslaget.
4. Stek i het olja i 3-5 minuter tills wontonen är gyllenfärgad. Låt dem rinna av på ett papper.
5. Serveras med Kinesisk plommonsås, sås till kyckling eller Achat (Inlagd gurka) sid 1.

Banar Kokta i Kokosmjölk **Kluai Buat Chi**

4 Portioner

2 till 3 små, små Gröna Bananer
4 koppar tunn Kokosmjölk
1 dl Socker

¼ tsk Salt

1. Skiva bananerna på längden och halvera dem. Häll kokosmjölk i en kastrull, tillsätt socker och salt.
2. Koka upp, lägg i bananerna, koka i några minuter. Serveras varma eller kalla.

Karamelliserad Söt Banan Kluai Chueam กล้วยเชื่อม

2 koppar skalade mogna bananer, i klippta/skurna 25 mm skivor - Obs: bananerna bör inte vara övermogna då är de för mjuka att kokas

2 koppar Socker
¼ tsk Salt
1 tsk Limesaft

3 dl Vatten
1 kopp tjock Kokosmjölk

1. Koka vatten och lös upp socker, salt och Limesaft. Sjud tills vattenblandningen minskat till cirka 2 koppar.
2. Sänk ner bitar av bananen i sirapen. Fortsätt att sjuda tills banan är kokta. Blanda kokosmjölk med en nypa salt, värm. Var noga så det inte skär sig.
3. Använd kokosmjölken till en toppning av de söta bananbitarna. Serveras varma eller kalla.

Anka i Palmsockersås Koa Na Pet

Detta är en ”rik” thailändsk maträtt, anka i en söt sås av socker med syrligt tamarindvatten för att balansera sötman.

Skinnet på anka är nästan kanderad när det är kokt men trots det är ankan inte särskilt söt.

I Thailand serveras det alltid med ris.

Anka är dyrt och ris är billig och vi äter massor av ris och lite anka.

2 personer

200 gr Ankbröst
1 msk Honung
2 msk Ostronsås

2 msk Ljus Sojasås
2 tsk mald Ingefära

Beredning

1. Rengör ankan och torka skinnet med hushållspapper. Lägg den i en plastfrysåsa - väskan kommer att användas för att täcka och marinera anka.
2. Sätt ljuset soja, ostronsås, ingefära och honung i påsen.
3. Skaka påsen för att blanda ingredienserna och belägg ankan med såsen.
4. Marinera i kylskåp i 5-8 timmar.
5. Grilla långsamt i 30 minuter flera gånger för att tillaga och bryna ankan. Alternativt kan Ankan ugnstekas igen tills ankabrösten är genomkokta.



Anksås

2 msk Tamarindvatten	2 tsk Majsmjöl
2 msk Palmsocker	120 ml Vatten
1 Tsk Mörk Sojasås	
1 Hönsbuljongtärning	

Förberedelse för Såsen

Koka vattnet, tillsätt buljongtärning och lös den i kokande vatten.

- 1 Tillsätt tamarindvattnet, palmsocker och mörk sojasås.
- 2 Blanda majsmjöl med lite vatten och tillsätt i såsen.
- 3 Föra tillbaka koka upp under omrörning. Majsmjöl ger en tjockare sås. Servera med vårlök, gurka, korianderblad, och doftande ris

Sötsura Revbenspjäll Kraduk Mu Briao Wan กระตัก หมู เป็รียวหวาน

Ca ¼ kg revbensspjäll, skurna i 1 ½ cm längder och marineras 2 till 3 timmar i 1 msk ljus sojasås, 1 tsk peppar, 1 tsk salt, 1 tsk majsmjöl och 1 msk kinesiskt vin

¼ kopp Chili, skivad diagonalt
½ kopp Ananas, skuren i tärningar

½ kopp Lökringar
¼ kopp strimlad inlagd Ingefära
Sötsur sås

½ kopp Tomater skurna i fjärdedelar

½ kopp Tomatketchup
¼ kopp strimlad färsk ung Ingefära
1 msk Vinäger
1 msk Socker

½ msk Salt
½ tsk Peppar
3 koppar Buljong

- 1 Fräs de marinerade revbensspjällen i ½ kopp matolja tills de är gyllenbruna. Blanda ingredienserna till sötsur sås i en kastrull, värm till kokning, låt sjuda ca 15 minuter.
- 2 Sila såsen för att avlägsna alla klumpar.
- 3 Placera revbenen på ett fat.
- 4 Hetta ¼ kopp olja i en stekpanna till mycket varmt.
- 5 Stek Chili, ananas, tomat, lök och ingefära i pannan. Tillsätt 1 kopp av sötsur sås.
- 6 I en skål blanda 2 msk majsmjöl med 3 msk vatten tillsätt till blandningen så den tjocknar. Såsen skedas sedan över revbensspjällen.

Friterad Vitlök 1 Krathiam Chiao 1 กระเทียม เจียว

Det är lätt att fritera vitlök. Stek precis lagom. Stekt vitlök parfymerar ditt kök underbart och håller 3 till 5 dagar i kylskåp i en tättslutande burk.

Cirka 1/4 kopp

¼ kopp vegetabilisk Olja
2 msk finhackad Vitlök

1. Värm en liten stekpanna på låg värme. Tillsätt olja och värmen tills mycket varmt. Släpp en bit av vitlöken i oljan. Om det "sizzlar" omedelbart, är oljan klar.
2. Lägg vitlöken i oljan och rör om för att bryta upp alla klumpar.
3. De bör låta och bubbla och bli gyllenfärgade.
4. När dess härliga doft når dig, rör om försiktigt, och så snart hälften av vitlök är en mjuk, vetefärgad, ta bort pannan från värmen och låt vitlöken avsluta tillagningen i den varma pannan.
5. Hela denna process bör inte ta mer än ca 3 minuter.
6. Låt svalna till rumstemperatur, överför till en glasburk med tätt lock och förvara i kylskåp.
7. Anmärkning: Det är lätt att bränna vitlöken, så var försiktig, vitlöken bör vara fint skivad (flakig) men inte hackad eller malen till något grötigt .
8. Om vitlök är fuktigt bränns den säkert. Att göra en större sats, kräver dubbelt så mycket olja och vitlök.

Friterad Vitlök 2 Krathiam Thot 2 กระเทียม ทอด

½ kopp Vitlök, finhackad
1 kopp vegetabilisk Olja

1. Stek löken på medelvärme så den blir lätt gyllenfärgad.
2. Tag bort från värmen och låt det fortsätta att puttra i den heta oljan från värmen. Använd löken med olja eller utan. Löken håller i ett par månader i en täckt burk i rumstemp.

Inlagd Vitlök 1 Krathiam Dong 1 กระเทียม ดอง

1. Skala och skiva två tredjedelar av en kopp vitlök, placera den i en burk.
2. Tillsätt 1 tsk Palmsocker, och en tsk salt och en halv tsk msg (valfri men rekommenderas).
3. Fyll burken med risvinäger.

Inlagd Vitlök 2 Krathiam Dong 2 กระเทียม ดอง

Ta två eller tre vitlökar och dela dem i klyftor och skala dem. Placera i en burk.

Ca 3,5 dl Risvinäger
2 tsk Socker

två teskedar Salt

1. Värm risvinägern, socker och salt rör om tills allt löst sig.
2. Häll lagen över vitlöken och låt löken svalna.
3. Låt stå under minst en vecka innan den används.

Currypasta Krueng Kaeng Kua, เครื่องแกง คั่ว

Traditionella Thailändska currypastor tar mycket tålamod och tid att skapa. En liten elektrisk mixer eller elektrisk kaffekvarn gör ett snabbt jobb men en stor mortel ger en bättre pasta med bättre textur.

15 torkade Chilifruktar blötlagda i varmt vatten i 15 minuter och utan frön	1 tsk hackat Kaffirlimeskal
3 msk hackad Schalottenlök Hom Daeng	2 tsk hackad Koriander rot
2 msk hackad Vitlök	1 tsk Havssalt
1 tsk hackad Galangal	1 tsk Råkpasta Kapi
1 msk hackat Citrongräs Thakrai	

1. Lägg i alla ingredienserna utom råkpastan och mortla/mixa tills allt är väl blandat.
2. Lägg i råkpastan och blanda och få cirka $\frac{3}{4}$ kopp en fin pasta.
3. Krueng Kaeng Kua kan lagras i en glasburk i kylan i ca 3 till 4 månader.

Risnudlar Kuaitiao ก๋วยเตี๋ยว

1 $\frac{1}{4}$ kopp okokt Långkornigt Ris	vegetabilisk Olja
1 $\frac{1}{4}$ dl Vatten	

- 1 Blötlägg riset över natten i vattnet. Efter blötläggningen, mal riset och vatten i 5 eller 10 minuter, till en mycket slät tunn smet i en matberedare/mixer.
- 2 När allt är klart, känn efter om det är den minsta antydning av fasta partiklar om du gnuggar smeten mellan fingrarna.
- 3 Mal igen om smeten inte är smidig nog! Stryk ett tunt lager på 2 dm x 2 dm x 5 cm i ångkastrullen med olja och värme i ca 3 minuter i en ångare.
- 4 Häll i $\frac{1}{2}$ kopp smet i ett jämnt lager och ånga utan lock. Ånga i 5 minuter. Från och med nu, kontrollera att det finns vatten. Fyll i kokande vatten när det behövs.
- 5 Efter 5 minuter, fyll på överst på första lagret lätt och noggrant med vegetabilisk olja och häll $\frac{1}{2}$ kopp smeten i ett jämnt lager ovanpå det. Återigen ånga i 5 minuter. Upprepa med resterande smet.
- 6 Efter att ha lagt det sista lagret, ånga i 8 minuter. När de blir skivade, kommer skikten att separera till tunna nudlar.
- 7 Används omedelbart i alla recept kräver färskas risnudlar eller linda in dem hårt i plastfolie och förvara i kylskåp upp till 2 dagar.
- 8 De kan frysas i upp till 6 månader, men blir korniga när de tinas.

Muslim Nudlar Kuaitiao It-lam ก๋วยเตี๋ยว อิสลาม

4 Portioner

2 st. Schalottenlökar Hom Daeng, grovt hackade	$\frac{1}{2}$ kopp Kokosmjölk
3 torkad Chili	$\frac{1}{2}$ kopp Vatten

12 gr färskare breda Risnudlar
1 kopp finskuret Nötkött
½ kg Kinesisk Broccoli, putsade till stjälkar
¼ kopp Tamarindjuice

2 msk Socker Nam Tan
2 msk Söt Sojasås
4 msk Nam Pla Fisksås

1. Använda en mortel, mortla schalottenlök och chili tills allt är slätt.
2. Värm kokosmjölk och vatten i en stor wok/stekpanna på medelvärme, tills det börjar bubbla.
3. Tillsätt Schalottenlöksblandningen och koka upp under omrörning i 2 till 3 minuter. blanda i nudlar, nötkött, kinesisk broccoli, tamarindjuice, socker, söt sojasås och fisksås och rör om och blanda. Lägg upp på ett serveringsfat. Serveras varmt.

Nudlar med Skaldjurssås ก๋วยเตี๋ยว ลงสง ทะเล

Ca 3 hg Diverse Skaldjur som skalade Musslor,
skalade Räkor, lagom stora bitar av Bläckfisk och
Krabbdelar
5 själkar Vattenspenat, skurna i 1 till 2 cm längder
(se Pak Boong bild)
1 platta breda Risnudlar

1 msk Nam Pla Fisksås
½ tsk Socker
2 msk Olja
1 msk Prik Pao, Rostad Chilipasta

1. Blötlägg nudlarna hastigt i kokande vatten och sila av snabbt. Lägg upp på ett serveringsfat.
2. Hetta upp oljan i en stekpanna, lägg i och rosta chilipastan mosa, rör tillsätt sedan
3. Vattenspenat, (se bilden) lägg i skaldjuren, smaka av med fisksås och
4. Skeda över nudlarna och servera.



socker.
om och
upp på ett

Biff Nudelsoppa Kwaitiao Nuea ก๋วยเตี๋ยว เนื้อ

4 koppar Buljong
1 kopp Rött Vin
2 koppar Nötkött skuret i bitar
1 kopp Kinesisk selleri, skivad
1 kopp Svamp, valfri sort
½ kopp Schalottenlökar Hom Daeng skivade,

1 msk Prik Kee Noo Daeng Röd Chili, skivad
2 msk Fisksås Nam Pla
2 msk Mörk Söt Sojasås
1 msk Ljus Sojasås
1 kopp Bandnudlar blötläggs

1. Blötlägg nudlarna i 15 minuter och dela dem i 2 till 3 cm långa bitar som är lättare att äta. Hetta upp buljongen tills den börjar sjuda.
2. Tillsätt vinet, och alla andra ingredienser utom nötkött, champinjoner och nudlar.
3. När buljongen åter kokar lägg i köttet och låt sjuda tills det är mört.
4. Blanda i svamp och nudlar, koka i ytterligare en till två minuter.
5. Garnera med några korianderblad och servera med Nam Jim.

Stekt Anka med Nudlar Kwaitiao Pet Yang ก๋วยเตี๋ยว เป็ด ย่าง

Använd ett färdigställt paket Instant Duck Flavor Pasta med ingredienser för smaksättning, kan köpas i asiatiska mataffärer, eller använd hel kanel, stjärnanis, galangal och torkade ginseng.

1 Ankröst (Pekinganka)	1 msk Mörk Sojasås
3 Vitlösklyftor	1 packet Nudelingredienser för smaksättning
3 Korianderrötter	3 liter vatten
1 tsk Svartpepparkorn	Flata Nudlar
1 tsk Salt	Fläskben
3 msk Ljus Sojasås	
3 msk Socker	

1. Koka upp vatten och blanda i kryddorna samt ingredienserna från förpackningen.
2. Mortla vitlök, svartpeppar och korianderrötter tillsammans i en mortel som läggs i det kokande vattnet, samt lite buljong (buljong: hackat fläskben som sjuds i 1 timme).
3. Koka upp vatten, och koka nudlarna i 3 minuter och låt dessa rinna av.
4. Blanchera alla grönsaker i kokande buljong.
5. I serveringsskålen placeras nudlarna på botten skivat Ankröst läggs över på toppen och sleva soppan över.
6. Smakämnen kan komma att justeras om denna Instant Duck Flavor Pasta används för att utgöra basen för soppan.
7. Serveras med grönsaker, chiliflingor, friterad vitlök och hackade jordnötter

Nudlar med grönsaker och currysås Kwaitiao Phak ก๋วยเตี๋ยว ผัก

2 Portioner

Ca 100 gr färska vita Sen Yai Nudlar	1 tsk Curry
½ kopp Böngröddar	½ tsk Socker
1 liten bunt Långbönor, hackade i 1 cm längder	1 msk Tamarindjuice
1 mellanstor Broccolistam, skivad på längden	1 msk rostade Jordnötter, krossade
1 kopp Kokosmjölk	1 Schalottenlök Hom Daeng, finhackad
1 msk Röd Currypasta	

1. Potatisrundlar som är extra finskurna, friterade till gyllenbrunt. Spara lite till garneringen.
2. Koka upp vatten i en stor gryta, blanchera nudlarna och ställ dem åt sidan.
3. Förväll böngröddarna, långbönorna och broccolistjälkarna som arrangeras på ett fat som ställs åt sidan.
4. Värm försiktigt kokosmjölken i en kastrull, rör i den röda currypastan tills allt är ordentligt blandat.
5. Tillsätt resten av ingredienserna och rör om tills allt har blandats.
6. Häll upp i en serveringsskål. Servera alla tre delarna separat eller lägg upp nudlarna på ett serveringsfat tillsammans med grönsakerna, häll över såsen och garnera med den krispiga potatisen.

Snabbstekt Kyckling med Bandnudlar ก๋วยเตี๋ยว ผัด ไก่

Såsingredienser

1 kopp hackade Tomater	1 tsk Prik Thai Svartpeppar, nymalen
1 Kopp Nam Sup Kycklingbuljong	En nypa Socker
1 msk Maggi Buljong	
1 msk het Chilisås	

För köttet

1 kopp Kyckling, skuren i tunna skivor	225 gr Sen Lek smala risnudlar i band, blötlagda
1 msk Kratiem Vitlök skivad	1 msk Maggi Seasoning
1 msk Khing Ingefära finstrimlad	1 msk Nam Pla Fisksås
1 msk Röd Currypasta	1 tsk Prik Thai Svartpeppar
1 Ankägg eller ett stort Kycklingägg	
1 tsk Tang Chi, Konserverad Rättika	

Såsen

Lägg tomaterna i kokande vatten i 1 minut sedan spola i kallt vatten. Skinna av och dela dem i 1/4 delar samt kärna ur tomaterna. Hacka och fyll en 1 kopp med de hackade tomaterna.

1. Låt buljongen koka upp och lägg i alla de övriga ingredienserna. När buljongen sjuder igen, minska på temperaturen. Smak av och justera kryddningen.
2. För snabbstekning: Blötlägg nudlarna i ljummet vatten i tio minuter, sila av. Kyl kycklingskivorna, Lägg upp på ett ark plastfolie så de täcker varandra. Banka med en köttyna eller banka i en mortel, för att ytterligare tunna ut skivorna.
3. Stek vitlöken, ingefäran och currypastan, tills det doftar aromatiskt. Blanda i kycklingbitarna och stek tills de börjar bli ogenomskinliga. Tillsätt ägget och vispa kraftigt, för att bryta sönder det kokta ägget i långa trådar. Lägg i alla övriga ingredienser och fortsätt tillagningen tills ägget och kycklingen är genomstekt.
4. Servering Lägg den stekta kycklingen på en tallrik som är fodrad med salladsblad och garnera med silvrig vårlök och korianderblad. Fyll på hälften av såsen i en serveringsskål, reservera resten av såsen i en annan såsskål som kan läggas på efter eget smak.

Snabbstekta Bandnudlar med Kyckling ก๋วยเตี๋ยวผัดซีอิ๊วไก่

Marinad

3-5 Vitlöksklyftor hackade	1 msk Palmsocker
1 medelstort Ankägg vispat. Använd Kycklingägg om det inte finns ankägg	1 tsk Sesamolja
1 msk Majsstärkelse/Majsmjöl	1 tsk nymalen Svartpeppar
1 msk Risvin	1 msk nymalen Ingefära
1 msk Fisksås Nam Pla	1 msk hackad Grön Lök/Vårlök
3 msk Söt Mörk Sojasås	1 msk hackad Schalottenlök Hom Daeng
2 msk Ostronsås	1 msk tunt skivad Röd Chili

Ta ca 250 gram Kyckling och skiva den tunn som papper. Marinera Kycklingen i marinaden i ungefär en timme.

250 gram Sen Yai (breda risnudlar)	1 msk Palmsocker
1 msk Fisksås Nam Pla	2 msk Ostronsås

2 msk Söt Mörk Sojasås
1 kopp Broccolibuketter

En halv kopp Kokosmjölk (tillval)

Koka Nudlarna tills de är mjuka och spänstiga i vanligt vatten och lägg sedan i kallt vatten för att stoppa kokningen.

1. Hetta upp en wok och använd lite olja och stek den marinerade kycklingen tills den precis börjar koka eftersom det styckat köttet är mycket tunn, går det ganska snabbt.
2. Lägg i nudlarna och de övriga ingredienserna, och rör om tills allt blandats och värmts igenom. Smaka av såsen för balansen av smakerna, det bör vara lite sött med en smak av salt.
3. Servera med ris och det vanliga thailändska kryddorna
4. Khrueng Phuang en ring av kryddor. Prik Dong chili i vinäger, Prik Pom rostad Röd Chili, och Socker.

Nudlar (breda band) | En Krämig Sås ก๋วยเตี๋ยว ราด หน้า

1 kopp Fläskkarré i tunna skivor och i lagom stora bitar
1 kopp Sen Yai Breda Risnudlar, blötlagda tills de är mjuka i varmt vatten (10 minuter).
1 ½ kopp Broccoli
¼ kopp Bai Magkroot Kaffir limeblad, strimlade
¼ kvarts kopp Bai Kaprao Helig Basilika, strimlad
¼ kopp Svamp
1 kopp Vatten eller Fläskbuljong

3 msk Fisksås Nam Pla
2 msk Mörk Söt Sojasås
2 msk Maggi krydda
2 msk Socker
2 msk Arrowrotpulver, blandat i lite vatten
1 msk Vitlök, tunna skivor
1 tsk MSG
1 tsk
Färskmalen
Svartpeppar



marinera
mjukas
bladen

Blanda Maggisås, fisk- och sojasås och tillsätt peppar och msg och köttet i ca en timme, spara marinaden. Medan nudlar ligger i blöt för att upp. Förbereds broccolin, genom att skära upp ¾ fjärdedelskopp av Broccoliblommorna, skala av och skär upp stammarna och hacka till ¼ fjärdedelskopp tunt skivade stjälkar och blad.

1. Strimla basilikan och kafirlimebladen. I en stor stekpanna/ wok stek vitlöken i lite olja på medelvärme, stek sedan nudlarna tills de börjar bli bruna. Rör om kontinuerligt.
2. Det kan bli en klibbig massa om du är slapp på denna punkt.
3. Lägg i en skål Hög värmen till hög, och stek fläsket väldigt kort bara så det förseglas. I en stor kastrull, värm vatten eller buljong, fyll på och koka marinaden en kort stund, rör om, och lägg till arrowrot och låt tjockna. Tillsätt sedan kött och de andra ingredienser utom nudlarna och rör om då och då tills köttet och grönsakerna nästan är kokta (i din smak). Lägg i nudlarna och fortsätt att koka i cirka 3 till 4 minuter. Fyll på och serveras i individuella skålar.
4. Lägg 1 msk Prik Phom pulverform av Prik Kee Noo Daeng Röd Chili, och en msk Prik Dong - Röd Chili marinerad med risvinäger och lite mer socker. Smaka av, och vid behov krydda med fisksås, söt soja, och ytterligare röda Chilis och marinerade Chili samt lägg till lite syltad ingefära och inlagd vitlök.

Råa Vita Räkor med Chili i Fisksås กุ้ง น้ำปลา

Räkorna ska vara färska, eftersom de äts råa.

ca ½ kg Räkor	2 msk Nam Pla, Fisksås
15 Prik Kee Noo	1 ½ msk Limesaft
1 msk hackad Vitlök	4 till 5 kvistar Mynta
10 skalade Vitlösklyftor	strimlad Vitkål
1 tsk Palmsocker	
1 tsk Hackad Korianderrot	

1. Förbered räkor, skala, ta bort tarmen och huvudet men lämna svansen kvar.
2. Hacka Chili fint och blanda med Korianderrot och hackad vitlök. Tillsätt fisksås, socker och Limesaft så att en syrlig smak dominerar.
3. Lägg på en bädd av strimlad vitkål på ett serveringsfat, och ordna räkorna på kålen.
4. Placera de skalade vitlösklyftorna bredvid räkorna.
5. Precis innan servering, håll såsen över räkorna och strö över myntabladen



Dansande Räkor Kung Dten กุ้งเต้น

Förbered

1 kopp små Sötvattensräkor	2 tsk skivad Rödlök
Fem klyftor Vitlök (skivade)	2 tsk rostat Okokt Ris*
2 st. Citrongräs Thakrai tunt skivade	2 tsk torka Prik Phom Chilipulver
½ kopp Pepparmynta	3 tsk Citronsaft/Limesaft
2 tsk skivad Schalottenlök Hom Daeng	2 tsk Fisksås Nam Pla
1 tsk skivad Koriander	

- 1 Rensa sötvattensräkorna mycket väl. Blanda torkat chilipulver, vitlök, citron/limesaft, citrongräs, Fisksås och rostat ris tillsammans.
- 2 Lägg schalottenlök, koriander, pepparmynta och rödlök i den mixade såsen.
- 3 Lägg såsen och sötvattensräkorna i en stor skål. Täck med en plast och skaka om för att blanda allt. Smaka av, droppa i mer Citronsaft för mer syrlighet.
- 4 *Risgrynen ska rostas lika.

Lägg i en handfull okokt ris i den varma pannan och rör om hela tiden. Vänta tills det blir gult. Krossa i en mortel.

Räkor med Fem Smaker Kung Ha Rot กุ้ง ๕ รส

500 till 600 gr Vita Räkor	1 tsk Vinäger
2 msk Tapiokamjöl	1 msk Socker Nam Tan
¼ kopp Tamarindsaft	

2 msk hårt friterad skivade Schalottenlökar Hom
Daeng
1 tsk rostat Sesamfrö
½ tsk mald torkade Chili (Prik Pom)

1 msk stekt skivad Vitlök
1 tsk Nam Pla Fisksås
3 koppar Olja till stekning

1. Tvätta räkorna, ta bort känselspröten och tarmen. Skalet ska vara kvar på räkorna.
2. Vänd räkorna i Tapiocamjöl tills de är helt överdragna av mjölet.
3. Stek i rikligt med het olja på medelhög värme tills de är knapriga och gyllenbruna, ta ur räkorna från pannan, lägg upp dem på papper låt oljan rinna av.
4. Såsen förbereds genom att blanda Tamarindsaft, Vinäger, Nam Pla och Socker i en kastrull och koka tills den tjocknar. Chili, Sesamfrön, Schalottenlök och Vitlök rörs i. Såsen serveras i en skål tillsammans med räkorna.

Räkor i en Filt Kung Hom Pha กุ้ง หมี่ ผ่า

12 Portioner

2 Korianderrötter
1 Vitlösklyfta, skalad
½ tsk Salt
6 hela Pepparkorn
1 tsk Ljus Sojasås

12 stora Räkor, skalade och resade med svansarna kvar
5 små Vårulleomslag, halverade
2 koppar Olja
1 kopp Nam Bui plommonsås

Mortla korianderrötterna, vitlöken, salt och peppar till till en fin massa. Marinera räkorna i blandningen i ett par minuter.

- 1 Svep en räka med en bit vårulleomslag, som omfattar huvuddelen av rakan och lämnar svans utanför. Upprepa proceduren för att använda upp de återstående omslagen och räkorna.
- 2 Värm oljan i en kastrull på medelhög värme. Friter räkorna, några i taget, tills de är gyllenfärgad. Ta ur räkorna och låt rinna av på hushållspapper.
- 3 Serveras med aprikossås.

Vitlöksräkor med Lime och Koriandersås Kung Kratiam

½ medelstor Röd Chili finhackad
½ liten Röd Lök, finhackad
1 tsk hackad Vitlök

4 msk Sojasås

1 msk Olja
1 msk Socker

3 msk Citronsajt
1 handfull färska Korianderblad, finhackade

Blanda noggrant alla ingredienser i en skål och låt blandningen vila i 20 till 30 minuter.

Kung Kratiam Vitlöksräkor

16 stora Räkor, skalade och rensade
1 msk Socker
2 msk Sojasås
1 tsk Ostronsås
1 tsk Svartpeppar

1 msk hackad Vitlök
5 msk Olja
½ Röd Chili, skurna i strimlor

Thailändsk Lime/koriandersås

Lägg räkor, socker, sojasås, ostronsås, svartpeppar och vitlök i en skål. Marinera räkorna i 3 - 5 minuter utan lock.

- 1 Värm oljan i Wok eller stor stekpanna på hög värme tills oljan ryker.
- 2 Lägg i de marinerade räkorna och frittera dem på högsta värme i 3 minuter tills räkor tar färg.
- 3 Ta den räkorna från spisen. Dekorera ett serveringsfat med sallad och lägg på räkorna. Toppa med Röda Chilistimlor och färska korianderblad och garnera med skivade tomater. Eller servera direkt på det kokta riset på tallriken. Och häll på Lime/koriandersåsen.

Taggig Kloräka med Rostad Chili Sås กุ้ง ก้ามกราม ผัด น้ำพริกเผา

1 stor Taggig-Kloräka som väger ca 700 gr
2 msk Nam Prik Pao
1 tsk Socker
2 msk Mjölk

1 Paprika
1 tunna skivor röd Chili

1. Tvätta räkan och dela kroppen och huvudet (som sparas). skalet från stjärten som läggs åt sidan
2. Skär räkköttet i bitar. Värm mjölken i en stekpanna tills det rör i Chilipastan och sedan Räkköttet och Paprikan, sockra smak. Blanda i Chili och rör om.
3. Lägg upp på ett fat så det bildas en lång kulle. Rosta huvud svansen. När du är klar lägg räkskalen på båda sidorna av för att det ska se ut som räkor.
4. Dekoreras med tomatkivor.



Ta av

kokar upp,
efter

och
räkköttet

Färska Okokta Räkor i Fisksås Kung Shair Nam-bpla กุ้งแช่น้ำปลา

Förbered ½ kg Okokta Stora Räkor
15 st Röda och Gröna chili finhackade
1 tsk Vitlök
Tio Klyftor Vitlök
1 tsk Socker

1 tsk malen Korianderrot
2 tsk Fisksås Nam Pla
1 och ½ tsk Citron/Limesaft
2 tsk Mynta
1 Momordica Bittermelon

- 1 Rensa räkorna men lämna svansdelen kvar. Kasta bort huvudet och de urtagna tarmarna. Räkorna måste alltid vara riktigt färska.
- 2 Arrangera dem på en tallrik. Blanda chili med hackad korianderrot och hackad vitlök.
- 3 Sätt till Fisksås, socker och citronsaft. Placera 10 klyftor vitlök vid räkorna.
- 4 Dela Bittermelon (Momordica) i hälften tvärs över och ta bort kärnhuset. Skär i bitar och koka dem mjuka i kokande vatten.

- 5 Sätt Momordica runt var räka. Håll såsen vi gjort på räkorna och lägg till myntabladen. (Isaan Stil.)

Kolsgrillade Räkor med Kryddig Dressing กุ้ง ก้ามกราม พล่า

2 stora Taggiga Kloräkor	1 tsk hackad Vitlök
2 msk fint skivat Citrongräs Thakrai	2 tsk Nam Pla Fisksås
2 st skivade Prik Kee Noo Småchili	1 msk Nam Phrik Phao
1 msk tunna skivor Hom Daeng Schalottenlök	¼ kopp Myntablاد
1 tsk skivad fint Kaffirlimeblad	

- 1 Tvätta räkorna och bryt av känselspröten.
- 2 Sprätta upp längs ryggen från huvudet till svansen och ta bort tarmen.
- 3 Halstra sakta över glöden på en kolgrill och vänd ofta.
- 4 När allt är klart (se upp för överkokning) flytta räkorna till ett fat.
- 5 Blanda Nam Prik Pao i Nam Pla och Limesaft. Smaken bör vara sur, salt och lite sött. Blanda i citrongräs, chili, cchalottenlök, citlök, och caffirlimeblad i såsen och håll sedan över räkorna. Strö över mynta och servera.

Kung Kob Po

1 kg medelstora Färska Räkor	¼ kopp varmt Vatten
7 Röda starka Chili, Prick Deng	2 msk Limesaft
3 Vitlösklyftor	1 msk Starksås, Siracha eller Sambel Lampung
1 msk Socker	1 msk hackad Koriander
1 ½ tsk Salt	

1. Skala räkorna, ta bort tarmen, lämna svansen kvar. Skölj av dem och ordna räkorna på en tallrik sätt i kylskåp i 2 timmar.
2. Mortla chili och vitlök tills fin massa. Lägg massan i en liten skål. Blanda socker, salt och hett vatten och rör tills sockret är upplöst.
3. Häll över den bankade chilien och vitlöken. Smaka av med limesaft och stark sås, rör om och toppa med hackad koriander.
4. Träd upp räkorna på stickor. Grilla över kolgrillen tills de är färdiga. Doppas i såsen som kan serveras kall.

Räkor i Vitlök och Chili Kung Krathiam Phrik Thai กุ้ง กระเทียม พริกไทย

4 Portioner
Marinad

8 Vitlösklyftor, krossade	2 msk Korianderrot, mortlad
---------------------------	-----------------------------

1 tsk Vitpeppar
½ tsk Salt
2 msk Nam Pla Fisksås

1 ½ msk Socker

Räkor

500 gr Räkor, skalade och rensade
3 msk Olja

1 Tomat, skuren i kilar
1 Gurka, skivad

1. Att garnera med tomat och gurkskivor ger friskhet till denna kryddiga maträtt som serveras med massor av färska grönsaker. Blanda ihop alla marinad ingredienserna.
2. Lägg räkorna i marinaden och ställ åt sidan för att marinera i 10 minuter.
3. Värm en stekpanna/wok med lite olja och stek de marinerade räkorna i 4 minuter. Lägg upp på en tallrik och garnera med tomater och gurka.

Ångade Marienerade Tigerräkor กุ้ง กุลาตำ นึ่ง ซีอิ๊ว

10 Tigerräkor
2 msk Ljus Sojasås
1 msk Korianderrötter, hackade
1 tsk Ostronsås

1 msk hackad Vitlök
1 msk finhackad Schalottenlök Hom Daeng
¼ tsk Peppar

1. Skala, tvätta och rensa räkorna och lägg upp dem på en tallrik. Blanda vitlök och korianderrötterna med soja och ostronsås, häll sedan över räkorna.
2. När vattnet i ångaren börjar koka, placera tallriken med räkorna i ångaren. Ånga i cirka fem minuter, tag ur fatet med räkorna, strö över vårlök, schalottenlök och peppra och servera.

Ångade Räkor med Chili och Limesås กุ้ง นึ่ง ราด พริก มะนาว

450 gr små Flodräkor
2 msk hackad Mogen Ingefära
3 msk skivad Vårlök
15 Prik Kee Noo Små Chili
20 klyftor färsk Vitlök
1 msk finhackad Korianderrot

3 Inlagd Vitlökar (finns på burk)
3 msk finhackad Schalottenlök Hom Daeng
4 till 5 msk Limesaft
3 msk Nam Pla Fisksås
½ tsk Socker

1. Tvätta, skala och rensa räkorna noggrant. Lägg dem bredvid varandra på en tallrik och placera ingefära och vårlök på dem. Placera fatet i en ångare där vattnet redan kokar och ånga i ca 5 minuter.
 2. Ta ur fatet från ångaren och lägg upp räkorna på en tallrik. Hacka chili, färsk vitlök, koriander rot, inlagd vitlök och schalottenlök. Blanda med lime, fisksås och socker. Rör om väl, häll sedan över ångade räkorna.
- Ångade Räkor med Vitlök กุ้ง นึ่ง กระเทียม โทณ

500 gr Medelstora Räkor
15 små Vitlösklyftor
10 Vitlösklyftor

2 msk finhackade Korianderrötter
2 msk Ljus Sojasås

1. Tvätta, skala och ta bort tarmen på räkorna och lägg upp dem på en tallrik.
2. Hacka korianderrötterna och vitlöksklyftorna och strö det hackade över räkorna. Placera skalade vitlöksklyftor på tallriken. Droppa sojasås på räkorna.
3. Lägg räkorna i en ångare där vattnet redan har börjat koka. Ånga i ca 10 minuter. Servera direkt

Kryddiga Bakade Räkor Kung Op Rot Phet กุ้งอบรสเผ็ด

1 kg Taggiga Kloräkor eller Tigerräkor
 1-2 msk mortlad Prik Kee Noo Små Chili
 3 till 4 Vitlöksklyftor
 1 msk Peppar

1 eller 2 msk Salt
 1 msk Matolja

1. Tvätta räkorna, sprätta upp dem längs ryggen och ta bort de mörka delarna och sedan fördjupa snittet till halvvägs.
2. Banka vitlök, peppar, chili och salt grundligt skrapa bort från mortel, och blanda med olja. Fyll snittet i ryggen på räkorna med blandningen och gnugga den över räkkroppen också. Grädda räkor i en ugn vid 175 C. Servera genast när de är klara. Dekorera med kål.

Ungstekta Räkor i Sås Kung Op Sot กุ้งอบซอส

500 gr Taggiga Kloräkor
 2 msk Ljus Sojasås
 1 msk Socker
 ½ tsk Peppar

2 tsk Korianderrötter, skurna i korta längder
 2 msk Olja

1. Tvätta räkorna, ta bort känslspröten och att ordna dem i en ugnssäker form.
2. Mortla peppar och korianderrötter väl i en mortel.
3. Värm oljan i en stekpanna.
4. När den är varm, lägg i den mortlade korianderrötter och pepparblandningen.
5. När det doftar, rör i sojasås och socker, som hålls över räkorna.
6. Grädda räkor i en förvärmad ugn på 175 C tills de blir röda runt (ca 5 minuter). Ta räkorna ur ugnen och servera.

Bakade Räkor och Cellophannudlar Kung Op Wunsen กุ้งอบวุ้นเส้น

500 gr räkor
 5 Korianderrötter, krossade
 1 msk Pepparkorn
 1 Lök, tunt skivad
 3 skivor Ingefära, krossade

2 msk Olja
 1 msk Maggisås
 ¼ tsk Salt
 1 msk Socker Nam Tan
 1 msk Ostronsås

2 msk Ljus Sojasås
1 tsk Sesamolja
1 msk Whisky

2 koppar Mungbönsnudlar, blötlagda och skurna
i korta längder

1. Lägg i nudlar, såsen, salt, socker, sesamoljan och whisky blanda ihop väl.
2. Lägg sedan i räkorna och blanda väl en gång till.
3. Dela nudlar och räkor i fyra portionsförpackningar, placera varje del i en kopp med lock och stäng locket.
4. Placera kopparna på en plåt och grädda i ugnen på ca 240 C tills räkorna är färdiga, tar ca 10 minuter.

Räkor i Curry Kung Phat Pong Kare กุ้ง ผัด พง กระหรี่

4 Portioner

2 msk Olja
3 hackade Vitlöksklyftor
7-8 hg Räkor, skalade och rensade
1 tsk Currypuder
2 msk Nam Pla Fisksås
1 msk Ostronsås
1 ½ msk Socker

¼ kopp Strimlad Grön Paprika
¼ kopp Strimlad Röd Paprika
¼ kopp Sötbasilikablad Bai Kaprao
¼ kopp Skivad Lök

- 1 Värm en stor stekpanna och tillsätt olja, vitlök och räkor. Fräs i 1 minut.
- 2 Tillsätt alla övriga ingredienser och koka i 2 minuter.
- 3 Servera med kokt jasminris.

Räkor med Korianderblad och Chili กุ้ง เผ็ด ใบ ผักชี และ พริก

350 g Råa Räkor
1 Vitlöksklyfta, finhackad
1 msk Korianderblad (Cilantro), finhackat
½ till 1 lång Röd Chili, urkärnad och finhackad
2 tsk Limesaft
2 tsk Olja

1 tsk Sesamolja
1 ½ tsk Ljus Sojasås
1 msk Ostronsås
¼ tsk Vitpeppar
4 Bambustickor

1. Skala och rensa räkorna och skär varje räka längs ryggen så att den öppnas som en fjäril. Lägg vitlök, koriander, chili, lime, oljorna, ljus sojasås, ostronsås och vitpeppar i en grund skål och blanda om väl.
2. Lägg räkorna i marinaden och blanda väl. Täck med plastfolie och marinera i minst 30 minuter, eller över natten.
3. Blötlägg bambustickorna i vatten i 1 timme för att hindra dem från att "brinna" under tillagningen.
4. Trä räkorna på spetten. Värm en grill till hög värme. Används grill, lägg folie i grillfacket. Grilla (halstra) räkorna under hög värme i 8 till 10 minuter på varje sida.
5. Kokas räkorna direkt på en grilltallrik blir tillagningstiden snabbare, ungefär 4 till 5 minuter. Vänd räkpinnarna ofta tills räkorna blir rosa och genomstekta.
6. Borsta marinaden över räkorna under tillagningen. Serveras varma.

Kryddiga Råa Råkor Kung Sot กุ้งสด

300 gr mycket färska medelstora Vita Råkor
½ kopp strimlad Vitkål
1 selleriplanta Khuen Chia
20 Starka Chili Prik Kee Noo

50 gr Vitlösklyftor
½ msk Salt + 3 msk limesaft

- 1 Tvätta, skala och rensa råkorna, lämna svansen kvar och arrangera dem på ett serveringsfat. Hacka vitlöken och chilin tillsammans.
- 2 Blanda limesaft och salt så att en syrlig smak dominerar över saltet, blanda i den hackade vitlöks- och chiliblandningen.
- 3 Vid servering är såsen skedad över råkorna som äts tillsammans med selleri och kål. Hackad chili kan serveras separat.

Råkor och Satorbönor Goong Sator Pad Gapi กุ้งทอดผัดกะปิ

Goong Sator Pad Gapi är ett recept från Södra Thailand. Serveras med varmt jasminris. Speciellt med Sator (Fava bönor), ger en riktigt bra smak.

1 kopp Råkor skalade, rensade, kokta
1 kopp Satorbönor
Tre klyftor Vitlök
Fem st Röda Chili Prik Kee Noo Daeng
En tsk Fisksås Nam Pla
2 tsk Socker
2 tsk Limesaft

1 tsk malen Vitlök
½ kopp skuren Schalottenlök Hom Daeng
2 tsk Råkpasta Kapi
2 tsk Torkade Råkor (frivilligt)
1/4 kopp Vatten
En tsk Olja

1. Mortla vitlök, röd chili och de torkade råkorna tillsammans. Blanda i råkpastan, socker, fisksås, citronsaft till en sås.
2. Värm pannan och lägg i olja. När pannan är het, tillsätt vitlöken, chili, och de torkade råkorna. Stek tills vitlöken doftar aromatiskt.
3. Häll såsen från nummer ett i en medelvarm panna.
4. När det doftar, tar ca 1 minut, sätt till Råkorna, Satorbönorna och Schalottenlöken och blandas ihop väl.
5. Lägg till mindre mängd vatten vid behov.

Halstrad Hummer i Tamarindsås กุ้งย่างสด รีก มะขาม ฝัก ยาก

6 Portioner

½ kg Hummer

1 ½ msk Palmsocker

1 ½ msk Nam Pla Fisksås
½ tsk Salt
1 msk hackad Korianderrot
⅓ kopp tunna skivor av Schalottenlök Hom Daeng
⅓ kopp hackad Koriander
2 ½ msk Tamarindjuice

4 till 5 stekta/friterade torkade små Chili
1 ½ msk Olja
1 msk finhackad Vitlök
1 msk Vatten

1. Häll olja i en wok på medelvärme. Fräs vitlöken, Schalottenlöken och Korianderrotshacket. När allt är brynt, lägg i det brynta i en skål och ställ åt sidan.
2. Ställ woken på värmen. Fyll på med palmsocker, tamarindjuice, salt, chili, fisksås och vatten. När blandningen kokat, ta bort den från spisen.
3. Halstra hummern och ordna den på en tallrik. Strö på den stekta vitlöken och schalottenlöken och häll sedan såsen över dem.
4. Precis före serveringen strö över den hackade koriandern.

Rå Hackad Biffsallad Lap Isan ลาบ อีสาน

4 Portioner

1 ½ msk Råris
4 små torkade Röda Chilin, urkärnade
½ kg runda Biffar, finhackade
saft från 2 Limefrukter
3 stjälkar Citrongräs Thakrai, finhackat
1 stor Rödlök, finhackad

1 stor Paprika, urkärnade och hackad
10 Myntablåd
2 msk Nam Pla Fisksås

- 1 I en torr stekpanna rosta riset och rosta chilin tills kornen är bruna och chilin blir mörk. Lägg ris och chili i en mortel eller kvarn och morlta/mal tills det liknar ”grov sand”.
- 2 Lägg hackade biffarna i en skål och blanda med händerna, lägg i ris, chili, lime, citrongräs, rödlök och grön paprika.
- 3 Finhacka hälften av myntan och rör dem i blandningen.
- 4 Spar lite mynta till garnering. Smaka av med fisksås och fyll en skål som stjälps upp vackert på ett serveringsfat som garneras med mynta

Kycklingfärssallad 1 Lap Kai 1 ลาบ ไก่

4 till 6 Portioner

400 gr Kycklingbröst
2 st. Vårlökar, den vita delen bara
¼ kopp skivad Rödlök
3 stycken Kah Galangal
2 msk Fisksås Nam Pla
¼ kopp Limesaft
1 ½ tsk malen Prik Phom Rostad Chili

1 msk Rostat Ris
¼ kopp löspackat Myntablåd, Röda Salladsblad,
färsk Prik Kee Noo Röda Chilin hackad
1 kg diverse råa grönsaker som Broccoli, Gröna
Bönor, Auberginer, Zucchini, etc., skurna i
portionsbitar

1. Värm en wok och lägg i kycklingen utan olja. Stek tills den rosa färgen är borta. Ställ åt sidan. Skiva vårlöken på tvären i bitar om ca 3 mm tjocka och lägg i kycklingskålen. Skala rödlöken och ta bort roten.
2. Skiva vertikalt till papperstunna strimlor och lägg till i kycklingskålen.
3. Värm en liten stekpanna och rosta galangal utan olja tills den är lätt gyllenfärgad.
4. Mal den till ett pulver i en mixer eller kvarn och lägg till i kycklingskålen. Fyll på med fisksås, lime, rostad chili, rostat ris och myntablåd.
5. Rör om blanda väl och smaka av.
6. Lägg ett enda lager av salladen eller kålblad på en tallrik och därefter Kycklingsalladen på dem.
7. Garnera med färska Röda Chiliblommor.
8. Servera med diverse grönsaker och ris.

Kycklingfärssallad 2 Lap Kai 2 ลาบ ไก่

900 gr Finhackad Kyckling
 ½ kopp Vårlök, skivad
 ½ kopp Rödlök, skuren i tunna klyftor
 ½ kopp Myntablåd, hackade
 4 msk Fisksås Nam Pla

4 msk Limesaft
 1 kopp Khao Pon malet Rostat Ris
 1 tsk Grön Chili skivad

1. Fräs upp kycklingfärsen i het panna tills den är helt klar. Färsen ska inte brynas.
2. Låt den svalna. Blanda kycklingfärsen med fisksås och tillsätt sedan citronsaften, lägg i grön lök, rödlök, chili, (torkad rostad) och myntablåd, fisksås eller citronsaft. Smaka av.
3. Lägg till rostat rispulver. Smaka av en gång till och lägga till ingredienser tills Lap Kai smakar rätt. Äts med ris eller klibbris och krispiga grönsaker som sallad.
4. Anmärkning: Rostat ris. Värm upp en stekpanna, lägg i en kopp ris, rör riset fram och tillbaka tills den blir brunt. Använd kaffekvarn för att mala eller en mixer. Det grova rostade riset är som en textur till Lap.
5. Finns inte grön chili, använd torkad hel chili som då måste rostas först innan de mals eller mortlars. Lap skall ha en smak av syrlighet, salt och chilihetta. Tillsätt aldrig något socker!



Kryddig Hackad Räksallad Lap Kung ลาบ กุ้ง

2 koppar Kokta Räkor, hackade
 14 Gurkor, urkärnade och skivade
 grönsaker, kålblad och salladsblad är bra kombinationer
 1 msk Nam Pla Fisksås
 1 msk Palmsocker

1 msk Tamarindsaft
 1 tsk Limesaft
 3 msk Matolja
 2 msk Citrongräs Thakrai i tunna skivor
 Kaffirlimeblad finstrimlat

Chilipasta

1 tsk Råkpasta
 10 Vitlöksklyftor

10 Schalottenlök Hom Daeng
 10 st Prik Kee Noo Små starka Chili

1 msk finhackad Galagal

- 1 Rosta i en torr stekpanna alla ingredienserna till chilipastan.
- 2 Mortla ihop dem till en pasta. Späd med fisksås, palmsocker, tamarindvatten och limesaft. Värm matolja och fräs blandningen tills den är doftande.
- 3 Häll över räkorna och blanda väl. Fyll massan i kärnfria gurkbitar eller lägg räkblandningen på gurkskivor. Servera och garnera med finskuret citrongräs och fint strimlade kaffirlimeblad.

Laosallad Lap Lao ลาบลาว

1. Lap Lao är en salladsrätt med kött och Thailändska Laoörter som blandas ihop.
2. Det går att göra Lap på Kyckling, Fisk och Räkor. Mynta och Rostat Klibbris är två ingredienser som måste finnas i alla Laosalladsrätter.

Nötköttssallad Lap Lao

1 kopp tunna skivor Nötkött grillat eller
1 kopp tunna skivor Nötkött som Helstekts
½ tsk hackad Galangal
1 Chili hackad
1 msk hackad Vårlök
1 msk hackad Koriander
2 msk hackad Mynta

1 Kaffirlimeblad
½ tsk finhackat Citrongräs Thakrai
2-3 msk Fisksås Nam Pla
2-3 msk pressad Lime
(½ tsk MSG)
1 msk Rostat Klibbris mortlat Khao Pon

1. Servera Lap Lao biff med Khao Pon rostat klibbris eller Khao Chow som är jasminris.

Hackad Fläskkötsallad Lap Mu ลาบหมู

Lap serveras med färska Grönsaker som gurka, vingbönor, långbönor och "Cham-wuan". Svep Lap Moo i salladsblad.

1 kopp Kycklingbuljong
½ kopp grovmalet Kött fläsk- nöt- eller
kycklingkött
½ kopp grovhackad Hom Daeng Schalottenlök
3 msk finhackad Vårlök
2 msk grovt hackad färsk Phak Chi koriander
En handfull färska Mynta
3 msk färskpressad Limesaft

2 msk Fisksås Nam Pla
2 msk Khao Pon rostat ris
1 msk grovmalet Torkad Rostad Röd Chili eller
stark Grön Chili
½ tsk socker
Några Salladsblad eller Kinesisk Kål
2 kilar Grönkål
6 Gröna Bönor, rensas och delas på tvären

- 1 Koka upp vatten i en liten kastrull. Lägg i köttet och koka i 1 till 2 minuter, rör om med en stor sked för att bryta upp köttet och koka det ganska jämnt. När köttet är kokt, använd en slitsad sked, lyft över köttet till en skål.
- 2 Rör i Schalottenlök, vårlök, koriander, och de flesta av myntabladen, spara några blad till garnering.
- 3 Krydda med limesaft, fisksås, Khao Pon rispulver, chili och socker om man föredrar det. Rör om att blanda allt väl.
- 4 Smaka av och justera kryddningen om det behövs för en behaglig balans mellan surt, salt och varmt/starkt.

Garnera ett serveringsfat med salladsblad och lägg Lap Moo blandningen i mitten. Garnera med kål, gröna bönor och mynta. Servera genast



Kryddad Lap med Prik Pon.

Grönsaker

Hackad Biffsallad Lap Nuea ลาบ เนื้อ

450 gr Köttfärs
 2 msk Fisksås Nam Pla
 6 st Schalottenlök Hom Daeng, i tunna skivor, hackade
 2 msk malet Rostat Klibbris
 1 tsk Prik Khee No Pon Röd Chili

¼ kopp Limesaft
 2 msk Hom Daeng Vårlök
 2 msk Korianderblad hackade
 1 tsk Thai Röd Chilipeppar
 15 Myntablad

1. Blandningen av de färska örterna och limesaft gör denna sallad mycket uppfriskande. Annat kött, kyckling eller fläsk kan också användas.
2. Nötköttet kryddas med limesaft, fisksås, galangalpulver och schalottenlök. I en stekpanna/wok på medelhög värme stek köttfärsen i 5 minuter eller tills köttet är kokt (inte brynt)
3. Ta bort pannan från värmen och tillsätt den hackade gröna löken, koriander och malet rostat ris. Blanda allt väl.
4. För över på ett serveringsfat, och garnera med myntabladen. Serveras med råa grönsaker, till exempel långa stringbönor, skivad vitkål, bladsallat/kinesisk sallad, basilikablad, kinakål eller spenat.

Anksallad starkt kryddad Lap Pet ลาบ เป็ด

Ta en anka, och stycka upp den i Portioner. Ta den en portion till denna maträtt. Stycka ur benen som används till att koka en god buljong eller göra en soppa på. En mild kryddad grönsakssoppa blir ett utmärkt komplement till denna kryddstarka Lap.

1 kopp malet/hackat Ankkött
 2 msk Limesaft
 2 msk Nam Pla Fisksås
 3 msk Ankbuljong
 1 tsk Prik Phom Röd Torkad Chili i pulverform
 2 msk Schalottenlök Hom Daeng fint skivad
 2 msk Takhrai Citrongräs, krossat och finskuret

2-3 msk Okokt ris för att rosta
 1 tsk Baimagkroot Kaffirlimeblad, fint strimlade
 2 msk Vårlök/Grön Lök, tunt skivade
 1 msk Prik Kee Noo grön chili i tunna skivor
 1 msk Prik Kee Noo Daeng röd chili i tunna skivor.

1. I en torr wok eller stekpanna, försiktigt rosta 2 eller 3 msk långkornigt okokt ris, tills färgen blir ljus brun, låt svalna. Mal eller mortla till ett grovt pulver.
2. Ta ankköttet och hacka/mal det till en ganska fin konsistens i en köttkvarn, det bästa är att hacka köttet med en huggare.
3. Lägg det malna/hackade ankköttet i en liten skål och marinera i limesaft och fisksås i ungefär en timme. I en het wok eller stekpanna, stek köttet en kort tid tills det är kokt, ta ur och lägg i en blandningsskål.
4. Blanda med de övriga ingredienserna och lägg i ca en msk av det rostade riset.
5. Smaka av och vid behov justera kryddningen. Serveras på en bädd av salladsblad som garneras med mynta och limeblad (finstrimlat), och lägg skivor av gurka, vatten kastanjer och rättiksskivor. Tillsätt även skivad röd och grön chili, samt de vanliga thailändska kryddbarkarna, (torkad chili, vinäger, fisksås och socker.)
6. Observera att traditionellt Lap är en mycket kryddig tallrik. Det går att praktiskt taget lägga så mycket pulveriserad chili och skivad färsk chili som magen tål. Ha i åtanke att det är lättare att ha Thaikryddor vid bordet.
7. Labben förbereds med en rimlig grad av styrka och middagsgästerna kan krydda som önskat.
8. Bilden visar skivor av gurka, Thailändsk sötbasilika, Phak Chi Farang se överstabilden eller koriander, färska gröna bönor och kål.



Kattfisk Sallad Laap Phaa (frånKorat)

1. Grilla en Kattfisk
2. Vitlök, citrongräs, röd lök och galangal.
3. Krossa väl tillsammans lägg i rostade torkade chilifrukt, fortsätta att mortla.
4. Lägg till rostat krossat ris Khaaw Khua som används i Laab.
5. Krydda med fisksås, citron/lime och lite hett vatten.
6. Servera med Nam Phrik som doppas med olika grönsaker i glöm inte gurka (koreanska lång gurka med tunt skal är perfekt!). Den här rätten har en doft av Khaaw Khua.

Malen Bläckfisksallad Lap Pla Mueck

4 personer

Ingredienser

450 gr Malet Bläckfiskkött	6 msk Kycklingbuljong
6 st. Schalottenlök Hom Daeng, finskurna	8 msk Fisksås Nam Pla
3 st. Kaffirlimeblad finstrimlade	6 msk Citronsaft
1 stjälk Citrongräs Thakrai, finskuret	1 msk Chilipulver
3 st. Salladslökar skivade	250 gr Vitkål
3 msk Rispulver rostat	

1. Värm den malna bläckfisken i en stor kastrull, fyll på med kycklingbuljong och rör om ofta tills det kokar upp, tag upp bläckfisken och lägg i en skål.
2. Lägg i schalottenlök, kaffirlimeblad, citrongräs, vårlök och rostat rispulver, fisksås, citronsaft och chilipulver.
3. Serveras med kålblad

Kryddig Tonfisksallad Lap Pla Tuna ลาบ ปลา ทูน่า

1 bit Tonfisk eller i burk
1 Hom Daeng Schalottenlök, finhackad
1 Serrano Chili, finhackad
½ msk krossad Röd Chili eller efter smak
1 Lime
1 tsk Mynta, finhackad

1 tsk Nam Pla Fisksås
½ kärnfri Gurka, finhackad
1 msk Koriander, finhackad

- 1 Rensa tonfisken och pressa limesaft över den.
- 2 Tillsätt alla övriga ingredienser. Blanda väl. Smaka av.
- 3 Servera salladen på ett salladsblad, en liten bit av finhackat citrongräs och ett stänk av torkat chilipulver för att ge extra fart på styrkan.

Bönostsallad med Svamp, kryddig Lap Tao Hu ลาบ เต้าหู้

4 - 6 Portioner

450 gr Tofu (bönost), tärnad.
10 färska Champinjoner, kokade i 5 minuter, skivade
¼ färsk Limesaft
2 msk Fisksås Nam Pla
½ tsk Salt
½ tsk Socker
3 msk Kao kua, Rostat Rispulver
1 tsk Chili, finhackad

1 Vårlök, finhackad
2 st. Hom Daeng Schalottenlökar i tunna Skivor
2 msk färska Korianderblad
½ kopp Färska Myntablاد
Salladsblad, färsk Thailandsk Basilika, skivad
Gurka och Långbönor

1. Blanda bönosten med svampen i en skål. Blanda ihop limesaft, fisksås, salt och socker, rör ner i bönostblandningen, försiktigt.
2. Rör i det rostade rispulvret. Lägg i chili, salladslök, schalottenlök, myntablاد och koriander.

Kyld Fukt i Doftande Sirap Loi Gaeo ลอยแก้ว

1 kopp Fruktbitar, skurna fint i kuber eller skivade
Frukt, skalade och rensade Apelsinklyftor är att föredra
3 till 4 msk Socker
¼ tsk Salt

2 dl Vatten
20 färska Jasminblommor
några doftande Rosenblad plockade
Apelsinskal

1. Häll vattnet i en behållare med lock. Lägg i jasminblommor och rosenblad i vattnet.
2. Stäng locket och förvara över natten.
3. Nästa dag, ta bort blommor och blad från behållaren och hålla locket på.
4. Häll vattnet i en behållare med lock. Lägg i jasminblommor och rosenblad i vattnet.
5. Stäng locket och förvara över natten.

6. Nästa dag, ta bort blommor och blad från behållaren och hålla locket på.
7. Denna process kan upprepas 2 till 3 gånger för att ge vattnet en starkare doft. Ta med det doftande vattnet till en kastrull och lägga till lite apelsinskal.
8. Tillsätt socker och salt. Rör tills socker och salt är upplöst Kyl den doftande sirapen.
9. Blanda frukter och orangeklyftorna med sirapen. Lägg frukterna fint i krossad is och servera

Stekt Fiskkorv Luk Chin Pla Thot ลูกชิ้น ปลา ทอด

Fiskkorven kan skivas och serveras med nudlar, risrätter eller ätas som mellanmål. Den har massor av smak och till skillnad från köpta korv, behöver du inte oroa dig för vad som finns i den!

150 gr Mjukt Fiskkött malet
1 msk Vetemjöl
1 msk Majsmjöl
2 tsk Salt
1 tsk Svartpepparkorn

½ tsk Vitpeppar
1 ½ dl Krossad Is
Folie eller Bananblad

1. Lägg fiskfärsen i en mixer tillsätt hälften av isen och alla övriga ingredienser och blanda i 2 minuter. Lägg till mer is och mixa igen för att bryta upp den fortsätter att göra detta tills all is är slut.
2. Ta blandningen och bilda en korv, linda in det i aluminiumfolie eller bananblad. Packa in den tätt att komprimera blandningen.
3. Ånga i 15 minuter och låt sedan svalna.
4. Ta bort folien och fritera i 5 minuter i het olja.
5. Skiva upp fiskkorven när det är dags att servera.
6. Servera med nudelsoppa eller stekta grönsaker.

Söta och Sura Köttbullar Luk Chin Piao Wan ลูกชิ้น เป็รียหวาน

4 Portioner

3 Vitlösklyftor
½ tsk Svartpeppar
1 tsk Salt
450 gr Köttfärs
300 gr Konserverade ananasbitar
1 Röd och 1 Grön chili

3 msk Nam Pla Fisksås
2 msk Risvinäger
3 msk Socker
1 tsk Stärkelsemjöl
10 matskedar Olja

1. Hacka vitlöken och blanda med chili och salt. Blanda i vitlöksblandningen i det mala nötköttet och blanda väl. Formera köttbullarna omkring en 2,5 cm i diameter.
2. Töm av ananas bitarna. Skär chilin i lagom stora bitar.
3. Blanda fisksås, risvinäger, 5 msk vatten, socker och stärkelsemjöl.
4. Hetta upp oljan i en wok eller en stekpanna. Lägg till köttbullar och stek. Rör i ananas och chili och stek i en minut.
5. Tillsätt såsblandningen låt den koka upp och låt sjuda i två minuter.

Inlagd Mango Mamuang Dong มะม่วง ดอง

4 dl Vatten
1 kopp Salt
½ dl Socker

Stor Grön Mango

1. Blanda alla ingredienser i gryta, Koka upp och låt svalna. Skala mango och skär i sektioner, i stora bitar.
2. Lägg i en stor behållare (glas är bäst) och håll i lösningen så att mangobitarna täcks. Låt stå i minst 2 veckor för att bli klara.

Stekta Nudlar i Sötsur sås Mee Krop หมี่กรอบ

5 cm Tamarindmassa
Majsolja till fritering
1 hg Torkade Risnudlar
2 hg (knappt) Räkor skalade och rensade
2 Serrano Chili, finhackat
3 ½ msk Tomatpuré
4 msk Socker
¼ kopp Nam Pla
3 msk Färsk Limesaft -spara limeskalen

1 hel urbenad Kyckling, skuren i skivor
4 Schalottenlökar Hom Daeng, hackade
1 msk hackad Vitlök

4 Grön Lök/Vårlök, putsats, skuren i längder, och skållas
3 msk Färska Korianderblad
225 gr Böngroddar, tag bort ändarna vid garneringen

Krispiga Ägg Lace

olja för fritering
2 ägg, lätt slagna

¼ tsk salt

1. Lägg tamarinden i ¾ kopp varmt vatten. Krossa och bryta massa med en gaffel och låt den stå i 20 minuter. Häll blandningen genom en sil och tryck igenom. Samla ½ kopp tamarindvätska. upp
2. Häll olja i en wok eller djup kastrull till ett djup av ca 5 cm. oljan till 175 C. Värm
3. I en stor papperskasse dela rissnudlarna i små serier. Lägg 1 oljan. Om temperaturen är korrekt, bör nudlar blåsa upp parti i inom några sekunder. Ta upp nudlarna med en hålslev eller sil, låt dem rinna av på en pappershandduk. Upprepa med resterande nudlarna.



Krispiga ägg Lace förbereds.

4. Efter stekningen av nudlarna, skumma de överblivna bitarna från woken. Håll oljan varm. Vispa äggen med salt i en skål. När oljan är 175 C, ses finmaskiga skimmer över oljan, häll i äggen, försiktigt.
5. Låt äggsmeten droppa i oljan på ett cirkulärt sätt. Friter i 30 sekunder eller tills lätt brun och krispig. Vänd så allt blir brynt. Den bör ha en oregelbunden snörform. Ta bort äggen och låt dem

- rinna av på hushållspapper. Håll i en varm ugn. Bryt i 2 mindre bitar. ”Gör 2 krispiga ”äggskosnören”
- När riset nudlar och äggen är klara, håll bort allt utom 2 msk olja från woken. Värma woken och oljan. När den är het, tillsätt räkor och kyckling, stek i 1 minut eller tills räkorna är ljusa orange och kyckling är vit. Ta ur och ställ åt sidan.
 - Lägg i schalottenlök, vitlök, hackad chili och hälften av limeskalen i den varma woken, stek tills massan är mjuk men inte brynt (cirka 1 minut). Blanda i tomatpuré och socker. koka under ständig omrörning, tills sockret får en mörkt klabbig konsistens det tar ca 3 till 4 minuter det är en tjock massa.
 - Var noga med att inte bränna blandningen. Håll fort i den upplösta tamarinden och Fisksåsen, minska värmen till låg och sjuda tillsammans i 1 minut. Tillsätt Limesaft, kyckling/räkblandning, grön lök och resterande limeskal, bara tillräckligt för att värma igenom. Ta den från spisen.
 - Lägg i 1/3 av de stekta risnudlarna i såsen. Krossa försiktigt nudlarna och blanda med såsen . Upprepa med ytterligare en tredjedel av nudlarna. Lägg den sista tredjedelen av nudlar endast om det finns tillräckligt sås. Lägg i korianderbladen.
 - Lägg nudlarna på ett fat, de knaperstekta äggen Lace (brutna i mindre bitar) och böngroddar.

Bladinlindad Förrätt 1 Miang Kham 1 เมี่ยงคำ

5-7 Portioner

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| 1 kopp Riven Kokos | 1 msk Skivad Chili, tillval |
| 1/2 kopp Tärnade Rödlök | 1/2 kopp skivat Citrongräs tillval |
| 1/2 kopp Tärnad Lime | Limebitar (i småbitar) |
| 1/2 kopp Jordnötter | |
| 1/2 kopp Torkade Räkor, 50 till 70 | |

Sås

- 1/3 kopp Råkpasta
- 2/3 kopp Kokossocker

- Värm sockret tills det är väl smält sockerlag. Tillsätt sedan råkpastan, rör om medan det kokar så det inte bränns, smaka av, smakar det rätt eller lägg till en del av socker eller räkor om det behövs.
- Rätt smak bör vara mellan sött och salt.
- Instruktion för att förbereda strimlade kokosnöt:
- Köp en hel kokosnöt. Tvätta den ordentligt. Se till att den är färskt.
- Bryt upp skalet och ta ut en del. Sedan, strimla den (utan att skala bort den bruna huden som sitter på den vita delen av skalet) riv till kokosen till 1x1 millimeter strimlor.
- Lägg den rivna kokosen i en het panna och rör om tills allt är brunt (tar ungefär 20 minuter med medium värme)

Servering

Arrangera alla ingredienser i separata skålar. Varje gäst kommer att sitta runt förbereda sin egen godsak. Om Cha Plooblad inte är tillgängliga så kan sallad eller spenat ersätta dem. Ta lite av var ingrediens och lägg dem på bladet, släpp ca halv ett te sked av såsen över dem, vira/vik ihop. Kombinationen av smak och lukt är regeln i spelet!



Bladinlindad Förrätt 2 Miang Kham 2 เมี่ยงคำ

Rosta kryddorna var för sig i pannan tills de brynts. Skär varje krydda i små tärningar

Rödlök	Torkad kokos
Färsk ingefära	Lite jordnötter
Limeskal	Torkade små räkor

Lägg upp de rostade kryddorna på ett fat. Till inlindingsblad kan användas; brysselkål, kål eller salladsblad vegetabiliska blad (I Thailand används blad av Piper samentosum (Cha Ploo) eller Erythrina Fusca (Thong Lang)).

Såsen

Ca 100 gr Palmsocker	1 msk Hackad Lök
1 msk Färsk Ingefära	
2 msk Kokos	

1. Mortla ingefära, lök och kokos tillsammans, lägg i en kastrull tillsatt Palmsocker och ungefär ¼ till ½ kopp vatten. Koka tills det blir en något tjock sirapskonsistens. Salta med Kapi räkpasta eller fisksås eller salt.
2. Smaken ska vara söt, nötig och lite salt. Välj varje krydda till ett blad, lägg en tsk sås, packa in och äta i en enda munbit.

Bladinlindad Förrätt 3 Miang Kham 3

Receptet kräver mycket förberedelsestid, men det är väl värt det. Det finns inget som blandningen av kokos, ingefära, färska bittra blad, jordnötter, lime och chili det ger en fantastisk smak.

Ingredienser till fyllningen

3/4 kopp Riven Kokos
2 Små Lime, oskalade (med tunt skal), skurna i små tärningar
6 msk Schalottenlök Hom Daeng, skalade och skurna i små tärningar
6 msk Rostade Jordnötter
6 msk Små Torkade Räkor

4-5 Färska Thailändska Chili skärs i små tunna skivor på snedden
Ca 1 hg Färsk Ingefära, skalad och skuren i små tärningar



Ingredienser till såsen

1 msk Räkpasta, rostade tills doftande
½ hg färsk Galangal, skivade och rostade tills doftande
1/4 kopp Riven Kokos, rostade i en låg värme ugn tills lätt brun
Ca 1 hg Små Torkade Räkor

½ hg Hom Daeng Schalottenlök, skalad och grovt skuren
1,5 tsk Färsk Ingefära, skivad
2 ½ hg Palmsocker. Brutet i småbitar
2 msk Strösocker
Lite Salt för smaksättning

Sås

1. Mortla ihop schalottenlöken och galangal i en mortel till en fin massa. Lägg i den rostade räkpastan, ingefäran, kokosen och de torkade räkorna, och fortsätt bultande tills allt är slätt.

- Lägg blandningen i en kastrull med 1,5 dl vatten. Koka på medelhög värme, tillsätt palmsocker och bordssocker, minska värmen och låt sjuda, tills såsen minskar till 1 kopp eller lite mindre. Smaka av och justera genom att lägga till lite salt. Ta bort från värmen och häll upp i en liten skål.
- Falsa Betelblad. Beroende på vad som finns att tillgå. Vissa använder sallad eller spenat, men för att få en autentisk smak bör du använda färska Cha Phlooblad eller Piper Sermentosum.

Servering

Rosta kokos i en låg värme ugn tills den är lätt brun. Skeda upp rostad kokos på ett serveringfat. I separata små skålar ordna varje påfyllning med ingredienserna som listas ovan. Med en ny förpackning blad/löv i handen vik den en gång längst ner sedan i sidled så att det bildas en ficka. Häll ca 1 tsk rostad kokos i Cha Phloobladet tillsammans med en liten mängd varje påfyllning för att skapa en lagom stora kvantitet. Skeda över såsen, stoppa i munnen och njut!

Bladinlindande Räkor Miang Kung เมี่ยง กุ้ง

1 kopp Citrongräs Thakrai, skalade hackade och rostade
 2 koppar Torkade Räkor Kung Heng
 3 koppar Riven kokos, rostad
 1 kopp Rostade Kapi räkpasta
 4 koppar Palmsocker
 Fisksås, Vatten
 5 limefrukt, skurna i tärningar
 20 röda Hom Daeng Schalottenlökar Skivade

5 koppar Ung Ingefära, i småbitar
 Prik Kii Nuui chili, fint skivad
 2 koppar jordnötter, rostade och grovmalna
 2 koppar kokosnöt, hackade och rostade
 5 stjälkar Citrongräs Thakrai, mycket fint skivade
 2 kg grillad Yambaräkor, skalade och rensade
 Cha-phlooblad

Morla citrongräs, torkade räkor, kokos och räkpasta.

Blanda alla ingredienser i en liten kastrull och låt sjuda i 10 minuter tills den har minskat med hälften. Skumma regelbundet. Sila och låt svalna. Lägg upp allt i en skål och slå på sås och servera på Cha Phloobladen.

Halstrad Tonfisk med örter i Pandanusblad Miang Tuna เมี่ยง ทูน่า

1 ½ tsk Nam Pla
 1 ½ tsk Limesaft
 1 ½ tsk Risvinäger
 100 gr Tonfiskbiff, skuren i 6 med 1 ½ cm bitar
 1 msk Okokt Rostat Ris (se Khao Khua)

¼ kopp Jasminris Kokt
 3 Salladslök, skuren i 1 cm bitar
 1 msk Vitlök, hackad

¼ tsk Svartpeppar
 2 skivor Lime
 1 tsk Pandanusblad, strimlade

6 Pandanusblad, skuren i 1 av 8 cm bitar
 6 Små Spett
 Olja för fritering

- 1 Blanda fisksås, limesaft och vinäger i en skål och lägg i bitar av tonfisk. Lägg till rostat ris, jasminris, salladslök, vitlök och peppar.
- 2 Pressa saften från två limeskivor på tonfisken och tillsätt strimlade pandanusblad. Låt blandningen marinera i en timme.
- 3 Linda varje bit av tonfisken i en bit av pandanusblad som träds upp på ett träspett. Friterar tonfiskpetten i rikligt med olja i ca 10 sekunder

Sås

2 koppar Tamarindvatten ½ kopp Palmsocker
1 kopp Nam Pla

Blanda alla ingredienser tillsammans och sjuda på svag värme tills såsen tjocknar. Låt svalna.

Kryddor

1 tsk Lime, skivad 10 Torkade Räkor, rostade
1 tsk Schalottenlök Hom Daeng, skivad 6 Fläksvålar, friterade
1 tsk Ingefära, skivad Cha-phlooblad
10 Jordnötter, rostade

Packa upp bitar av tonfisk. Placera varje på ett Cha-phlooblad. Lägg lite av varje krydda på tonfisken. Håll på en tesked sås. Ät i en munbit.

Stekt Fläsk med Räkpasta Moo Pad Gapi หมู ผัด กะปิ

Förbered

1 kopp Fläsk med lite fett (skivad 5 mm tjock) 1/2 msk Olja
1 msk Räkpasta (bra kvalitet) 1 tsk Fisksås Nam Pla
3 msk skivade Kaffirlimeblad 1/2 msk Palmsocker
1 msk skivad Chilipeppar 1 msk finfördelas Vitlök

Instruktion

- 1 Koka fläsk i vatten under 20 minuter. Vänta tills vattnet kokar och släpp i fläsket. Lägg till 1/2 tsk salt.
- 2 I väntan på fläsket som ska kokas mortla vitlök och chilipeppar som lägg åt sidan.
- 3 Efter 20 minuters kokning ta bort grisköttet och låt det rinna av. Spara buljongen till nästa steg i matlagningen.
- 4 I en liten kopp lös räkpasta med 3 msk buljong.
- 5 Värm upp pannan och tillsätt den vegetabiliska oljan.
- 6 Stek vitlöken tills den har en aromatisk doft. Lägg till upplösta räkpasta. Använd låg temperatur och snabbt rör om under 5 gånger.
- 7 Lägg i det kokta fläsket med en viss mängd buljong och blanda väl. Smaka av innan Fisksåsen hälls i eftersom vissa typer av räkpasta redan är salt.
- 8 Därefter tillsätt socker, fisksås, skivad chilipeppar och kaffirlimeblad. Stäng av spisen. Servera med ris. Lägg till Satorbönor senare eller inte.

Knaperstekt Griskött Mu Chup Pang Thot หมู ชุป ปัง ทอด

5 till 6 Portioner

Ca 680 gr Gris i bitar 2,5 cm bred, 5 cm långa och ca 6 mm tjocka
1 tsk Salt
1 ½ kopp Rismjöl
1 kopp "All Purpose Flour" (vanligt mjöl)

1 ¼ kopp Vatten
1 kopp Olja
¼ tsk Vitpeppar

Blanda fläsk och salt och marinera i 15 till 20 minuter. Blanda rismjöl, "all purpose flour", vatten och vitpeppar. Doppa fläskskivorna i smeten och stek i olja på medelhög värme tills de är gyllenbruna. Låt fläsket droppa av från oljan. Servera genast med sås.

Till såsen

2 msk Hackad Vitlök
1 msk Skivad Chili
½ kopp Ättika

¾ dl socker
1 ½ tsk salt

1. Blanda alla ingredienser. Koka dem i en liten kastrull på svag värme tills såsen blir tjock.
2. Kyl av och servera.

Rött Fläsk Mu Daeng หมูแดง

4 Portioner

Ca 900 gr Fläskfilé
1 msk Mörk Sojasås
1 msk krossat Palmsocker
½ tsk röd Karamellfärg

1 msk Nam Pla Fisksås
1 tsk Kinesiska Fem Kryddor, (pulver)
2 tsk Riven Ingefära
1 msk Sesamolja

1. Putsa fläsket att ta bort eventuella lösa bitar av köttet eller fett.
2. Klappa det torrt med ett papper. Blanda alla ingredienserna med hälften av sesamolja och borsta över fläsket. Låt stå i 3 timmar. Placera köttet på ett galler i en långpanna.
3. Rosta det i en mycket het ugn i ca 18 minuter tills ytan är djupt färgade och strävt och insidan av köttet lätt kokt.
4. Ta den köttet ur ugnen och borsta på med den återstående av sesamoljan. Låt stå i 10 minuter innan köttet skivas upp.



Fläsk med Vitlök Mu Krathiam หมู กระเทียม

4 till 6 Portioner

Ca 900 gr urbenade Fläskkotletter eller benfri Fläskkarré
½ kopp Vitlök, finhackad

¼ kopp Korianderrot, eller ca 25 mm av Färsk Koriander, finhackad
2 msk Nam Pla Fisksås
1 msk Strösocker

¼ kopp Vatten

1 msk Vitpeppar och Röda salladsblad

3 msk Olja

1. Skär upp fläsket i 2,5 till 5 cm skivor, inte mer än 1 cm tjocka och ställ åt sidan. Mortla vitlöken och koriander och rötterna i en mortel till en slät smet. Blanda Fisksås, socker och vatten i en liten skål och rör tills sockret har löst sig. Ställ åt sidan.
2. Värm en wok, lägg i olja och korianderpastan och stek tills pastan blir lätt gyllenfärgad och doftar. Lägg i fläsket och stek tills den rosa färgen försvinner. Krydda med vitpeppar och stek ca 1 minut.
3. Fyll på med fisksåsblandningen rör om, använd svag värme tills såsen börjar tjockna och varje köttbit är mör, ca 1 minut. Tillsätt mer vatten om det blir för torrt. Det bör vara cirka ½ kopp sås kvar. Servera med salladsblad och ris.

Krispigt stekt Sidfläsk Mu Krop หมูกรอบ

I Thailand kan Mu Krop köpas färdigt. Det äts med Dippsås eller en röra som är stekt med grönsaker som i Phat Khana Mu Krop (Wokad kinesisk broccoli med knaprigt fläskkött) ผัก ค่ะน้ำ หมู กรอบ.

Ca 2 kg Sidfläsk med svål

3 msk Salt

3 msk Peppar

¼ kopp Vatten

Olja för fritering

1. Tvätta av fläsket och koka tills svålen är mjukt men ändå fast.
2. Pricka hela svålen en gaffel, strö på ytan med salt, peppar och skölj med vatten och låt torka.
3. Placera en wok på medelhög värme, håll i olja, och varm, fritera tills det blir gyllenbrunt.
4. Låt torka. Skär fläsk på längden i strimlor och sedan på tvären i bitar.



vinäger,

fläsket

Kryddig Fläskkarrésallad med Lime Mu Manao หมู มะนาว

2 - 2,5 hg Fläskkarré, i ½ cm tjocka bitar

3 Salladsblad

5 tunna Limeskivor

2 msk Prik Kee Noo Små Chili

2 msk Vitlök

1 msk Socker

2 msk Nam Pla Fisksås

2 msk Limesaft

1. Grilla fläsket. Skär det i tunna skivor och lägg på en bädd av sallad som ordnats på en tallrik. Mortla chili och vitlök i en mortel tills allt är mosat.
2. Tillsätt socker, Fisksås och Limesaft. Blanda väl.
3. Häll blandningen över fläsket och garnera med limeskivor.

Snabbfräst Fläskfärs och Saltat Ägg Moo Sab Kai Kem หมู สับ ไช้เค็ม

Förbered

1/2 kopp Fläskfärs	2 msk skurna Stringbönor
1 Saltat Ägg skala och skär i 4 delar	3 msk Ostronsås
1 msk lätt krossad Svartpeppar	1 msk hackad Vitlök
2 msk skivad Kinesisk Selleri	1 msk Olja
2 msk skuren Minimajs	
2 msk skuren Morot	

Instruktion

- 1 Värm pannan och tillsätt vegetabilisk olja. Vänta tills pannan är varmt och tillsätt sedan vitlök.
- 2 När vitlöken börjar dofta aromatiskt lägg i fläsket och använd medjumvarm värme. tillagas i ca 3 minuter. Använd gaffel/stekspade till stekningen för att krossa fläskfärsen för att dela den.
- 3 Lägg till babymajs, morot, stringbönor (eller vanliga gröna bönor), svartpeppar och ostronsås. Blanda väl.
- 4 Lägg i de saltade ¼ äggen och den Kinesiska sellerin och stänga av spisen.
- 5 Fisksås behövs inte eftersom ostronsås och det saltade ägget är tillräckligt för att balansera saltet. Servera med hett jasminris.

Långsamt kokta Revbensspjäll med Ananas หมู อบ สับปะรด

En underbar rätt av långsamt kokta revben i en ananas & vinsås. Ananasen ger mer än smak, surhetsgraden i ananas mjukar upp revbenen, så att köttet faller nästan från benet.

300 gr Ananas (Färsk)	3 msk Vitt Vin eller Saké
500 gr Revbensspjäll	2 msk Socker
3 msk Olja	2 msk Ketchup
2 msk Ljus Sojasås	600 ml Vatten
2 msk Ostronsås	

- 1 Tvätta revbensspjällen hugg dem i 4 till 5 cm bitar. Skär ananasen i lika stora bitar. Fyll olja i en stekpanna och förvärm. Bryn revbenen så fettet blir lite knaprigt.
- 2 Lägg alla ingredienser i en kastrull, koka upp och sjud på svag värme tills vattnet har minskat med mer än hälften. Det tar en timme eller så.

Inbakat revbensspjäll med ananasjuice. Si Khrong Mu Op Nam Sapparot ซีโครง หมู อบ น้ำ สับปะรด

Fläskkött och Ananas med Röd Curry Gang Mu Tay Po

Denna rätt är en thailändsk röd curry gjorda av ananas med fläsk där fettet ingår och långa gröna bönor. Serveras gärna inuti en urholkad ananas.

ingredienser

100 gram Fläsk med fett och svål	2 msk Socker
2 msk Thailändsk Röd Currypasta	5 msk Fisksås Nam Pla
200 ml Kokosmjölk	20 gram Ananas
200 ml Vatten	20 gram Gröna Bönor
50 ml Tamarindpasta	

Förberedelser


- 1 Stek röd currypasta med kokosmjölk tills det kokar.
- 2 Skär fläsket i tunna strimlor lägga till curry pannan.
- 3 Hetta upp pannan tillsätt vatten lite i taget för att hålla såsen från uttorkning och håll på tills allt vatten är slut.
- 4 Tillsätt fisksås, socker, tamarindpasta och koka i 5 minuter. Stäng av värmen.
- 5 Hacka ananas och gröna bönor och lägg i curry värm upp igen. Serveras med doftande ris

Snabbstekt Fläsk och Långbönor หมู ผัด ถั่วฝักยาว

4 Portioner

Ca 200 gr Magert Fläsk
2 st. Vitlösklyftor
1 ½ msk Fisksås Nam Pla
1 msk Ostronsås
½ tsk Svartpeppar

Långbönor
½ kopp Kycklingbuljong
Olja

- 1 Skär fläsk i bitar. Hacka vitlösklyftorna. Skär bönorna till 25 mm bitar. Häll lite olja i woken och värme. Stek vitlöken tills den är gyllenbrun. Lägg i fläsket och stek i 2 till 3 minuter. 
- 2 Krydda med fisksås, ostronsås och peppar. Stek i 1 minut, fyll i lite kycklingbuljong. Lägg i långbönorna. Stek i 1 till 2 minuter. Häll blandningen på ett serveringsfat och servera med ris.

Stekt fläsk med Vitlök och Peppar หมู ทอด กระเทียม พริกไทย

450 gr Griskött (halsen)
2 msk tunna skivor Hom Daeng Schalottenlök
brynta

2 msk mortlad Vitlök, Peppar och Korianderrötter
3 msk Ljus Sojasås samt Olja till stekning

- 1 Tvätta fläskhalsen och lägg i en skål. Gnid in det morlade och sojan på griskött och marinera i en timme. Placera en wok på medelhög värme och häll i oljan. När oljan är varm, minska värmen till låg och stek fläsket.
- 2 När det är gyllenbrunt och börjar bli krispigt ta bort den från oljan och skär det i bitar. Arrangera på en tallrik toppad med den stekta Schalottenlöken.

Sött Fläsk 1 Mou waan 1

Kan serveras som förrätt med Kryddstark Dipsås, eller serveras varm med en skål ris. Allt griskött kan användas, till exempel en hel fläskkarré eller revbensspjäll.

Ingredienser

1 kg. Randigt fläsk eller något annat Griskött
2-3 msk Socker (för sötman)
2 msk Ljus Sojasås
1 msk Ostronsås

½ kopp Vatten
2 msk Mörk Sojasås

- 1 Fyll vatten i en kastrull, med socker, ostronsås, ljus soja och mörk sojasås. Koka upp. Skär fläsk i små bitar.
- 2 Lägg fläsk i stekpannan/woken tillsammans med den söta såsen. Koka tills såsen tjocknar och fläsk är mör. Servera skålen med varmt kokt ris.

Sött Fläsk 2 Mo Wan 2 หมูหวาน

450 gr Sidfläsk, skuret i 1 cm strimlor
¼ kopp Matolja
2 msk Söt Sojasås

⅓ kopp Nam Pla Fisksås
¼ kopp Brunt Socker eller Kokossocker

- 1 Värm en stekpanna/wok till mellanvarm och fyll i oljan. Lägg i fläsk och alla de andra ingredienserna. Koka upp, minska värmen och täck pannan.
- 2 Låt sjuda i ca 15 minuter eller tills fläsk är mör.

Grillat Fläskkött Mo Yang หมูย่าง

900 gr Grisbrog skuren i 2,5 cm x 10 cm bitar
2 msk Ljus Sojasås
2 msk Sherry
1 msk Sesamolja
4 msk Socker

1 tsk Salt
2 st. Vitlökar skurna i 1 cm längder
2 tsk Saft från färsk mortlad Ingefära
2 msk Honung

- 1 Marinera grisköttet i ingredienserna ungefär sex timmar före grillning. Grilla, borsta fläsk med marinaden vid behov.
- 2 När fläsk är klart, skär upp det i små bitar och lägg upp på en tallrik. Serveras med färsk grönsaker och skivor av gurka och tomat.



Grillat fläsk med Citrongräs Mo Yang Takhrai หมูย่าง ตะไคร้

Ett enkelt recept till en sommargrill. Alternativt: Fläskkotletter eller till och med revbensspjäll eller bitar av kyckling, även hamburgare och korv.

450 gr griskött skuret i stora bitar

För marinaden

10 msk Palmsocker
10 msk Nam Pla

10 msk Mörk Sojasås
10 msk Citrongräs Thakrai, skivas tunt
(5 msk whisky)
5 msk Hom Daeng Schalottenlök, skivad mycket
tunt

5 msk Kratiem Vitlök, malen/mortlad
5 msk Kokosmjölk
3 msk Sesamolja
1 matsked Prik Thai Svartpeppar, nymalen

- 1 Blanda ingredienserna till marinaden utom kokosmjölken i en kastrull eller wok, låt sjuda tills marinaden reduceras till ungefär hälften av den ursprungliga volymen. Låt svalna.
- 2 Häll i kokosmjölk, rör om så allt blandas ihop. Marinera köttet i 1 till 3 timmar i ett svalt, låt rinna av väl och träd upp på spett.
- 3 Grilla köttet. Värm marinaden tills den sjuder, rör om i 1 till 2 minuter. Såsen kan fungera som en Dippsås för köttet.

Muoi's Skaldjurssallad Muoi's Salad Thale สลัด ทะเล เหมือย

Det behövs två koppar blandade Salladsgrönsaker, en kopp färska Böngroddar, och en kopp Salladslök. Musslor och andra Skaldjur, Kokt Fisk och Sötpotatis.

- 1 Ånga musslorna och de andra skaldjuren samt 2 koppar fisk.
- 2 2 koppar förvällad sötpotatis. Dela två stora potatisar på längden, och placera dem i mikron i 5 minuter på högsta effekt och skala dem sedan. Potatisen skärs sedan i bitar och friteras i ett par minuter. Potatis flyter när den är färdig, skopa upp bitarna och placera den på hushållspapper.
- 3 Blanda grönsaker, potatis och skaldjur tillsammans i en salladsskål, salta och peppra.
- 4 Dressingen består av en kopp majonnäs en halv kopp tomatketchup och två msk Ostronsås en matsked Worcestershiresås samt två msk av stark thailändsk chilisås. Häll inte så mycket med dressing på salladen.
- 5 Den återstående dressing placeras på bordet som en Dippsås, tillsammans med några tallrikar av råa skivade grönsaker gurka, morötter etc.

Syrligt, Kryddigt Issanfläsk Naem Sod แหนม สด

Naem Sod tillverkas i nordöstra Thailand, och smaken är mycket tydlig. En populär mat att dricka öl med, vanligtvis äts med ris.

1 kopp Finhackat Fläsk
½ kopp skivad Kokt Grissvål
2 tsk Salt
1 tsk Skivad Vitlök
3 till 4 tsk Limesaft
⅓ kopp Finskivad ung Ingefära

¼ kopp Skivad Lök
¼ kopp Koriander och Grön Lök/Vårlök
½ kopp Rostade Jordnötter
Salladsblad
1 till 2 msk Prik Kee Noo Små Chili

- 1 Blanda salt och fläskhacket. Stek på låg värme, bryt upp köttet i fragment. Låt svalna.
- 2 Blanda i grissvålen noggrant. Försiktigt blanda i vitlök, ingefära och lök och krydda efter smak.
- 3 Servera köttet på en bädd av sallad. Strö över koriander och lök.



små

limesaft,

- 4 Serveras med jordnötssås starka Prik Kee Noo och sallad samt andra grönsaker.

Anmärkning

En annan populär kryddig korv är **Naem Maw** vilket är okokt. Malet griskött fläsksvål och klibbris blandat med salt, vitlök och chili och fermenteras i exakt tre dagar. De jäsande effekterna är vitlök och chili blandningen ger en syrlig korv.

Pandanus Saft Nam Bai Toei น้ำใบเตย

2 Portioner

1 kopp torkade Pandanusblad, fint strimlade
5 dl Vatten

1 dl Socker

1. Koka upp vatten. Lägg de torkade pandanusbladen i vattnet. Låt sjuda i 10 minuter.
2. Häll pandanus saft genom ett filter för att separera bladen. Tillsätt socker och rör om tills sockret är väl löst. Servera med krossad is.

Nam Chim

10 Prik Kee Noo
8 Vitlösklyftor
1 msk Nam Pla

2 msk Limesaft

I en mortel stöt chilin med vitlök tills allt är mosat. Lägg till Nam Pla och Limesaft

Kryddig & Söt Dippsås för Grillad Kyckling Nam Chim Kai Yang น้ำจิ้มไก่ ย่าง

ca ½ kopp

½ kopp Äppelcidervinäger eller destillerat Vit
Vinäger
½ dl Socker
4 stora Vitlösklyftor, mosade med nypa salt

¼ tsk Salt
1 ½ tsk Torkade Röda Chiliflingor

- 1 I en liten kastrull koka upp vinägern. Rör i socker och låt sjuda 5 minuter. Ställ åt sidan och rör vitlökspastan och röda chiliflingor i ättikan. Låt kallna.
- 2 Servera såsen i rumstemperatur i enskilda skålar för doppning.

Dumpling Dippsås Nam Chim Khanom Chip น้ำจิ้มขนมจีบ

2 msk Ljus Sojasås
2 msk Mörk Söt Sojasås
1 matsked Vit Vinäger

¼ tsk Hackad Färsk Chili, eller efter smak
¼ tsk Salt

1. Blanda alla ingredienser och blanda väl. Servera med Kanom Jeeb eller Kinesiska Dumplings. Ställ den kvarvarande Dippsåsen i en tät glasburk.
2. Håller länge i kylskåpet.

Chilisås eller Dippsås för Grillat & Fisk Nam Chim Kiga

6 msk Prik Kee Noo Grön Chili tunt skivade
6 msk Prik Kee Noo Daeng Röd Chili, tunt skivade
4 msk Hom Daeng Schalottenlök, tunt skivade
3 msk Phak Chi Koriander inklusive roten, hackat

2 msk Kratiem Vitlök, tunt skivade
1 msk Nam Manao Limesaft
1 msk Nam Pla Fisksås

1. Fräs chili, schalottenlök och vitlök i lite het olja.
2. Efter kylning mortla/mixa till en puréblandning i en matberedare av mortel.
3. Om koriander och schalottenlök läggs i sista minuten blandningen kommer att hålla i flera veckor i kylskåpet.



Nam Jin 1

2 msk Salta Bönor finns som konserv i glasburk
2 Färska Thaichili
4 Klyftor Vitlök
Saften från en halv Lime

1 tsk Socker
1 1/2 "tumme" Ingefära
Buljong från Skrovkoket

1. Blanda allt och mixa slätt. Det ska vara som en lös, mycket lös puré.
2. Passar till confiterad kyckling.

Nam Jin 2

2 Vitlösklyftor grovhackade
2 Korianderrötter noggrant tvättade och grovhackade
1 lång Röd Chilifrukt urkärnad och grovt hackad
2 Gröna Chili är fint skivade
1 liten Röd Schalottenlök finskuren

3 Mogna Körsbärstomater eller
1 Liten Solmogen Tomat grovt hackad
¼ kopp Strösocker eller plommonsocker
¼ kopp Fisksås Nam Pla
1 stor Lime att ta saften ur

Metod

- 1 I en mortel mortla vitlök och korianderrötterna.
- 2 Lägg i de röda och gröna chilifrukterna och mortla ytterligare
- 3 Lägg i tomaterna och mortla tills de är lite mosade.
- 4 Lägg i schalottenlök, socker, fisksås och limesaft, rör om tills sockret har löst sig. Smaka av så att smaken är balanserad, kryddigt, salt, surt och sött!

Doppsås till Kycklingvingar och Skaldjur

1. Hårdkokt ägg, röd chili, vitlök och lime, fisksås, socker.
2. Mosa ägget finfördela vilöken, skiva chillin och krydda med fisksås, socker och lime.

Söt Thailändsk Doppsås Nam Jim Wan

En enkel doppsås vanligen används med friterad t.ex. till vårrullar och fyllda kycklingvingar.

3 koppar Vatten	2 msk Vitlök, mycket tunna skivor
3 koppar Strösocker	2 msk Ingefära, fint strinlat eller riven
1 kopp Risvinäger	1 tsk Salt
3 msk Kinesiska Inlagda Plommon	
3 msk tunt skivade Prik Kee Noo Daeng Röd Chili	

1. Koka upp vatten och blanda i de inlagda plommon (säljs ibland som "saltade plommon), och låt sjuda i fem minuter.
2. Kärna ur, lägg plommonen i en matprocessor och "puréa" dem. Fortsätt att koka vattnet, lägg i och lös upp sockret och smaka av med ättika och salt.
3. Om socker fortfarande är olöst, håll i lite mer vatten tills sockret löser sig.
4. Håll i plommonpurén i blandningen och håll sedan över de andra ingredienserna i en steriliserad burk och förvara i en sval plats i minst en vecka innan den används.

Söt Het Vitlökssås Nam Chim Krathiam น้ำจิ้ม กระเทียม

1 portion

1 dl Socker	1 tsk Salt
2 msk Finhackad Vitlök	½ kopp Vinäger
½ kopp Vatten	1 msk Vitlökschilisås

1. I en liten kastrull blanda socker, vatten, vinäger, vitlök och salt. Koka upp på medjumhet värme.
2. Rör om för att lösa upp socker och salt och minska värmen till låg. Sjud tills vätskan minskar något och tjocknar till en ljus sirap.

3. Ta bort sirapen från spisen och rör i vitlökschilisåsen. Låt svalna till rumstemperatur före servering.
4. Håll såsen i en tätslutande burk och förvara i rumstemperatur i 2 till 3 dagar. Cirka ½ till 1 kopp.

Nam Jeem

10 fint hackade Prik Kee Noo
15 fint hackade Vitlösklyftor
1 tsk Salt
3 msk Limesaft

Blanda Prik Kee Noo Chili med vitlök och salt. Blanda i limesaft och smaka av.

Mågg med Fukt Dippsås Nam Chim Luk Khoei น้ำจิ้ม ลูกเขย

1. Nam Jim Luk Koei Kai Luk Koei är Mågg med stekta hårdkokta Vaktelägg i en karamelliserad löksås.
2. Ta en kopp blandade körsbär, mareschino, körsbärstomater, cocktailoliver, hårdkokta Vaktelägg. Blanda med dressingen och servera på cocktailpinnar.

Grön Mango Dippsås 1 Nam Chim Mamuang 1 น้ำจิ้ม มะม่วง

1. Bered en kopp strimlad grön omogen mango och blanda med
2. Nam Chim Polamai*-dressing.
3. Används en Chilivariant av dressingen blir resultatet är en Som Dam Mamuang, en Isan- variant som är gjord med papaya.

Grön Mango Dippsås 2 Nam Chim Mamuang 2 น้ำจิ้ม มะม่วง

Ca 2 koppar doppsås till skaldjur och fisk, färska grönsaker och kokta ägg.

8 gr strimlad Grön Mango Ma Muang
¼ kopp Nam Pla Fisksås
6 Vitlösklyftor Gratiem
2 msk Limesaft Nam Manow
2 msk Råkpasta Kapi
2 msk Socker

1. Lägg strimlad mango, vitlök (malen) och råkpasta i en mortel och försiktigt mosa med mortelstöten så att mangon är krossas. Tillsätt resten av ingredienserna och rör om.
2. Lägg i en serveringsskål och använd som Dipp till grillat kött eller färska grönsaker.

Dippsås till Frukt Nam Chim Polamai น้ำจิ้ม ผลไม้

Dressing

2 msk Hackad Vitlök
2 msk Kapi Råkpasta

2 msk Limesaft
2 msk Palmsocker+2 msk Fisksås Nam Pla

- 1 Lättstek råkpastan och få ut dofterna. Kasta bort oljan som trycks ut av värmen.
- 2 Blanda ingredienserna med hälften av fisksås i en matberedare och smaka av med fisksås.
- 3 Variation upp till 6 finskurna röda chilis.

Thailändsk Sötsur Dippsås Nam Chim Prio Wan น้ำจิ้มเปรี้ยวหวาน

Detta är en enkel sötsur sås i Thailändsk stil. Såsen är främst en salladsdressing, men eftersom sallader i Thailand ofta tillagas. Även gjorda av köttbuljong gör användningen är något bredare än en enkel dressing. Nam Chim Prio kan används till en enkel stek.

1 kopp Nam Sapparot Ananas
1 kopp Nam Maphrao Kokosnöts "nektar"
1 kopp Nam Makham Piag Sur Tamamrindsaft
½ kopp Nam Manao Limesaft

3 msk Hua Kathi Kokosnötsgrädde
1 msk Nam Prik Phet Röd Currypasta
1 tsk Khing Ingefära, riven

1. Blanda safterna i en kastrull och låt sjuda och minska till 2 koppar vätska.
2. I en wok eller stekpanna på medelhög värme, värm kokosgrädden och blanda i currypastan och ingefära och rör om tills blandningen doftar.
3. Skumma av och kassera all olja som bildas på ytan. Rör ner curryblandningen i safterna, och låt svalna. Kommer att hålla i 2 till 3 veckor i kylskåp.

Chili- Vinäger- och Vitlöksås Nam Chim Rot Det น้ำจิ้มรสเด็ด

Den här såsen håller på obestämd tid.

½ dl Vatten
½ kopp Fisksås
3 koppar Risvinäger
3 msk Palmsocker
6 koppar Prik Kee Noo Daeng Röd Chili, skivade

6 msk Vitlök finhackad
6 msk Ingefära riven
6 msk Phak Chi, Koriander inkl. rötter hackade

- 1 Värm vatten, fisksås och vinäger och lös upp sockret.
- 2 Låt svalna och lägga i alla ingredienser i en matberedare mixa till en slät smet.
- 3 För en tunnare konsistens öka mängder vatten, fisksås och vinäger.

Jordnötsdippsås 1 Nam Chim Sate 1 น้ำจิ้ม ส เต๊ะ

Kokosmjölk (ca 400 gr)	1 msk Nam Phrik Phao
½ kopp Kycklingbuljong	1 msk Palmsocker
½ kopp Råa Jordnötter utan skal och salt	1 msk Fisksås
1 msk Vitlök, krossad	1 msk Limesaft
1 msk Röd Currypasta	

1. I en wok eller en stekpanna torrstek jordnötterna tills de börjar bli brynta. Bit i en för att kontrollera att den är genomstekt (var försiktig - de är heta). Kassera jordnötskalen.
2. Lägg jordnötterna i en mortel/mixer.
3. Separera kokosmjölken och tillsätt en kopp tjock kokosnötsgrädde till mixern och mixa tills det slätt. Tillsätt vitlök, currypasta, Nam Prik Pao, socker, fisksås och limesaft och tills blandas omsorgsfullt.
4. Blanda i resterande kokosmjölk med kycklingbuljong och fyll på sakta för att driva det mixade tills en lämplig konsistens uppnås.

Jordnötsdippsås 2 Nam Chim Sate 2 น้ำจิ้ม ส เต๊ะ

Ca 100 gr av Nyrostade, Osaltade Jordnötter	8 msk Kokosmjölk
3 till 4 Vitlösklyftor hackade	4 till 6 tsk Limesaft (smaka av)
3-4 gr Hackad Schalottenlök	2 till 3 tsk Farinsocker
1 till 2 msk Röd eller Massaman Currypasta	
1 tsk Fisksås Nam Pla	

1. Mal eller krossa jordnötterna till ett ganska fint pulver. Blanda dem sedan med övriga ingredienserna (utom lime), till en slät sås.
2. Om såsen är för tjock, tunna den med lite kycklingbuljong. Blanda i limesaft, smaka av för att kontrollera balansen av smakerna är korrekta.
3. OBS! Använd röd currypasta med Nöt eller Fläsk Satay, Massaman med Kyckling. Vid Satay med Råkor använd halva mängden av Massamanpastan.

Gråtande Tigersås Nam Chim Seu Rong Hai น้ำจิ้ม เสือ ร่อง ให้

Såsen kan göras med en blandning av färsk hackad chili och pulveriserad chili. Limesaft kan användas istället för tamarindjuice.

1 msk Prik Pon Torkad Chili	3 till 4 msk Khao Kua Rostat Rispulver
5 msk Nam Makham Piag Tamarindsaft	1 till 2 msk Naam Tan Paep Palmsocker
¼ kopp Nam Pla Fisksås	

1. Mortla den torkade röda chilin till ett fint pulver. Bryt den hela chilin först och skaka ur fröna som kastas.
2. Det behövs ungefär en kopp chili i pulverform (eller minska de övriga mängderna därefter).
3. Tillsätt ca 1 msk rostat rispulver till chilin fyll i tamarindsaft och fisksås.

4. Blandning tre delar tamarindsaft och en del fisksås rör om tills blandningen bildar en tunn pasta med en konsistens som tomatketchup. Smaka av med lite Palmsocker.

Dippsås för Fisk och Skaldjur Nam Chim Si Fut น้ำจิ้ม สี พุด

19 Gröna och Röda Prik Kee Noo	1 msk 1 tsk Havssalt
6 stora gröna Prik Kee Noo	1 msk 1 tsk Råsocker strö
15 stora röda Prik Kee Noo	½ kopp Limesaft
½ kopp Vitlök utan skal	½ kopp Kokande Vatten
1 msk hackad Korianderrot	

1. Skiva allt fint. Blanda chili med vitlök, korianderrot, salt, socker och Limesaft.
2. Häll upp i serveringsskål eller skål. Blanda i kokande vatten. Blanda ihop.
3. Smaken bör vara sur, salt och lite sött. Lägg upp blandningen en kopp, strö över med jordnötter. Servera.

Gurk- och Chilipickles 1 Nam Chim Taeng-gwa 1 น้ำจิ้ม แตงกวา

2 koppar tunna skivor Gurka	2 msk Grön Lök/Vårlök grovhackade
2 msk Limesaft	½ 2 tsk Chilipasta efter smak
2 msk Vatten	2 st. Röd Chili, skivad
2 msk Fisksås Nam Pla	
2 msk Palmsocker eller Farinsocker	

1. Blanda ingredienserna i skål, rör om lägg i gurkan, och förvara i kylskåp minst. 4 timmar.
2. Blandningen håller i flera dagar. Lägg i en skål, servera.

Gurk- och Chilipickles 2 Nam Chim Taeng-Gwa 2 น้ำจิ้ม แตงกวา

En sås som passar till Thot Man Pla och Thot Man Kung.
Ger ca 3 koppar

½ kg Gurka	1 kopp Vinäger
2 Serrano Chili	½ tsk Salt
½ Medium Lök	
½ kopp Strösocker	

1. Skala gurkorna och skär dem på tvären i tunna skivor.
2. Ta bort stjälkarna men behåll fröna i chilin och skiva dem i tunna ringar.
3. Skala löken och ta bort rot delen. Skär löken i tunna vertikala skivor.
4. Blanda allt tills sockret är upplöst.
5. OBS! Används inom 2 timmar.

Gurk- och Chilipickles 3 Nam Chim Taeng-Gwa น้ำจิ้ม แตงกวา 3

Ca 1¾ kopp. En sås till Sate Kai Kyckling Satay, Sate Mu Fläsk Satay eller Sate Nuea Biff Satay.

¼ kopp Strösocker	450 gr Gurka
½ kopp Vinäger	2 msk Osaltade Jordnötter, krossade lite större än sandkorn
¼ kopp Kokande Vatten	Koriander (för smaken)
¼ tsk Salt	
1 tsk Mald Chilipasta	

- 1 Blanda de första fyra ingredienserna och rör om tills sockret har löst. sig.
- 2 Låt svalna till rumstemperatur. Skala gurkan och skär den på tvären i tunna skivor. Hacka koriander och blanda i alla ingredienserna. Används inom 2 timmar.

Skaldjurs Dipsås till Grillat Nam Chim Thale Spicy น้ำจิ้ม ทะเล

1 msk Vitlök, finhackad	2 matsked Limesaft
4 till 6 Färska Prik Kee Noo Chili finhackade	1 msk Palmsocker
5 msk Nam Pla Fisksås	

1. Blanda alla ingredienser tillsammans. Rör om tills palmsockret är upplöst.
2. Anmärkning: Serveras vanligtvis i samband med olika fisk och skaldjursrätter som Pla Pao träkolsgrillad fisk, Pla Muek Yang Grillad Bläckfisk, Pu Neung Ångade Krabor och andra tjärkols grillade skaldjur.

Jordnötssås Nam Chim Thua น้ำจิ้ม ถั่ว

Lite Olja	1 kopp Kokosmjölk
1 msk Grön Lök Vårlök	2 msk Curry Thailandsk Rödcurry
½ msk Citrongräs Thakrai	¾ kopp Jordnötssmör
½ msk Galangal	2 msk Palmsocker eller farinsocker
½ matsked Vitlök	2 msk Tamarind flytande
½ msk Limeskal	2 msk Limesaft
½ matsked Koriander	
1 tsk Bai Makrut Kafirlimeblad färska	

1. Lägg i en matberedare/mortel och mal/mortla grön lök/vårlök, citrongräs, galangal, vitlök, limeskal, koriander och kafirlimebladen. Värm woken. Fyll i oljan.
2. När oljan är varm, tillsätt lök/vitlökspurén. Stek i en minut.
3. Tillsätt kokosmjölk, curry, jordnötssmör, palmsocker, flytande tamarind och limesaft och koka upp. Kyl av.
4. Serveras i rumstemperatur.

Söt Dippsås Nam Chim Wan น้ำจิ้มหวาน

Här är en enkel Dippsås används vanligen till friterat som Vårrullar och fyllda Kycklingvingar.

3 dl Vatten	2 msk Vitlök, mycket tunna skivor
3 koppar Strösocker	2 msk Ingefära, finhackad eller riven
1 kopp Risvinäger	1 tsk Salt
3 msk Kinesiska Inlagda Plommon	
3 msk tunna skivor Prik Kee Noo Daeng Röd Chili	

1. Koka upp vatten och blanda i de inlagda plommonen. Ibland säljs de som "saltat plommon" och dem låt sjuda i fem minuter.
2. Ta bort plommonen lägg i en matberedare och puré dem. Fortsätt att koka vattnet, lägg i sockret som löses upp. Fyll i vinäger och salt. Om något socker är fortfarande olöst. Tillsätt lite mer vatten tills det blir upplöst.
3. Returnera plommonen till blandningen och håll sedan över de övriga ingredienserna i en steriliserad burk. Förvara svalt i minst. en vecka innan Dippsåsen används.

Chili Sås Nam Prik Kiga

Detta är en vanlig dipp till grillat.

6 msk Prik ki Nu gröna små chili skivad tunt	3 msk Phak chi Koriander inkl. rot, hackad
6 msk Prik ki Nu Daeng röda Chil, skivad tunt	1 msk Nam Makrut Limesaft
4 msk Hom Daeng Schalottenlök, skivad tunt	1 msk Fisksås Nam Pla
2 msk Kratiem Vitlök, skivad tunt	

Fräs chili, schalottenlök och vitlök i lite varm olja. Efter kylning, puréa blandning i en matberedare eller mortel och mortelstöt. Om koriander och schalottenlök läggs i sista minuten. Blandningen kommer att hålla i flera veckor i kylskåp.

Köttbuljong Nam Kaeng Chuet น้ำแกงจืด

10 koppar Vatten	4 Bai Makrut Kaffirlimeblad, Strimlade
4 koppar Nötköttsben	1 msk Ingefära riven.
2 Lök med skal, dela i fyra delar	
2 Korianderrötter hackade	

1. Slå av benen med en hammare, och rosta dem i 15 minuter i en varm ugn. Koka upp vattnet och lägga i grönsakerna och benen i grytan. Koka sakta under en timme.
2. Koka sedan häftigt så buljongen minskar till ungefär halva volymen.
3. Låt svalna, skumma av fett och filtrera genom en fin tygsil.

Färsk Mangojuice Nam Mamuang น้ำมะม่วง

2 st. Mogna Mangon
 ½ dl Socker
 ½ kopp Vatten

½ till 1 tsk Salt
 1 ½ kopp Kokande Vatten

1. Förbered sockerlagen genom att lösa upp ½ kopp vatten med ½ kopp socker. Koka tills allt socker är upplöst. Skala mangon och skär dem i småbitar.
2. Det bör vara cirka ½ kopp mango. Lägg den i mixern.
3. Häll i kokande vatten, sirap och salt. Blanda ordentligt.
4. Det bör vara en stark söt smak eftersom is kommer att läggas i vid serveringen.

Nam Phrik Chiao Nam Phrik Chiao น้ำพริกแจ้ว

¼ kopp Gul Bönsås
 ¼ kopp Limesaft
 ¼ kopp Hackad Vitlök

¼ kopp Hackad Ingefära

2 msk tunna skivor Prik Kee Noo Små Chili
 ¼ kopp Ljus Sojasås

¼ kopp Palmsocker

Mixa ihop allt i en mixer eller skiva fint och blanda ihop allt.

Dipp med Torkade Räkor Kung Heng Nam Prick Goong

8 st. Gröna Thai Chili
 6 Vitlösklyftor
 2 msk Råkpasta
 1/4 kopp Fisksås Nam Pla
 1/3 kopp Limesaft

3 msk Palmsocker
 10 Hela Stora Torkade Räkor (skölj i varmt vatten)

Grönsaker

Till exempel: Ormbönor eller Långbönor, Salladslökar, Knipplök, Tomater, Broccoli, Sockerärtor.

1. Lägg i chili, vitlöken och räkpastan i en mortel och mosa med en mortelstöt tills vitlöken krossas och blandats ihop med de övriga ingredienserna. Tillsätt fisksåsen, limesaften och sockret, mosa försiktigt tillsammans.
2. Alternativt använd en mixer men den ger inte rätt konsistens. Tillsätt de hela torkade räkorna och blanda ihop. Lägg i en serveringsskål och låt räkorna ligga i blöt i såsen i ca 15 minuter. Servera som Dipp till råa eller ångkokta grönsaker.

Gul Currypasta 1 Nam Phrik Kaeng Kare 1 น้ำพริก แกง กะหรี

15 Torkade Chili, hackade	2 msk Hackat Citrongräs Thakrai
2 tsk Kumminfrön	4 msk Hackad Schalottenlök Hom Daeng
2 tsk Koriander	2 msk Hackad Vitlök
1 tsk Malen Kanel	2 msk Gult Currypulver
2 tsk Salt	1 msk Olja
1 tsk Malda Kryddnejlikor	

1. Lägg den hackade torkade chilin i lite varmt vatten och låt den ligga i blöt i ca 10 minuter. Under tiden läggs spiskummin- och korianderfrön i en kastrull/wok/stekpanna utan olja och stek dem på medelhög värme i 2 minuter under omrörning, tills det känns en rostad arom.
2. Töm ur chilin och lägg i en mortel tillsammans med resten av ingredienserna och mortla samman till en smidig pasta.

Gul Currypasta 2 Nam Phrik Kaeng Kare 2 น้ำพริก แกง กะหรี

8 färsk gula eller små torkade röda chilifruktar	2 msk Curry
Prik Kee Noo Kari eller Prik Kee Noo Daeng	1 msk Galangal Kha Hackad
Haeng	2 msk Citrongräs Thakrai Hackad
2 tsk Kumminfrön, rostade	1 msk Räkpasta Kapi
2 msk Korianderfrön, rostade	1 msk Fisksås Nam Pla
1 kopp hackad Schalottenlök Hom Daeng, rostad	Gurkmejpulver Khamin tillräckligt för färgen
1 msk hackad Vitlök Kratiem	eller färsk
1 msk hackad Ingefära Khing	

1. Om torkade röda chilifruktar används, ta bort fröna ur dem och lägg i blöt i varmt vatten i 15 minuter. Blanda alla ingredienser till en fin pasta.
2. Kan frysas och användas efter behov. För att undvika upptining av hela kvantiteten på en gång, kan infrysning ske i små förpackningar som krävs för en användning.

Grön Currypasta 1 Nam Phrik Kaeng Khiao Wan 1 น้ำพริก แกง เขียวหวาน

1 tsk Kumminfrön	1 msk Hackat Citrongräs Thakrai
1 tsk Koriander	1 tsk Hackade Koriander rötter
6 färsk Grön Chili, hackad	1 msk Hackad Schalottenlök Hom Daeng

1 msk Hackad Vitlök
1 tsk Hackad Galangal Kha
7 Pepparkorn

1 tsk Salt
1 tsk Räkpastakäppi

1. Lägg kummin- och korianderfrön i en stekpanna utan olja.
2. Torrstek dem under omrörning, för 1 till 2 minuter tills de doftar aromatisk och är lätt brynta.
3. Mortla dem med övriga ingredienser för att producera en fin Grön Currypastakäppi.

Grön Currypastakäppi 2 Nam Phrik Kaeng Khiao Wan 2

10 gröna Jalapeño Phrik Chee Fa
5 gröna Chili Phrik Khee Noo
½ kopp skivade Korianderrotter Raak Pak Chee
och skaft Pak Chee
8 Vitlöksklyftor Kratiem
¼ kopp hackad Schalottenlök Hom Daeng
¼ kopp hackat Citrongräs Thakrai,

eller 1 msk torkat Citrongräs Takraj Haeng
5 tunna skivor färsk Galangal Kha (eller 1 tsk
torkat Galangalpulver Kha Pon)
1 tsk Kummin
1 tsk Räkpastakäppi

Blanda alla ingredienser i en mixer och kör tills allt är slätt. För att få rätt textur mortla.

Massaman Currypastakäppi Nam Phrik Kaeng Massaman

5 msk Olja
4 torkad Jalapeño Chili Phrik Chee Fa Haeng
½ kopp Hackad Lök
½ kopp hackade Vitlöksklyftor Kratiem
1 msk Hackad Thakrai Citrongräs och ⅓ av
stamen
2 tunna skivor Galangal Kha

2 Schalottenlökar Hom Daeng
¼ tsk Kaffirlimeskal Piew Ma Grood
2 msk Torkad Koriander Pak Chee Pon
1 msk Kummin
1 tsk Kanelpulver
1 msk Stjärnanspulver

Värm en liten stekpanna på medelhög värme och tillsätt oljan. Fräs chili, lök och vitlök tills allt är gyllenbrunt

Blanda de stekta ingredienserna och alla övriga ingredienser i en mixer och kör så ingredienserna blandas ordentligt.

Röd Currypastakäppi 1 Nam Phrik Kaeng Ped 1

2 Portioner

6 Torkade Röda Chilin som är blötlagda i kallt
vatten i 5 minuter, urkärnad och hackade

3 msk Schalottenlök Hom Daeng, skalade och
hackade
5 Vitlöksklyftor hackade

1 msk Galangal Kha hackad
1 msk Citrongräs Thakrai, hackat
2 tsk Kafirlimeskal hackat
10 Svartpepparkorn
1 msk rostade Korianderfrön

1 tsk Rostadat Kummin
1 tsk Räkpasta eller Jäst Sojaböns pasta

1. Lägg alla ingredienser i en stenmortel mortla tills curryn blir till en fin pasta.
2. Curryn kan lagras i en lufttät behållare i kylan i 3 till 4 månader.

Röd Currypasta 2 Nam Prik Kaeng Phed 2

8 msk Hackad Lök
8 Vitlöksklyftor
10 Torkade Röda Jalapeño Chilipeppar
4 Tunna Skivor Galangal Kha
2 msk Hackat Citrongräs Thakrai

1 msk Hackad Korianderrot eller stammar
1/2 tsk Spiskummin
1 tsk Räkpasta Kapi
1 tsk Salt
3 msk Olja

1. Röd och grön currypasta är grunden för de flesta thailändska curryrätter.
2. Blanda alla ingredienser utom oljan i en mixer och tills allt är finmalet.
3. Hetta upp en liten stekpanna på medelhög värme och tillsätt oljan.
4. Stek currypastan sakta i 5 minuter tills den är doftande.
5. Lägg i en burk och förvara för framtida bruk.
6. Räcker till 2½ koppar

Röd Currypasta 3 Nam Prik Kaeng Phed 3

Ingredienser

1/2 kopp Hackad Lök
8 Vitlöksklyftor Vitlök
10 Torkade Röda Jalapeño Chili
4 Tunna Skivor Färsk Galangal Kha
2 msk Hackad Citron/Lime
1 msk Hackad Koriander

1/2 tsk Spiskummin
1 tsk Räkpasta Kapi
1 tsk Salt
3 msk Olja

Metod

1. Blanda alla ingredienserna i mortel (eller mixer) till en slät massa.
2. Hetta upp en liten stekpanna på medelhög värme och tillsätt olja.
3. Stek currypastan sakta i 5 minuter tills den är doftande.
4. Lägg i pastan och förvara den i en burk.

Röd Currypasta 4 Nam Phrik Kaeng Phet Daeng 4

En kopp av röd currypasta tillverkad av torkad Thailändsk röd chili.

16 Små Torkade Röda Chilifrukter Prik Khi Nu
Daeng Haeng
1 tsk vardera av Vitpepparkorn och Kumminfrön
rostade och mortlade till pulver

1 msk Koriander rostade och pulveriserade

2 msk hackad Schalottenlök Hom Daeng
1 msk hackad Vitlök Kratiem
1 msk Korianderrot Rak Pak Chi mortlad eller
hackad
2 tsk Galangal Kha hackad

2 msk Citrongräs Thakrai finskurna
2 tsk Räkpasta Kapi
2 tsk Fisksås Nam Pla
1 tsk Kaffirlimeskal Phio Ma Krut

1. Blanda alla ingredienserna till en fin pasta. Används efter behov.
2. Frys in i små förpackningar som krävs för en användning.

Syrat Revbensspjäll Nam Kra Dook Moo แหนม กระดูก หมู

Förbered

250 gr av den mjuka delen Revbensspjäll
10 Vitlöksklyftor krossade, mortlade
2 tsk Salt

6 msk Ångat Klibbris

Instruktion

- 1 Lägga fläsk i en stor skål. Tillsätt salt, vitlök och ris.
- 2 Knåda ihop massan med händerna ordentligt.
- 3 Lägga ner det blandade fläsk i en glasburk och förslut locket. Ställ burken i kylskåpet i 3 dygn.
- 4 Efter 3 nätter, djupstek grisköttet i ca 20-30 minuter i en medelvarm ugn.
- 5 Syrat fläsk är det bästa att äta med jasminris och grönsaker

Dipp på Räkpasta 1 Nam Phrik Kapi 1 น้ำพริกกะปิ

Här är den Dipsås som äts med nästan vad som helst. Ett exempel på lika många recept som det finns
Thailändska kvinnor.

Här används små äggplantor Makheua Phuang de läggs ofta till curryrätter som en skarp munbit i munnen.

1 msk Kratiem Vitlök hackad
1 msk Prik Kee Noo Daeng Röd hili, hackad
1 msk Kapi Fermenterat Räkpasta
3 msk Nam Pla, Fisksås

3 msk Nam Makrut Kaffirlimesaft
1 msk Socker
2 msk Makheua Phuang Äggplantor

1. Lägga räkpastan i en wok, stek lätt tills den doftar aromatiskt.
2. Krossa alla ingredienser i en mortel eller i en matberedare, utom de ärtstora auberginerna som grovt
hackade läggs till i pastan efter blandning eller lägg i dem hela.
3. Servera med råa grönsaker eller andra rätter, blanda i kokt ris.

Räkpasta och Chili Dipp 2 Nam Phrik Kapi 2 น้ำพริก กะปิ

1 msk Torkade Råkor, blötlagda i vatten
5 st. Vitlösklyftor
9 Prik Kee Noo Chili
1 ½ msk Rostad Räkpasta

1 tsk Palmsocker
1 msk Nam Pla Fisksås
2 till 3 msk Limesaft

1. Mortla de torkade råkorna, vitlöken och små chili tillsammans.
2. Lägg i räkpasta och palmsocker, fisksås och limesaft. Blanda väl och smaka av för smakbalansen.

Räkpasta och Chili Dipp 3 Nam Phrik Kapi 3

Namprik Kapi

2 msk Räkpasta
4 Vitlösklyftor
5-6 Torkade Råkor
5-7 Färska Thaiändska Chilipeppar
3 msk Limesaft

3 msk Fisksås Nam Pla
2-3 msk Palmsocker
1 msk små Thaiändska Auberginer

I en mortel stöt de torkade råkorna mortla dem till ett grovt pulver, ta den från morteln och Ställ åt sidan.

Lägg räkpasta och vitlök i morteln mosa och mala ihop tillsätt sedan de råkorna tillbaka in i morteln. Lägg i Thaiändska Chilipeppar och små auberginer (lämna några auberginer för senare användning).

Blanda blandningen tillsammans, lägga i Palmsocker, Limesaft och efter smak. Skeda Pastan i en skål och tillsätt några äggplantor för visuellt bör det se ut så här.

Räkpastan kan serveras på en mängd olika sätt. Skeda den över färsk kokt jasminris, eller används som Dipsås för färska eller kokta grönsaker, som gurka, st.ringbönor, kål eller bambuskott. Det är också en underbar ackompanjemang till Lao stils grönsakscurry. I Thailand är väldigt populärt att äta med stekt makrill Pla Tu.



Ärtstora Auberginer

råkorna

torkade

Fisksås
intryck,

Saltade Ägg med Nam Prik Dipp Nam Phrik Khai Khem น้ำพริก ไชเค็ม

Serveras med färska grönsaker och en stekt eller grillad fisk.

3 till 4 Prik Kee Noo Daeng Röda Chili
3 Vitlösklyftor
2 Salta Ägg, Hårdkokta Khai Khem
2 msk Limesaft

½ msk Fisksås Nam Pla
1 tsk Socker

1. Mortla vitlök och chili tillsammans och tillsätt de saltade äggen.
2. Mortla tills allt blandas väl och sedan blanda i socker, limesaft och fisksås. Blanda väl och smaka av.

Chili och Krabbäggs sås Nam Phrik Khai Pu น้ำพริก ไช ปู

½ kopp Rom från Ångade Krabbor med Ägg
10 st. Prik Kee Noo Chili Små Chili
10 Stora Vitlöksklyftor
1 tsk Palmsocker

1 msk Limesaft
2 tsk Nam Pla Fisksås
20 st. Små Ärt Auberginer Makheua Phuang
½ msk Kapi Råkpasta

1. Mortla vitlöken och råkpastan i en mortel tills allt är välblandat. Lägg i lite chili krabbrommen blandas med några drag av mortelstöten, bryt chilin och blanda allt väl. Tillsätt limesaft, fisksås och palmsocker efter smak,
2. Fyll på med ärtauberginerna bryt dem med mortelstöt och blanda i chilisåsen. Häll såsen i en skål och placera skålen i mitten av en serveringsfatet.
3. Runt skålen, ordna skivor av gurka, skållad babymajs, skivat kokospalmshjärta skållad ung vattenmimosa, och ärtaubergine. Slå något lite av cocosnötsgrädde över grönsakerna om du vill. Serveras med ris och några stekta makrillar som är gyllenbruna.

Khegur Pasta Nam Phrik Ki Ka น้ำพริก ขี้กา

En vanlig Dipp till diverse skaldjur och grillad mat.

12 msk Prik Kee Noo i tunna skivor
4 msk Schalottenlök Hom Daeng eller små Röd eller Lila Lök tunt skivade
2 msk Vitlök, tunt skivade

3 msk Koriander inklusive rot, hackad
1 msk Limesaft + 1 msk Nam Pla Fisksås

1. St.ek chili, schalottenlök och vitlök i lite het olja. Efter avsvälning håll puréblandningen i en matberedare eller mortel.
2. Koriander och schalottenlök läggas till i sista minuten blandningen kommer att hålla i flera veckor i kylskåp. Bra som ett dopp med gurka, selleri, morötter, broccoli, etc.

Nam Prik med Torkade Räkor Nam Phrik Kung Siap น้ำพริก กุ้ง เสียบ

4 till 6 Magrutlime eller Kaffirlimeblad, fint skurna
Olja för fritering
1 till 1 ½ kopp Torkade Räkor Kung Heng

2 msk Röd Currypasta
2 msk Nam Pla Fisksås
2 msk Palmsocker

1. Hetta upp oljan i en wok eller stekpanna, tillsätt de torkade räkorna och stek tills de flyter (cirka 1 minut).
2. Ta upp mem en slitsad sked och låt räkorna rinna av på hushållspapper.



3. Lägg kafirlimebladen i olja och stek tills de är krispiga (ca 30 sekunder), flytta till pappershanddukar för att rinna av.
4. Häll olja i wok, vilket innebär att ungefär 2 msk, tillsatt röd currypasta och stek tills den doftar aromatisk, krydda med fisksås och palmsocker (rör om för att lösa upp) tillsatt räkorna och stek tills såsen börjar bli fast., tillsatt sedan limeblad och st.ek.
5. Lägg upp på ett serveringsfat. Serveras varmt eller kallt.

Tamarindsås Nam Phrik Makham Piak น้ำพริก มะขามเปียก

1 kopp Makham Piag Sur Tamarinderpasta,
skalad, frön och fibrer kasseras
¼ kopp Kung Haeng Torkade Räkor
¼ kopp Hom Daeng Schalottenlök hackad
2 msk Kratiem Vitlök hackad
2 msk Nam Pla Fisksås

1 msk Prik Kee Noo Haeng Daeng torkade Röda
Chilin
1 tsk Kapi Fermenterat Råkpasta
1 tsk Nam Tan Paep Palmsocker

1. Lägg räkorna i en mortel och stöt den torrostade chilin tills den doftar aromatiskt och krossa den i en mortel.
2. Placera schalottenlök och vitlök, med skalen på under en grill och rosta till dess aromatiska doft kommer och skalet börjar missfärga, därefter skala och hacka.
3. Stek råkpasta i en mycket liten mängd olja tills doften känns.
4. Blanda i de övriga ingredienserna (utom tamarindpastan) och mortla till en jämn smet i en mortel och stöt eller använd en matberedare.
5. Slutligen fyll i tamarindpastan.

Saltad Krabba med Tamarindsås Nam Phrik Makham Pu Kehm

20 färska Tamarinder
30 färska Prik Kee Noo Chili
1 hel Rödlök/Schalottenlök
½ hel Färsk Vitlök

6 hela Inlagda Krabbor Pu Kehm
2 msk Nam Pla, Fisksås
2 msk Socker

1. Dela tamarinderna och ta bort frön och fiber, lägg dem i saltat vatten. 1 msk salt till 3 koppar vatten.
2. Lägg i allt utom krabban i en matberedare. Se till att alla frön från tamarinderna är borta innan du lägger dem i mixern. Blanda väl, och lägg till krabban i slutet, lägga sedan allt i en stor skål. Krydda med 2 msk fisksås och 2 msk socker.
3. Smaka av och lägg till mer fisksås eller socker vid behov. Servera med färska grönsaker som gurka, broccoli, kål, osv.

Tamarind, Chilidipp med Färska Grönsaker น้ำพริก มะขาม สด ผัก

Ung färsk Tamarind
Finhackat Sidfläsk eller Fläskfärs

Kung Heng Torkade Räkor
Råkpasta Kapi

Vitlök

Gul chili och stark chili

1. Torkad fisk kan användas i stället för räkor (om allergi finns). Andra ingredienser är salt, fisksås, palmsocker, fläsk, matolja, saltad krabba, eller hästskokrabba. Rensa tamarinden mortla med en nypa salt.
2. Mortla de torkade räkorna och det finhackade fläsket. Mortla vitlök med räkpasta, chili, gul chili och tamarind. Blandas med lite salt, och lite socker, smaka av.
3. Om saltad krabba läggs i behöver inte pastan stekas. Blanda bara i de rivna krabborna och det är klart att servera.
4. Använder du fläskfärs och stek då allt tillsammans tills det är doftande. Föredras hästskokrabba blanda i den utan att hacka sönder krabban. Stek inte eftersom krabban förlorar sin goda doft.

Smårätter som hör till;

Stekt makrill, saltat kött stekt tills det är knaprigt och lite socker tillsätts. Ägg och sidfläsk kokas i söt Sojabönssås (Pa Lo). Kinesisk rättika kokt i kokosmjölk med en nypa socker, kokas ganska torr. Krispigt stekta korallträdsblad (finns troligen inte i handeln).

Receptet är den fulla versionen av smårätter för Nam Prik Ma Kham Sod. Serveras i skålar.

Servera vid sidan en skål med grönsaker: Vattenliljestam, äggplanta, gurka, och andra sallader med gröna blad.

Mosade Äggplantor Nam Phrik Makhua Yao น้ำพริก มะเขือ ยาว

5 Schalottenlök Hom Daeng
2 Auberginer Äggplantor
5 Vitlöksklyftor
1 Färsk Chili
1 tsk Salt

2 msk Olja
3 Ägg hårdkokta
20 Myntablada

1. Skala Schalottenlöken, lägg löken med de oskalade auberginerna, vitlöken (oskalad) och chilin i en het grill, grilla tills grönsakerna är brynta.
2. Skala auberginerna och vitlöken. Mosa chili, schalottenlök och vitlök tillsammans i en mortel. Tillsätt sedan salt och auberginerna och mosa tillsammans igen. Stek blandningen i oljan i 2 till 3 minuter.
3. Ta den från värmen. Skär hårdkokta ägg i kilform och blanda i med övriga ingredienser eller servera separat.
4. Strö på auberginröran med myntablada och servera tillsammans med grönsaker.

Wokad Mangosteen, Chilipasta och Fläskfärs น้ำพริก มังคุด ผัด

Unga Mangosteenfrukter
Griskött finhackat eller lite Fläskfärs
Torkade Räkor
Torkad Chili
Vitlök
Räkpasta med hög kvalitet

Stark Chili
Gul Chili
Matolja
Palmsocker
Fisksås

1. Dela de hela unga mangosteenfrukterna, pressa ur saften. Gör en fint pasta genom att mortla torkad chili tillsammans med torkade räkor, räkpasta, starka chili och vitlök. Blanda sedan i chilipastan med det färdiga mangosteenfruktsaften blanda med de 3 smakerna, sött, surt och salt och smaka av igen.
2. Stek blandningen i uppvärmda matolja tillsammans med fläsket. Blanda och smaka av. Lägg i hela gula chili och stek, ta omedelbart bort från värmen. Servera.

Sidomaträtter

Saltat kött, torkade Ormfiskhuvuden, Gourami och Omelett. Serveras med stekt eller rostat krispigt ris eller bröd. Och inga grönsaker behövs.

Dipsås från Helvetet 1 Nam Phrik Narok 1 น้ำพริก นรก

Receptet är tillverkat av soltorkad chili. Torkad färsk chili kan torkas, antingen i en varm ugn eller i en sluten behållare på en grill, eller hacka färsk chili, och sprida dem på en bricka och lägger dem under grill tills det är ganska torr. Såsen håller bra och är populär, används som ett komplement till torkat kött och skivade grönsaker.

2 till 3 kilo Havskattsbitar
400 gr Torkade Prik Kee Noo Haeng Chili
½ Kopp Vitlök, hackad inklusive skal
½ kopp Schalottenlök Hom Daeng, hackad inklusive skal

2 msk Kapi Fermenterad Räkpasta
¼ kopp Fisksås Nam Pla
3 msk Socker helst Palmsocker

1. Schalottenlök och vitlök grillas tills skalen svärtar. Skala och hacka dem sedan. Den torkade chilin grillas så de precis börjar svartna.
2. Det är kritiskt, chiliångan som är mycket irriterande för näsa och ögon! (görs helst utomhus.)
3. Djupstek fisken tills den är knaprig rensa upp köttet och släng benen. Du behöver ca 900 gr av strimlad stekt fisk. Blanda ihop alla ingredienser en mixer eller matberedare. Lägg i en väl tillsluten burk eller frys små paket som är lagom stora.

Dipsås från Helvetet 2 Nam Phrik Narok 2 น้ำพริก นรก

Olja till fritering
900 gr av Filead vit Sötvattenfisk
2 koppar Thailändska Chilipeppar
½ kopp Vitlök

½ kopp Schalottenlök Hom Daeng
3 msk Räkpasta Kapi
¼ kopp Fisksås Nam Pla
3 till 4 msk Palmsocker

1. Skiva fisken och djupstek den så skivorna blir gyllenbruna. Hacka chili, schalottenlök och vitlök. Därefter halstra dem. Slå samman ingredienserna i en mortel med en stöt (eller använd en matberedare) till en slät smet.
2. Placeras i en liten kastrull eller wok och koka på medelhög tills blandningen bildar en bubblande pasta. Pastasåsen kan förvaras vid kyla, i en tät burk, i flera veckor. Såsen kan också göras med fläsk (Yam Moo), eller till och med räkor (Yam Gung). Vegetarianer kan experimentera med grönsaksblandning i stället för köttet.

Dippsås från Helvetet 3 Nam prik Narok 3

Ingredienser

Olja för fritering	1 kopp Torkade Gröna Thaichili Prik Kee Noo
1/2 kopp <u>oskalade</u> hela Schalottenlökar Hom Daeng	1/4 kopp Fisksås, Nam Pla
1 kg Sötvattens Fiskfiléer	3 msk Palmsocker
2 msk Råkpasta	1/2 kopp <u>oskalade</u> Vitlösklyftor

1. Hetta upp oljan i en stor stekpanna till 190 C. Friter fiskfiléerna till mycket krispiga och gyllenbruna. Grilla chilipeppar, vitlök och schalottenlök tills deras utsida börjar förkolna.
2. Skala av vitlöks- och schalottenlöksskalen. Lägg den stekta fisken, chili, vitlöken och schalottenlöken i en mortel och mosa med mortelstöt till en slät massa (eller använd en mixer).
3. Lägg i råkpasta, fisksås och palmsocker i en liten kastrull och låt koka i cirka 15 minuter på medelhög värme så att blandningen reducerats till en pasta. Blanda grundligt de mosade ingredienserna med den reducerade sås ingrediensen. Förvaras i en burk med tättslutande lock och kan användas som Dippsås eller till matlagning.

Chili och Tomat Dipp Nam Phrik Num 1 น้ำพริก หอม

Serveras som Dipp med råa grönsaker eller som en krydda. Om chilin är mycket stark, ta bort kärnorna från dem. Torrstekning är en metod för rostning att steka utan fett.

2 medelstora Mogna Tomater	3 stora Schalottenlök Hom Daeng, skalade och halverade
2 Stora Chili eller gula Starka Chili	1 msk färsk Limesaft
1 msk hackad Färsk Koriander	5 Vitlösklyftor skalade
2 msk Nam Pla Fisksås	

1. Värm en stor, tung stekpanna på hög värme. Lägg i den hela chilin och torrstek i ca 4 minuter. Pressa ner med en träslev och vänd om ibland. Tillsätt schalottenlök och vitlök och fortsätta att torka och vänd då och då. Efter cirka 5 minuter eller tills chili skinn svartnat. Lägg i en skål när de är torrt.
2. Lägg tomaterna i kastrullen och torrstek dem i cirka 5 minuter vänd då och då tills skalet svartnat. Låt svalna.
3. Ta bort stjälkar från chili och halvera dem på längden. Sänk värmen. Kärna ur och skinna av tomaterna, skär i fjärdedelar. Lägg chili, tomat, schalottenlök och vitlök i en matberedare kör tills blandningen är salsaliknande.
4. Alternativ hacka grönsakerna fint med en kniv. Ger ca 1 och 1/4 kopp.

Grillad Grön Chili Nam Phrik Num 2 น้ำพริก หอม

6 till 8 långa Gröna Söta Chili (stark Chili Ancho chili)	1 Skalad Schalottenlök Hom Daeng
4 Vitlösklyftor skalade	1 till 2 msk Nam Pla Fisksås

1. Grilla chili, vitlöken och schalottenlöken över glödande kol eller på varm platta tills de får färg. Låt chilin svalna drag sedan av skalet.
2. Mortla vitlöken och schalottenlöken till en pasta, tillsätt chili (inklusive frön) droppa därefter i fisksåsen, smaka av med salt noga. Mortla till en något fibrös struktur (inte en puré). Alternativt används en matberedare purea vitlöken och schalottenlöken och blanda i de övriga ingredienserna sedan.

Kryddstark Fiskpasta 1 Nam Prik Pla Tuu 1

2 msk Rapsolja	1 tsk Räkpasta Kapi eller 1 msk torkade räkor
2 st. (200 g) frysta Saltade Makrillar Plah Tu	1 msk Fisksås Nam Pla
2 Schalottenlökar skalade	Saft av 1 stor färsk Lime
2 Stora Vitlösklyftor skalade	1/2 tsk Socker (frivilligt)
3 Färska Thailändska Chili Prik Kee Noo	
3 st. Torkade Chili Prik Chee Fah	

4 Portioner

- 1 Bryn makrillen lätt i het olja i en wok. Lägg upp fisken på en tallrik som har en pappershandduk för att rinna av och svalna. När fisken har svalnat ta bort köttet från benen och ställ åt sidan. Mortla schalottenlök, vitlök och chili i en mortel till lite grovt, ojämnt (eller i en liten matberedare).
- 2 Lägg till räkpastan, stöt vidare i morteln eller processa kort. Används torkade räkor, processa/mortla så de smälter in i pastan. Blanda i makrillköttet. Blanda i fisksåsen, limesaften och socker (om så önskas) och justera kryddningen efter smak. Serveras med klubbigt ris och ångkokta grönsaker.

Thai Chili Dipp med Makrill 2 Nam Prik Pla Tuu 2

Olja för stekning	2 Vitlösklyftor, hackade
1 Thailändsk Makrill Pla Too stekt/kokt	
2 Schalottenlökar hackade	
2 Långa, Gröna Chili	2 tsk Fisksås Nam Pla
1-8 Chili Prik Kee Noo	Saft av 2 Limefrukter
1/2 tsk msg	1 msk Hett Vatten

- 1 Fräs vitlök, schalottenlök och grön chili i lite olja tills de fått lite färg. Lägg blandningen i en mortel och stöt tills det blir en pasta. Tillsätt köttet av den thailändska makrillen och alla andra ingredienser i morteln och mortla tills det blir en slät smet.
- 2 Servera fisksås chilidipp med Thairis eller Klibbris och färska eller ångkokta grönsaker.

Kött och Tomatsås 1 Nam Phrik Ong 1 น้ำพริก อ่อง

4 Portioner

Nam Prik Ong är en välsmakande köttssås översållad med tomater och lök. Serveras traditionellt i liten skål tillsammans med råa grönsaker, friterad fläsksvål och klibbris som alla är doppar i en måttligt kryddig sås.

7-10 Små Torkade Röda Chili

½ tsk Salt

En bit av Jäst Sojabönskaka Tua'Naw, lätt rostad eller

½ tsk Råkpasta

2 msk grovt hackad Schalottenlök

1 msk grovhackad Vitlök

1 msk Olja

¼ kilo grovt hackat Fläsk

20 Körsbärstomater skurna på längden

1 msk Fisksås

1 tsk Farinsocker

2 små Gurkor, skalade och skivade på diagonalen i tjocka ovaler

7 Gröna Bönor, trimmas och halveras på tvären

2 kilar av Grönkål (ca 5 cm på bredaste stället)

Friterad Fläsksvål

Förbered klibbriset som blötläggs minst. 4 timmar innan riset ångas.

- 1 Skär chili i små bitar. (ev. kärna ur de flesta av fröna). Blötlägg chilibitarna i varmt vatten i 20 minuter. Krama ur chilin och lägg i en stor, tung mortel. Blanda i salt och mortla med en mortelstöt tills chilifrukter bryts ner tar ca 3 minuter.
- 2 Smula ner sojabönanskakan i mortel eller råkpastan, Blanda i schalottenlöken och vitlöken. Arbeta blandningen till en pasta, ca 5 minuter. Mortla genom att hålla mortel framför dig att undvika obehagliga stänk av chili ta hjälp av en sked för att skrapa samman ingredienserna då och då. Mortla till en grov, rostfärgad puré, Ställ den åt sidan.
- 3 Värm stekpanna/wok på låg värme i 1 minut. Tillsätt olja och snurra för att olja hela ytan. Värm oljan i 1 minut. Tillsätt chilipastan och koka i 3 minuter, vände då och då, tills det är doftande och färgen mörknar lite.
- 4 Öka värmen till mediumvarm och smula ner fläskhacket. Fyll på med tomater, och låt sjuda tills tomaterna är kokta och såsen tjocknar, (3 eller 4 minuter.) Rör i Fisksås och socker och låt sjuda ytterligare 2 minuter. Smaka av och justera kryddningen för en behaglig balans mellan salt, hett, surt och sött. Låt såsen svalna något.
- 5 Häll såsen en liten skål och placera den på en tallrik tillsammans med gurka, gröna bönor, kilar av kål, och krispiga fläsksvålar runtom. Såsen serveras varm eller vid rumstemperatur tillsammans med ris.

Anmärkning: Chilipasta kan göras i en liten mixer eller matberedare. Lägg i chili, salt, schalottenlöken, vitlöken och, och sojabönskakan eller råkpastan som bearbetas till en massa som är ganska slät. Droppa i lite vatten om det behövs. För en enklare version, 1 msk röd currypasta, chili, salt, schalottenlök, vitlök, och sojabönskaka eller råkpasta och fläsksvålen kan utelämnas.

Fläskfärs med Röd Chilipasta 2 Nam Phrik Ong 2 น้ำพริก อ่อง

200 gr Stora Tomater

100 gr Små Tomater

85 gr Fläskfärs

10 gr Fisksås

10 gr Hönsbuljongtärning

5 gr Schalottenlök Hom Daeng

15 gr Vitlök

10 gr Råkpasta

5 gr Korianderrötter

3 gr Små Torkade Chili

5 gr Vitt Socker

2 msk Matolja

- 1 Med hjälp av en mortel eller en matberedare, mal/mortla schalottenlök, vitlök, räkpasta, korianderrötter och torkad chili tillsammans med en halv kopp vatten tills de reduceras till en fin pasta. Stek pastan i oljan i några minuter.
- 2 Blanda i tomater och fläskfärsen i stekpannan/woken och rör om väl. Tillsätt fisksås, buljongtärning och vitt socker. Sjud på svag värme i ytterligare 30 minuter. Ta bort från lågan och serveras med färska eller ångade grönsaker.

Grönsaker med Chiang Mai Dippsås 3 Nam Phrik Ong 3 น้ำพริก อ่อง

4 Portioner

I norr grillas det mest. Kött och grönsaker serveras färska vid sidan om. Denna sås är en favorit som det används för att lägga till som variation i måltiden.

1 msk Olja	3 msk Socker
½ kopp Hackade Vitlösklyftor Kratiem	2 msk Limesaft
¼ kopp Hackad Schalottenlök Hom Daeng	1 kopp Gurkskivorna
500 g Tärnade Röda Tomater	¼ kopp Korianderblad Bai Pak Chee
250 g Fläskfärs	4 Grönlök/Salladslök/Vårlök
⅓ kopp Fisksås Nam Pla	

- 1 Grönsaker, broccoli, morötter, blomkål, schalottenlök, skuren i bitar, sockerärter/snöärter
- 2 Värm en stor stekpanna och tillsätt olja, vitlök, schalottenlök och tomat. Koka i 3 minuter och blanda i fläsket. Krydda med fisksås, socker och limesaft* kokas i 4 minuter eller tills fläsket är klart. Lägg upp på ett serveringsfat med gurka, koriander och grön lök vid sidan om. Såsen serveras med grönsaker för doppning. Limesaften* läggs i sist

Panaeng Currypasta Nam Phrik Phanaeng น้ำพริก พะแนง

3 koppar

125 gr Torkade Gröna Jalapeño Prik Chee Fa Haeng	2 msk Hackad Galangal Kha
¼ kopp Korianderfrö Pak Chee	2 msk Kaffirlimeskal Piew Ma Grood
½ kopp Hackad Lök eller Schalottenlök Hom Daeng	¼ kopp Hackat Citrongräs Thakrai
½ kopp Hackad Vitlök Kratiem	2 msk Räkpasta Kapi
	1 tsk Salt

- 1 Placera alla ingredienser i en mortel och krossa med mortelstöt för att bilda en tjock pasta, eller processa i en mixer. Förvaras i burk med ett tättslutande lock för framtida bruk, currypastan kommer att hålla på obestämd tid.

Rostad Chilipasta 1 Nam Phrik Phao 1 น้ำพริกเผา

Nam Prik Phao är legendarisk i Thailand och har varit en stapelvara i thailändska hushåll i generationer. Detta är en kokt Chilipasta som äts i Thailand i en mängd olika sätt. Till exempel blanda en msk med en liten skål med kokt jasminris och servera. Använda detta som ett kryddigt grönsaksdopp. Lägg till i soppor och nudlar.

4 msk Olja	1 msk Fermenterad Råkpasta
3 msk Hackad Vitlök	1 msk Fisksås Nam Pla
3 msk Hackad Schalottenlök Hom Daeng	2 tsk Socker
3 msk Grovhackade Torkade Röda Chili	

- 1 Hetta upp oljan och tillsätt vitlök och schalottenlök. Fräs en kort stund, ta undan löken från oljan och ställ den åt sidan. Tillsätt chilin och stek tills de börjar ändra färg, ta sedan bort dem och ställ åt sidan. Lägg råkpasta i en mortel tillsätt chili, vitlök och schalottenlök, lägg i en ingrediens innan du lägger till nästa.
- 2 På svag värme lägg tillbaka alla ingredienser i lite olja och vänd ner i en enhetlig pasta. Det resulterar i en tjock lätt oljig röd/svart sås som kommer att hålla nästan obegränsat. Smaka av och krydda upp med mer fisksås och socker.

Rostad Chilipasta 2 Nam Phrik Phao 2 น้ำพริกเผา

4 msk Olja	3 Stora Torra Röda Chili ta bort fröna samt grovhacka Chilin
3 msk Finhackad Vitlök	2 msk socker. Smak av med Salt
3 msk Hackad Schalottenlök Hom Daeng	

- 1 Hetta upp oljan, fräs vitlöken tills den är gyllenbrun, ta upp med en slitsad sked och Ställ åt sidan.
- 2 I samma olja fräs Schalottenlök till knaprighet och ställ åt sidan.
- 3 Fräs chili tills de mörknar ta ur den och lägg den i en mortel tillsammans med schalottenlök och vitlök. Mortla tillsammans.
- 4 Värma oljan, blanda den i pastan och värm igenom.
- 5 Tillsätt socker och salt och blanda väl för att ge en tjock svartröd sås.

Chilisylt Nam Phrik Phat น้ำพริก ผัด

1 tsk Råkpasta	1 msk Nam Pla Fisksås
10 Vitlösklyftor	2 msk Socker
10 Röda Schalottenlökar Hom Daeng	2 msk Tamarindvatten
10 Prik Kee Noo Små Chili	
1 Kopp Torkade Råkor	

- 1 Rosta eller torr stek råkpastan, vitlök, schalottenlök och små chili.
- 2 Mortla ihop dem och till en fin pasta. Lägg i de torkade råkorna och blanda väl.

- 3 Hetta upp 10 msk matolja och stek pastan tills doftande.
- 4 Smaka av med fisksås, socker och tamarindvatten. Fortsätt att steka tills allt är välblandat.

Kryddig Fisksås Nam Phrik Pla น้ำพริก ปลา

Ingredienser

6 Grillade Färska Chilin	en och en halv kopp vatten
5 Grillade Schalottenlökar	2 Små Lökar
2 grillade vitlöksklyftor	en liten knippa Färska Korianderblad
200g Färsk Fiskmassa	Salt, Socker och Limesaft
en sked av Råkpasta Kapi eller Fisksås	

- 1 Skala schalottenlök och vitlök och krossa dem i mortel tillsammans med grillad chili till en pasta.
- 2 Koka upp vattnet och blanda i den färska fiskmassan, råkpasta eller Fisksås och sjud så länge som krävs.
- 3 Sila av fiskmassan och blanda i morteln med den tidigare beredda chili- schalottenlök och vitlökspastan.
- 4 Filtrera fiskbuljongen och lägg till en fjärdedels eller en halv kopp till innehållet i morteln för att få en ganska tjock kräm. Tillsätt limesaft, en nypa socker och salt efter smak.
- 5 Placera en skål med sås i mitten av en platta och låt löken skuren i halvkor eller fjärdedelar på längden läggas upp vid sidan av skålen. Garnera med färska korianderblad.
- 6 Servera med blandade grönsaker, antingen kokta eller råa att doppa i såsen.

Krispig Fisk med Chili Nam Phrik Pla Krop น้ำปลาพริกกรอบ

Den krispiga fisken med chili kan vara en ersättning för söt stekt chilipasta. Den kan blandas in ett knaprigt stekt ris eller läggas i curryrätter i sallader som kryddning. Den kan också blandas med ris som äts med kokt ägg, omelett, stekt saltat torkat kött eller torkat saltat fläsk kan serveras som tillbehör i denna måltid.

Torkade Stora Röda Chili	Mogen Tamarind
Torkad Stark Chili	Palmsocker
Schalottenlök Hom Daeng	Salt
Vitlök	Råkpasta
Torkad Fisk	
Torkade Råkor	

- 1 Rosta den stora röda chilin och de torkade små starka chilin som läggs upp i en skål. Rosta lite schalottenlök och vitlök och mortla dem tillsammans, ställ åt sidan.
- 2 Mortla den rostade torkade fisken och de torkade råkorna.
- 3 Lägg sedan ingredienserna i en stor skål tillsammans med råkpastan. Rör tills allt är väl blandat.
- 4 Lägg till lite finhackad mogen tamarind, salt och palmsocker. Rör om tills blandningen är väl blandad och smakar surt, salt och sött.

Räkpasta Nam Prik Nam Phrik Pla Thu น้ำพริก ปลา ทู

3 Vitlösklyftor	2 msk Limesaft
10 till 15 färska Prik Kee Noo Små Chili	1 msk Nam Pla Fisksås
1 msk Räkpasta	Thailändska Makrillar ungefär ¼ kopp strimlad
1 msk Palmsocker	grön mango, tillval
2 msk Finhackade Torkade Räkor	

1. Friterar fisken i olja tills de är gyllenbruna och låt dem rinna av väl. Pulverisera vitlök och herring i en matberedare eller mortel med mortelstöt, tillsatt chili och blanda till en pasta.
2. Lägg till räkpasta, socker, torkade räkor, limesaft, fisksås och grön mango och rör om väl.
3. Lägg till ytterligare lime eller fisksås efter smak. Fungerar bra till färska grönsaker och friterad marinerad fisk som sardiner och herring.

Makrill med Chilisås Nam Prig Pla Tuu

Makrill med Chilisås är en av de vanligaste thailändska rätter att thailändska folket äter i sina hem och är i storlek. Det är en enkel lantmat som du sällan hittar på restauranger.

3-4 Portioner

2-7 Thai Chili	1/2 msk Fisksås Nam Pla
2 msk Socker	1-2 Vattenbugs Valfritt
1 tsk Räkpasta	7-10 Ärtägglantor Valfritt
1-2 Limefrukter	
2-3 Vitlösklyftor	

Tips

Det går inte ersättas av andra äggplantor för den lilla thailändska. Det är för mycket skillnad i konsistens och smak.

Makrill med Chilisås är en av de vanligaste rätter som thailändska folket äter i sina hem. Det är en enkel lantmat som sällan hittas på restauranger.

Det finns flera versioner av chilisås. Vissa hushåll lägger i torkade räkor, ärtauberginer. De grundläggande ingredienserna är fortfarande de som listas här: räkpasta, vitlök, chili, socker, fisksås och limesaft.

- 1 I en mortel. Mortla räkpastan, socker och vitlök tills det blandat. är väl
- 2 Blanda i fisksås, limesaft och andra valfria ingredienser. ärtauberginerna, krossa dem lite i morteln. Lägg i
- 3 Krossa chilin lätt i mortel. För att få starkt, krossa chili i bitar, eller lägg i hela chilin direkt till garnering. Ärtauberginen och chili bör flyta i såsen Blanda allt väl. små
- 4 Serveras med stekt makrill och färska eller kokta grönsaker.
- 5 De vanligaste grönsaker serveras med såsen är gurka, långbönor, thailändska stora auberginer, doppade regelbundet auberginer i ägg och stek dem, bambuskott och Lotusstam. Alla grönsaker går att använda.
- 6 Ta en liten bit makrill, och lite av grönsakerna, droppa en halv tesked sås ovanpå, skopa upp det hela med ris. Stoppa i munnen och tugga.



Makrill Chili Dipp Nam Phrik Pla Thu Tom น้ำพริกปลาทูตัม

1. Makrillrester från måltider kan bli ett nytt recept.
2. Ta bara fiskkött utan ben som mortlars med vitlök, gul chili, stark chili, räkpasta, några droppar Fisksås och Limesaft och lite socker. Mixa och smaka av.
3. Häll i en kopp. Blanda ”röran” med varm kokt ris och ät den tillsammans med nystekt omelett. Dippen kan förvaras i flera dagar. Det är en verklig aptitlig maträtt.

Ingredienser

Olja för stekning	1/2 tsk MSG smakförstärkare (frivilligt)
1 Thaiändsk Makrill Pla Too	2 tsk Fisksås
2 Röda Thai schalottenlök hackade	saft av 2 st.Lime
2 Vitlösklyftor, hackade	1 msk Hett Vatten
2 Långa Gröna Chili	
1-8 Små Thai Chili Prik Kee Noo	

Preparering

- 1 Fräs vitlök, schalottenlök och grön chili i lite olja tills de fick lite färg.
- 2 Lägg blandningen i en mortel och stöt tills det blir en pasta.
- 3 Lägg köttet från den Thaiändska makrillen och alla andra ingredienser i morteln och mortla tills det blir en slät pasta.
- 4 Servera Nam Prik, Pla Too som en Chili Dipp med Thairis eller Klibbris samt färska eller kokt grönsaker serveras till.

Friterad/stekt Makrill Pla Too Tod

Olja och 1 förpackning Thaimakrill

2-3 Portioner

- 1 Den thailändska makrillen är platt och ca 15 cm långa. De finns i Orientaliska affärer färskfrusen eller ångkokt fryst.
- 2 Välj den ångade frysta sorten. Halstra i vegetabilisk olja tills ljusbrun. Den stekt makrill äts med räkpasta chilisås och grönsaker.

Grillad Fisk Nam Prik Nam Phrik Pla Yang น้ำพริกปลา ย่าง

Serveras med färska grönsaker och grillad eller stekt fisk.

3 till 4 st. Prik Kee Noo Daeng Röd Chili	½ tsk Kapi Räkpasta, rostad
1 Torkad Röd Chili Blötlagda och Klippt	2 msk Limesaft
3 Vitlösklyftor	1 msk Nam Pla Fisksås
2 Schalottenlök Hom Daeng, rostade	1 msk Socker
1 kopp Grillat Fiskkött, bearbetad till flingor	1 tsk Kaffirlimesaft

- 1 Mortla den färska chilin, lägg sedan till den genomfuktade torkade chilin och vitlöken. Fortsätt bultande tills allt är väl blandade till en fin pasta.

- 2 Lagg i fiskköttet, räkpastan och blanda försiktigt. Smaka av med lime, fisksås och socker.

Lime Salladsdressing Nam Som Tam น้ำ ส้ม ตำ

1 1/4 kopp

4 Serrano Chili
2 tsk, ungefär 4 klyftor Finhackad Vitlök
1/2 kopp Nam Pla Fisksås

1/2 kopp Limesaft
1/4 kopp plus 1 msk strösocker

- 1 Ta bort stjälkar men inte fröna från chilin, och hacka fint.
- 2 Banka chili och vitlök till en slät smet i en mortel. Tillsätt resten av ingredienserna och rör tills sockret är upplöst.

Chilisås med Tamarind Nam Phrik Som Makham น้ำพริก ส้มมะขาม

2 Portioner

3 msk Torkade Räkor och Jordnötter
5 Torkade Röda Chilin Krossade
6 Vitlösklyftor krossade
1 tsk Kapi Räkpasta

1 kopp Nam Pla Fisksås
2 msk Farinsocker
2 msk Tamarind som löses i 8 msk varmt vatten

- 1 Mortla torkade räkor i mortel, blanda med chili, vitlök, räkpasta, fisksås, socker och tamarindsås. Serveras med fyllda och friterade Kycklingvingar.

Röd Chili Nam Prik Nam Phrik Ta Daeng น้ำพริก ตาแดง

1/4 av ett block av Tamarind blötlagd i 1/2 kopp vatten eller 1/2 kopp Tamarindsås
1/3 kopp Torkade Räkor, krossade
4 msk vardera av hackad Rödlök och Vitlök micrad under 2 minuter

1 msk Kapi Räkpasta
2 msk olja
1 msk rött Chilipulver
2 msk Palmsocker
1 msk Nam Pla Fisksås

- 1 När tamarinden börjar mjukna, knåda den i cirka 2 minuter, ta bort frön och fibrer för att göra tamarindsås. Lagg lök och vitlök i en mortel och mortla eller lagg i en matberedare, tillsätt sedan räkpasta och torkade räkor. Ställ åt sidan.
- 2 Hetta upp oljan i en kastrull, då och blanda i chilipulvret, rör i pastan från morteln och krydda med palmsocker, fisk- och tamarindsås.

Chili i Fisksås Nam Pla Phrik น้ำปลาร้าพริก

1. Lägg två tredjedelar Prik Kee Noo eller Röd Chili fint skivad i en kopp och fyll på 1 tredjedel Fisksås.
2. Låt stå i en vecka innan du använder Nam Pla Phrik.

Fermenterad Fiskkryddning Nam Pla Ra Prung Rot นำปลาร้าปรุงรส

450 gr Pla Ra Ram eller Pla Ra Gradee
3 msk vätska från Syltad Vitlök
2 st. huvud av Inlagd Vitlök
4 msk Palmsocker

3 msk Taramindsaft
2 tsk Gapee Råkpasta

- 1 Koka Pla Ra i en kastrull på medelvärme. Sila vätskan och tillsätt vätskan tillbaka till grytan på medelvärmens tills det reduceras till ca 2 koppar.
- 2 Blanda i den inlagda vitlökssaften, inlagda vitlöken, palmsocker och tamarindjuice.
- 3 Lös råkpastan i vätskan och minska värmen till att mjukkoka tills den har en koncentrerad smak. Stäng av och låt blandningen svalna.
- 4 Nam Pla Ra Prung Rot håller att lagra en vecka i en täckt bunke i ett svalt skåp.

Honung och Limefrukt Juice Nam Pueng Manao น้ำผึ้งมะนาว

2 Portioner

2 Koppar Hett Vatten
8 msk Honung

4 msk Limesaft

1. Blanda honung i varmt vatten. Lägg i så mycket limesaft som önskas

Färsk Ananasjuice Nam Sapparot น้ำสับประด

1 Hel färsk Ananas. (Konserverad ananas kan användas)
450 gr Socker

6 tsk Vatten
2 till 3 msk Limesaft

Skär ananasen i små bitar. Förbered sockerlag genom kokning av socker med 2 koppar vatten. Lägg ananas i sockerlag. Lägg limesaft enligt önskemål när saften kokar. Låt svalna och tillsätt 4 koppar vatten.

Fläsksallad 1 Nam Sod

Ingredienser

1 kopp finhackat Fläskkött	1/3 kopp fint skivad Ung Ingefära
1/2 kopp fint skivad kokt Grissvål	1/4 kopp Skivad Lök
2 tsk Salt	1/4 kopp Koriander och Grönlök/Vårlök
1 tsk skivad Vitlök	1/2 dl rostade Jordnötter Salladsblad
3-4 tsk Limesaft	1-2 msk Stark Chili

Metod

- 1 Blanda salt med fläsk så stek på låg värme tills det är klart, bryt upp köttet i små delar.
- 2 Ta av från värmen låt svalna och blanda i grissvålen noggrant.
- 3 Blanda försiktigt i vitlök, citronsaft, ingefära och lök och krydda efter smak.
- 4 Skeda upp köttet på en bädd av sallad.
- 5 Strö över koriander och lök. Servera med jordnötter, stark chili, sallad och andra grönsaker.

Fläsksallad 2 Nam Sot Mu น้ำ สด หมู

2 Portioner

450 gr Magert Fläsk Ytterfilé	120 gr Lime- eller Citronsaft
140 gr Fint Skivad Ingefära	100 gr Torrostade Jordnötter
170 gr Skivad Rödlök	6 st. Hackade Färska Chilin eller mer
50 gr Hackad Grönlök/Vårlök	flera Salladsblad
120 gr Fisksås Nam Pla	

- 1 Skiva fläsket tunt och små skivor (0.5 cm tjocka). Koka fläsket och låt det svalna. Lägg fläsket i en stor skål tillsammans med rödlök, chili, ingefära, fisksås och limesaft.
- 2 Blanda ihop väl. Blanda i rostade jordnötter och salladslöken.
- 3 Lägg salladsblad på ett serveringfat och lägg upp salladsblandningen ovanpå. Garnera och servera.

Kycklingbuljong Nam Sup น้ำ ขุ บ

Hemmagjord kycklingbuljong gör en värld av skillnad i Wonton Soppa och nudelsoppor.

6 koppar

Ca 1,3 kg Kycklingvingar eller mycket köttiga Kycklingben	4 kvistar färsk Koriander med Fastsittande Rötter, eller en handfull Korianderkvistar
Omkring 450 gr Fläskhals eller andra ben, köttiga	1 tsk Salt
8 dl Vatten	

- 1 Lägg ingredienserna i en stor kastrull och koka över medelvärme. Skumma av skummet som stiger upp. Efter ca 10 minuter, då skummet är avtagande minska värmen till låg och låt buljongen sjuda i 1 timme utan omrörning.

- 2 Ta bort kastrullen från värmen och låt svalna utan lock, ostört. Häll genom en fin sil.
- 3 Ta till vara på köttet på benen och övrigt och som finns, kasta bort resterna.
- 4 Skumma bort fett som stelnar på toppen av buljongen. Frys ner buljongen i 1 liters burk.
- 5 För en snabb thailändsk stil blanda cirka 4 koppar hönsbuljong med 2 dl vatten. Sjud med en näve korianderblad och 2 fläskkotlettsben kokas i ca 20 minuter.

Citrongrässaft Thakrai Nam Takhrai น้ำ ตะ ไค ร

Portioner 2

2 koppar Citrongräs Thakrai, Fint Skivat 5 dl Vatten
 1 kopp Citrongräs Thakrai, Finhackat
 1 dl Socker

- 1 Koka upp vatten med det skivade citrongräset. Låt det koka tills vattnet blir gult.
- 2 Häll saften genom ett filter för att separera från Citrongräs.
- 3 I en mixer, blanda det hackade citrongräset med ½ kopp vatten.
- 4 Häll genom filtret för att separera bladen.
- 5 Det blir en kondenserad citrongrässaft.
- 6 Koka upp citrongrässaften från citrongräset igen. Tillsätt socker och låt det koka tills sockret är upplöst.
- 7 Tillsätt den kondenserade citrongrässaften och servera.

Fisk Curry Nam Ya Pla น้ำ ย า ปลา

6 Portioner

500 gr Fisk 10 gr Galangal
 1 liter Kokosmjölk 18 gr Råkpasta
 50 gr Torkad Chili 25 gr Palmsocker
 220 gr Krachai (se bild) 8 gr Salt
 56 gr Schalottenlök Hom Daeng 50 gr Saltad Fisk
 75 gr Vitlök 10 gr Fisksås Nam Pla
 10 gr Citrongräs Thakrai

1. Mortla torkad chili, salt, vitlök, citrongräs, galangal, schalottenlök och en fin pasta och blanda i råkpastan. Koka fisken, ta bort fiskköttet och lägg chilipastan.
2. Koka upp kokosmjölken (spara en del av kokosmjölken), tillsätt chilipastan sakta fyll på med mer kokosmjölk rör ihop och smaka av med fisksås och palmsocker. Skall serveras med Thailändska nudlar och grönsaker.



krachai till
 i
 rör om

Stekt Soltorkad Biff Nuea Daet Diao เนื้อ แดด เตี่ยว

4 Portioner

450 gr Nötkött	3 Korianderrötter
1 Vitlök	1 msk Socker
1 tsk Currypuder	2 msk Whisky
½ tsk Peppar	3 msk Chilisås
1 msk Ostronsås	
1 msk Nam Pla Fisksås	

Tvätta av nötköttet skär det i tunna skivor. Mortla vitlök, korianderrot, och peppar i en mortel. Lägg i köttskivorna och arbeta (massera) dem runt i blandningen. Tillsätt fisksås, ostronsås, whisky, socker och curry och blanda väl.

Låt marinera i en timme. Ordna nötköttsskivorna på en ställning och lämna i solen för en dag (eller framför en fläkt för att torka). Vänd om då och då. Stek det saltade nötköttet i het olja och låt rinna av. Servera med söt chilisås.

Wokad Biff med Helig Basilica 1 Nuea Phat Bai Kaphrao 1

4 till 6 Portioner

Det här en smakrik rätt med de typiska Thailändska smakerna. Varje form av nötkött kan användas. Flanken är bra eftersom det är lätt att skära den över hinnan, som hjälper till att hålla kött från att falla sönder under wokning och ger ett bra resultat. Servera med mycket ris, eftersom det bidrar dämpa den heta chilin utan att ge avkall på smaken. Traditionellt ska maträtten ha en rik, stark chilismak.

450 gr Nötkött	½ kopp Finhackad Gul Lök
50 gr Finhackad Serrano Chili	
¼ kopp Finhackad Vitlök	
¼ kopp + 2 msk olja	½ kopp Löspackad Mynta eller Basilikabladd
3 msk Fisksås Nam Pla	Gröna Salladsblad
1 msk Strösocker	
½ kopp Vatten, eller mer om det behövs	

- 1 Skiva köttet i hela i strimlor 0.5 cm tjockt och 5-6 cm långt. Ställ åt sidan.
- 2 Mortla/mal chili, vitlök och lök till en grov pasta i en mortel/mixer. Används mixer behövs olja som stöd i malningen.
- 3 Värm en wok, tillsätt olja, och snurra den över ytan på pannan. Lägg inte i mer olja om du har chili, lök och vitlök i olja.
- 4 Tillsätt den morlade pastan och stek tills den är lätt gyllenfärgad.
- 5 Blanda i köttet och stek tills det får en enhetlig ljusbrun färg, men låt inte köttet koka. Blanda i fisksås, socker, vatten och basilikabladd (eller mynta). Späd med vatten om såsen är för torr.
- 6 Det bör vara ca ½ till ¾ kopp med sås, beroende på hur mycket vatten som lagts till.

Anmärkning: Såsen kan beredas en dag i förväg. Utelämna då mynta eller basilikabladen. Vid servering värm upp blandningen och lägg i mynta- eller basilikabladen. Om köttet har absorberat vätskan, sätt till bara tillräckligt med varmt vatten för att föra den tillbaka till den ursprungliga konsistensen. Ordna ett enkelt lager av salladsblad i en skål eller på ett fat och lägg köttblandningen över dem. Servera köttet direkt eller hålla det varmt medan du förbereder övriga rätter. Serveras med ris.

Wokad Biff med Helig Basilika 2 Nuea Phat Bai Kaphrao 2

2 msk Hackad Vitlök	2 msk Palmsocker
2 msk Hackad Schalottenlök Hom Daeng	1 kopp Grovt hackade Basilikabladd Bai Gaprao
2 msk hackad blandad Röda och Gröna Chili Prik Kee Noo	1 kopp Skivad Lök (en blandning av Spansk lök, Rödlök, Schalottenlök Hom Daeng och Vårlök kan användas).
1 tsk Grönpeppar, hela.	450 gr Hackat eller Malet Kött
¼ kopp Fisksås	

- 1 Mortla vitlök, schalottenlök, chili och grönpeppar som stöts tillsammans i en mortel eller mals i en matberedare. I en wok med lite het olja stek pastan kort för att få fram smak och arom.
- 2 Blanda i resten av ingredienserna, utom lök och fortsätt att röra tills köttet är genomstekt.
- 3 Blanda i lök, blanda väl och servera.

Servering

För lunch med Pad Bai Kaprao serveras vanligt ris, eller ett stekt ägg eller omelett som placeras på riset. Till middag det går bra med värma Tom Yum Soppa samt en currygryta och andra Thailandiska rätter. Lägg till det vanliga thailändska kryddorna Chili i Fisksås, Prik Nam Pla, Rostade chiliflingor Prik Phom och Socker och kanske Svartpeppar.

Variation

Rätten kan göras med hackat fläsk eller kyckling, men naturligtvis är smakerna helt olika. Kött kan ersättas med Hård tofu marinerad i en blandning av söt soja, fisksås och mald ingefära eller en vegetabilisk blandning av eget val t.ex. blanda broccoli och småblommorna på blomkål, med strimlade morötter och vingbönor som blir en vegetarisk Pad Bai Kaprao.

Wokad Biff i Ostronsås Nuea Phat Nam Man Hoi เนื้อ ผัด น้ำมัน หอย

Häll lite olja i en wok och stek ett par msk av Vitlöken och ett par msk av Schalottenlöken. Blanda i ca 1 kg av nötkött skuret i stora bitar. (storkok)

Sås

1 kopp Ostronsås	1 msk Nam Pla
3 msk Sojasås	

- 1 Rör om tills det börjar sjuda. Om det är lite torrt blanda i lite vatten.
- 2 Täck och låt sjuda i fem minuter. Lägg i ca en msk Prik Phom (rostad chili), färsk svartpeppar en msk färskmald ingefära och lite hackad lök och rör om. Maträtten är nu klar.
- 3 Servera med de grundläggande kryddor Nam Pla Prik, Prik Dong, Prik Phom och socker samt Achat inlagd lök och inlagd vitlök. Eller använd andra vegetabiliska inläggningar.

Hamburgare med Chili Nuea Phat Phrik เนื้อ ผัด พริก

Omslut biffen med bananblad och lägg den på askan i en grillbrasa i ca 30 minuter. Eller linda den i aluminiumfolie och grilla den till önskad färg. Nötköttet hackas konventionellt med en huggare. Färdigköpt köttfärs har oftast lite kött och mycket fett.

För hamburgare

900 gr av Nötkött
1 kopp tärnade Schalottenlök Hom Daeng
2 msk av Fisksås
2 msk Majkorn

1 tsk Nymalen Svartpeppar
1 Ägg

Sås

2 msk Vitlök hackad
½ kopp Schalottenlök Hom Daeng Finskuren
½ kopp Söt Chili t.ex. Jalapeño skivade,
¼ kopp Stark Chili, såsom Prik Kee Noo eller
Habanero

¼ kopp Ingefära riven
¼ kopp Fisksås Nam Pla
¼ kopp Mörk Söt Sojasås
¼ kopp Socker

Obs: chili bör helst. vara i en mängd olika färger

- 1 Blanda köttet med köttingredienserna, utom ägget och låt marinera i cirka tre timmar. Om så önskas köttet kan köras i en matberedare först. Vispa och blanda i ägget. Forma blandningen till 12 burgare.
- 2 Värm i en wok cirka 3 msk olja och sautera vitlök, lök, ingefära och chili tills de doftar aromatiskt. Blanda i de övriga ingredienserna och det malda köttet.
- 3 Ta 6 bitar av bananblad (eller aluminiumfolie). Sprid 2 msk av såsblandningen och över varje köttpastej lägg en ovanpå. Upprepa för de återstående pastejerna att det blir 6 paket. Förslut paketen genom att vika ihop och fäst. med en tandpetare
- 4 Grillas på askan i en kolgrill (eller på en mediumvarm grill) grilla till önskad genomgrillning.
- 5 Servering: Öppna paketen och lägg i ett par msk kokt ris och ett stekt ägg.

Sött Nötkött Nuea Sawan เนื้อ ส วาร ุ ค์

Sött nötkött är en nordlig specialitet ibland kallat Nuea Wan

450 gr Nötkött med bra kvalitet
3 msk Fisksås Nam Pla
1 msk Mörk Söt Sojasås

3 msk Honung
1 msk Korianderfrön

- 1 Placera steken i en frys i cirka en timme för att stelna till. Efter snabbfrysningen skär köttet mycket tunt diagonalt. I en het stekpanna eller wok, torrstek korianderfrön tills de börjar "poppa" och doftar aromatiskt.
- 2 Låt svalna och mal/mortla till ett fint pulver. Blanda såsen, honung och korianderpulver och marinera köttet i ca 10 minuter. I en mediumvarm wok snabbstek blandningen tills marinaden tjocknar något och placera köttet på ett galler låt svalna och torka.
- 3 I en wok eller i en elektrisk fritös, djupstek de marinerade biffskivorna tills biffen blir något krispig.

Stuvat Nötkött Nuea Tun เนื้อ ตุ่น

450 gr Nötkött
10 dl Vatten

mindre än ca 1 cm Kanel som sönderdelas
½ längd Citrongräs Thakrai
3 Korianderrötter
2 msk Ljus Sojasås
1 msk Mörk Sojasås
2 tsk Salt

1 Lagerblad
2 st. Selleri (Thaiselleri)
225 gr Sallad, Svamp, Kål eller Böngröddar
2 msk Friterad Vitlök

- 1 Skölj köttet som skärs i 1 cm kuber och lägg i grytan. Tillsätt vatten, kanel, korianderrötter, ljus soja, mörk soja, salt och lagerblad. Värm upp till kokning täck med lock. Minska värmen och låt köttet sjuda tills det är mört.
- 2 Används en vanlig kastrull, kommer det att ta ungefär 3 till 4 timmar. Med en tryckkokare, används bara 2 koppar vatten som kokar i 25 minuter. Ta sedan bort kastrullen från spisen, låt den svalna öppna locket och tillsätt 3 koppar kokt vatten.
- 3 Smaka av och koka upp igen. Blanda i svamp, vitkål som är skuren i 1 cm bitar och lägg i botten av en serveringsskål. Placera nötköttet på grönsakerna. Blanda i den grovt skurna koriandern och thaisellerin den stekta vitlöken och peppar.
- 4 Serveras med ris eller nudlar och inlagda chili görs genom att koka 1 chili och 5 vitlöksklyftor tills de är mjuka och blandas med ¼ kopp ättika.

Snabbsteka Satorbönor och Svamp Pad Phed Sator ผัดเห็ดสะตอ

Förbered

1 kopp Satorbönor
2 msk Skivad Chili
1 kopp Blandad Svamp av något slag
½ tsk Socker
1 msk Vegetarisk Sås

½ msk Sojasås
1 msk Olivolja

Instruktion

- 1 Rengör och delar svampen i hälften. Öppna skidorna på satorbönorna eller urtaga satorbönor och rengör mycket väl.
- 2 Värm pannan med lite olja. Vänta tills det är varmt och sedan sätt malen chili.
- 3 Lägg i svamp, soja, vegetarisk sås, socker och en liten mängd vatten.
- 4 Koka svampen i 7 minuter.
- 5 Därefter blanda i Satorbönorna och blanda väl.

En tjock röd Phaenangcurry Phaenangcurry แพนง

Phanaeng är en mycket tjock orangerödfärgad curry och kokosmjölk. Därför är det kallas helt enkelt "Phanaeng" snarare än "Kaeng Phanaeng" ("Kaeng" kallas tunnare kokta curryrätter).

Phanaeng är mindre stark än andra thailändska curryrätter, men med kittlande smaker av blandade örter och kryddor. Phanaeng är vanligtvis kokta med räkor, kyckling eller fläsk. Beredning av Phanaengpasta kräver en lång lista över ingredienser men inte alltför komplex för att förbereda.

9 Torkade Chilifrukt blötlagda i vatten tills de är mjuka

15 Små Torkade Starka Chilifrukt
9 Pepparkorn

½ tsk Salt
1 tsk skalad Galangal tunt skivad
1 tsk Tunna Skivor av Ungt Citrongräs
Thakraistjälkar
1 tsk tunna skivor Kaffirlimeskal
15 Skalade Vitlösklyftor
1 Skalad Skivad Schalottenlök Hom Daeng

1 msk Hackad Korianderrot
⅛ tsk Rostat Korianderfrön
⅛ tsk Rostat Kumminfrön
2 msk Rostade Jordnötter
½ tsk Råkpasta

- 1 Mixa chilipeppar och salt tills det är finmalt, tillsätt resten av ingredienserna utom råkpasta förrän blandas ordentligt. Tillsätt sedan råkpasta och blanda väl.

Panang Curry med Bittergurka Momordica **พะแนง มะระ ยัด ไส้**

Förbered

2 st. Bittergurkor (Momordica)
9 Pepparkorn
1 tsk Malda Korianderrötter
2 tsk Hackad Vitlök
½ kopp Malen Kyckling eller Fläskkött
2 tsk Fisksås Nam Pla
1 kopp Kokosgrädde

½ kopp Kokosmjölk
2 tsk Panangpasta
3 Kaffirlimeblad
1 tsk Socker
1 tsk Tunt Skivat Kaffirlimeblad
1 tsk Skivad Röd Chili

Instruktion

- 1 Rengör den Bittergurkan väl. Halveras på kortsidan. Avlägsna den och dela upp den i bitar 3-4 cm, lägg dem på en tallrik. Blötlägg Mormordican i saltvatten så den inte är alltför bitter.
- 2 Mortla peppar, koriander rot och vitlök tillsammans. Lägg Fisksås väl med malet fläsk eller kyckling, som du föredrar.
- 3 Stoppa fläsk/kycklinghacket på insidan i Bittergurkan och ångkoka dem i 10 minuter.
- 4 Efter det, häll kokosgrädde i grytan och sätta på medelvärme. När det är kokande och har aromatisk doft, lägg Panangpastan.
- 5 Lägg de i den kokt ångkokta Bittergurkasbitarna och blanda väl. Lägg till kokosmjölk. Vänta tills den är kokande igen och tillsätt kaffirlimeblad, fisksås och socker. Smaka av.
- 6 Dekorera med skivad röd chili och finstrimlade Kaffirlimeblad



inre delen

och blanda

Panang curry är en mycket populär maträtt i södra Thailand. Det muslimska samfundet älskar verkligen curry och det finns curry av alla slag här.

Penangcurry med Kyckling Phaenang Kai **แพนงไก่**

Penaeng är en Torr Curry sannolikt ursprungligen som importerats från Malaysia. Den kan beredas med något kött, och fisk. Här används kyckling.

Penaeng Currypasta

Beredda currypastor finns att köpa i många affärer. Men för full smak överlägg allvarligt den lilla insats som krävs för att göra egen curry. Det kan vara knepigt då pastor bereds med en tung mortel som stöts. Men mycket nära blir resultatet med hjälp av en matberedare.

Minska antalet chilipeppar till en mildare curry men inte mindre än 10 chilifrukt.

25-30 Torkade Röda Chilifrukt. Skaka ur fröna från dem.	1 msk Riven Galangal
2 msk Hackad Schalottenlök Hom Daeng	1 tsk Rostade Korianderfrön
2 msk Hackad Vitlök	2 msk Hackad Korianderrot
2 msk mycket finskuret Citrongräs Thakrai	1 msk Kapi Råkpasta
	2 msk Färska hackade Rostade Jordnötter

- 2 Blanda ihop till en fin pasta i en matberedare/mortel.
- 3 Penaengpastan håller i kyla. Pastan går att frysa, placera den i ett istärningsfack för att göra currypastatärningar så det underlättar senare matlagning.
- 4 Den beredda pastan bör få mogna för två eller tre dagar före användning för att få fram den fulla smaken.
- 5 Observera att det är bättre att göra pasta mildare än att använda mindre än cirka 2 msk i det slutliga receptet.

Kycklingcurryn

1 kopp kyckling, skuren i stora bitar	Socker efter smak
½ kopp kokosmjölk	2 Kafirlimeblad fint strimlad
1 msk hackad vitlök	10-15 basilikablada fint strimlade
2 till 3 msk av currypasta	
2 msk Fisksås	

- 6 Ställ en wok på medel värme, och värm upp kokosmjölken men inte till kokpunkten. Blanda i currypastan och rör om tills oljan börjar skilja ut och bildar en tunn film för att få ut maximal smak.
- 7 Tillsätt resten av ingredienserna utom kafirlime- och basilikablada. Låt sjuda tills såsen tjocknat. Tillsätt sedan kafirlime- och basilikablada och stek en kort stund före servering.
- 8 Garnera med fint strimlade röda chilifrukt, med ångad vitt ris, och de vanliga smaktillsatserna. Obs Vid mycket stark currygryta sätt till fisksås i med Nam Pla Prik (chili marinerad i fisksås), som har haft minst en vecka att mogna.

Panaeng Köttbullar Phaenang Luk Chin แพนง ลูกชิ้น

4 Portioner

450 gr Köttfärs	1 msk socker
3 msk All Purposemjöl	1 msk Nam Pla
2 msk vegetabilisk olja	1 ½ kopp kokosmjölk
2 msk rödcurry	
2 msk jordnötssmör	

- 1 Forma köttfärsen till 25 mm stora bollar. Mjola in lätt med mjöl.
- 2 I en stekpanna stek köttbullarna i het olja 10 till 15 minuter eller tills de skaka pannan ofta för att hålla köttbullarna runda.
- 3 Ta en msk av currypastan och blanda i.
- 4 Koka upp och rör om på låg värme i 2 till 3 minuter.



är bruna,

- 5 Rör i jordnötssmör, socker och fisksås. Blanda väl.
- 6 Tillsätt kokosmjölken. Koka upp. Minska på värmen.
- 7 Lägg köttbullar till kokosmjölkblandningen. Täck och koka 3 till 5 minuter tills köttbullarna är varmt. Servera med varm kokt ris.
- 8 Kokosmjölk
- 9 Rör ihop $\frac{2}{3}$ kopp osötad riven kokos och $1\frac{1}{3}$ koppar kokande vatten. Låt stå 5 minuter. Placera blandningen i mixer. Mixa 1 minut. Blir en $\frac{1}{3}$ kopp

Torr Biff Curry Phaenang Nuea แพนง เนื้อ

Recept kommer från södra Thailand nötkött. Hett och doftande av typiska indiska kryddor samt palmsocker, jordnötter och kaffirlimeblad.

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 msk Korianderfrö malt | 2 $\frac{1}{2}$ msk Fisksås Nam Pla |
| 2 tsk Kumminfrö malt | $\frac{1}{4}$ tsk Salt |
| 3 msk Massaman Currypasta | 3 msk hackat Palmsocker |
| $\frac{1}{2}$ kopp Kokosnötsgrädde | 6 Kaffirlimeblad fint skurna |
| 400 g Nötkött skuret i tunna strimlor | 1 Röd Chili tunt skivad eller fler |
| 1 $\frac{1}{2}$ kopp Rostade Jordnötter | |

1. Blanda koriander och spiskummin med Massaman currypasta. Värm kokosgrädde tills en del av oljan flyter. sedan i currypastan och koka sakta upp under ständig omrörning.
2. Lägg i nötköttsremorna och koka i 5 minuter, fyll på kokosmjölk och resten av ingredienserna förutom kaffirlimeblad och chili. Rör om ordentligt och låt sjuda är mört.
3. Lägg till kaffirlimeblad och chili, ta bort från värmen och servera med vitt ris.



Blanda

resterande

tills köttet

Wokad Biff i Curry Phaenang Nuea แพนง เนื้อ

Portioner 4

Den rika tjocka såsen bidrar till att göra rätten till en mycket populär mat. Prova att ersätta köttet med kyckling för en intressant variation.

- | | |
|-------------------------------|--|
| 90 ml Kokosmjölk | $\frac{1}{8}$ kopp Skivad Grön Chili, Capsinum |
| 2 msk Fisksås Nam Pla | $\frac{1}{8}$ kopp Skivad Röd Chili, Capsinum |
| 2 msk Socker | $\frac{1}{4}$ kopp Skivad Lök |
| 6 Kaffirlimeblad Bai Ma Grood | 2 msk Rostade Osaltade Jordnötter |
| 1 msk Olja | 1 msk Kokosgrädde |
| 2 msk Nam Prik Panaeng | 1 Kaffirlimeblad Bai Ma Grood, i tunna skivor |
| 250 g Nötkött Skivat | |

Blanda samman ingredienserna till såsen och ställ åt sidan.

- 1 Värm en stor stekpanna och fyll i olja och currypastan. Koka i 1 minut på låg värme och ta den currypastan. Höj temperaturen och stek köttet lägg till såsen. Koka tills såsen är tjock.

- 2 Blanda i skivad paprika, lök och jordnötter som är osaltade. Koka i 2 minuter häll blandningen i en serveringsskål.
- 3 Toppa med kokosgrädde och limeblad.

Fläskkött med Panangcurry Panang Mu

En mycket enkel stekt Röd Fläskcurry med massor av Färska Grönsaker. Denna maträtt plus ris gör en komplett måltid med kött och grönsaker.

Ingredienser för 2 personer

150 gr Fläskkött

50 gram Skurna Gröna Bönor

50 gram Minimajs

200 ml Kokosmjölk

50 ml Vatten

2 msk Fisksås Nam Pla

1 tsk Socker

3 msk Olja

2 msk Röd Currypasta

2 Kaffirlimeblad

2 Röda Chilifrukter

Förberedelser

1. Rengör fläsket och skär i tunna strimlor.
2. Sätt oljan i en stekpanna tillsätt currypastan i och stek på medelvärme tills curryn doftar.
3. Blanda i fläskköttet och stek i ytterligare 2 minuter.
4. Tillsätt kokosmjölk, fisksås, socker och vatten och blanda.
5. Hacka bönorna och minimajs och stek i 10-20 sekunder.
6. Skiva kaffirlimeblad och chili fint.
7. Servera curryn på en tallrik toppad med kaffirlimeblad och chili.



Wokad Morning Glory 1 Phak Bung Fai Daeng 1 ผักบุ้งไฟแดง

Morning Glory (Vattenspenat) i ca 3-5 cm bitar
Vitlök hackad
Ostronsås, cirka en msk

Chili, finhackad, frivilligt
matolja

1. Förbered allt och lägg upp på en tallrik, Morning Glory, Vitlök, Ostronsås och Chili.
2. Värm woken till medelvärme, fyll i matolja. Lägg alla ingredienser i woken, och stek i försiktigt.

Wokad Morning Glory 2 Phat Phak Bung Fai Daeng 2

200 gr Morning Glory (Vattenspenat), skuren i 5 cm långa bitar, Broccoli, Sparris eller Grönkål och kan användas.
2 msk Vitlök, krossad och hackad

Sås

2 msk Sojabönsopasta
2 msk Ostronsås
2 msk Tunn Sojasås

2 tsk Tapiokamjöl blandat med två msk vatten och ställ åt sidan
1 stor Röd Chili, i tunna skivor till garnering
10 Små Chili, krossade
4 msk Vatten eller Kycklingbuljong

1 tsk Socker

1. Blanda ingredienserna till såsen, socker och vatten ställs åt sidan.
2. Värm oljan i en wok på hög värme och sätt till vitlök, små chilifrukter när de doftar.
3. Lägg i Morning Gloryn.
4. Blanda i ingredienserna i såsblandningen, följt av den stora röda tapiokamjölet.
5. Servera och garnera med bitar av stora röda chili.



chilin och

Inlagda grönsaker Phak Dong ผัก ดอง

Portioner 4 till 6

¼ kopp Kokande Vatten

¼ kopp Vinäger

¼ kopp Strösocker

½ tsk Salt

1 kopp Blomkål Småblommorna och Stjälkarna

Grovhackade

1 kopp Kål Strimlad

1 kopp Morot Strimlad

2 Serrano Chili utan frön skurna i tunna skivor på längden

1. Blanda vatten, ättika, socker och salt under rör om tills sockret är upplöst. Låt svalna till rumstemperatur.
2. Lägg grönsakerna i vätskan och låt dem marinera övertäckta för en dag i rumstemperatur eller 2 eller fler dagar i kylskåpet.

Kryddiga Havets läckerheter snabbfrästa ผัด ฉ่ำ ทะเล

Förbered

¼-kopp Blåmusslor

¼-kopp kokta Hjärtmusslor utan skal

½-kopp nerskuren Bläckfisk löskokt

¼-kopp Räkor skalade, rensade, löskokta

Fem stycken kokta Snapper skurna i bitar

2 buntar Grönpeppar

En tsk Malen Chili

En tsk Hackad Vitlök

2 tsk skivad Galangal

2 tsk Chilipasta för Tom Yum

1 tsk Skuren Gul- eller Röd söt Chilli

En grupp Schalottenlök i bitar 2,5 cm

½ kopp Basilika

½ tsk Socker

1 tsk Ostronsås

2 tsk Fisksås Nam Pla

2 tsk Olja

1. Hetta upp en panna på svag värme och fyll i olja. tills det är varmt stek den hackade vitlöken. När doftar aromatiskt öka på spisvärmnen.
2. Lägg i chili, galingal och peppar, följt av bläckfisk, snapper, hjärtmusslor och havsmusslor. Blanda väl.
3. Fyll på med fisksås, ostronsås, socker, chilipasta för Yum.
4. Rör om snabbt och tillsätt sedan chili, schalottenlök basilika.



Vänta
vitlöken

räkor,

Tom

och

Wokad Kinesisk Broccoli med Knaprigt Fläskkött ผัก คะน้า หมู กรอบ

450 gr Kinesisk Broccoli, skuren i 1 ½ cm bitar
140 gr Mu Krop Knaprigt Friterat Fläsk skuret i bitar
½ tsk Peppar
3 msk Ostronsås

½ kopp Buljong
4 msk Olja
skivad Chili valfritt



1. Häll olja i en medelvarm wok. När oljan är varm, blanda i broccoli och buljong.
2. Smaksätt med ostronsås, paprika och chili. Vrid upp värmen och lägg i fläskköttet och rör om en stund. Servera.

Kryddig stekt Kycklingfärs Phat Khi Mao Kai Thot ผัด ชี้ เม้า ไก่ ทอด

300 gr Kyckling, malen
7 röd Chili, hackade
10 Vitlösklyftor, malna
1 msk Fisksås Nam Pla
2 msk Olja

30 gr Sötbasilikablad
4 msk Kycklingbuljong
1 msk Ostronsås

1. Marinera kycklingen i Fisksåsen.
2. Placera kycklingen i en gryta och koka snabbt 1000 W för 1 minut/900 W i 1 minut 20 sekunder (=induktionshäll). Blanda chili, hackad vitlök och kycklingen.

Kryddiga Wokade Räkor Phat Khi Mao Kung ผัด ชี้ เม้า กุ้ง

450 gr Tigerräkor
¼ kopp Helig Basilika
1 tsk Socker Nam Tan
2 msk Fisksås Nam Pla
3 msk Olja

6 Gula Chili
5 Schalottenlök Hom Daeng
10 Vitlösklyftor
½ tsk Råkpasta Kapi

1. Mortla kryddblandningens ingredienser tillräckligt tillsammans för att blanda ihop dem. Skala räkorna ta bort huvudet men låt svansfenor vara kvar. Skölj Basilikan.
2. Häll olja i en medelvarm wok och blanda i chilipastan. Stek tills doften framträder och blanda i räkorna och fortsätt röra om. Stek tills räkorna är klara.
3. Krydda med fisksås och socker. Blanda ihop väl och tillsätt basilikan. Rör om så att allt blandas. Lägg upp på ett serveringsfat.

Nam Pla Prik Fyll på $\frac{2}{3}$ kopp Prik Kee Noo fint skivad i en burk och fyll på med Fisksås. Låt stå i en vecka innan den används.

Prik Dong Fyll på $\frac{2}{3}$ kopp Röda Chili Prik Kee Noo Daeng eller skiva fint röda Prik Kee Noo eller små röda chili i en burk, och fyll med risvinäger (äppelcidervinäger kan användas)

Prik Siyu Wan Fyll på $\frac{2}{3}$ kopp Prik Chi Fa (skivade röd eller gröna thailändska Jalapeños) i en burk, och fyll med söt mörk sojasås

Kratiem Dong Skala och skiva $\frac{2}{3}$ kopp vitlök som läggs i en burk, blanda i en 1 tsk Palmsocker, 1 tsk salt och $\frac{1}{2}$ tsk MSG (valfritt men rekommenderas) och komplettera med risvinäger.

Khing Ki Mao Hacka $\frac{2}{3}$ kopp färsk ingefära i stora bitar. Ingefäran placeras i en burk på ca $\frac{1}{2}$ liter $\frac{1}{2}$ kopp Mekong whiskey (Mekongwhiskey är gjord på Ris) eller sherry. Tillsätt $\frac{1}{2}$ kopp risvinäger och fyll upp burken med Fisksås.

Kryddiga Nudlar i Koratstil Phat Mi Khorat Phet ผัดหมี่โคราชเผ็ด

1 kopp Nudlar
 $\frac{1}{2}$ kopp Gröna vegetabilier
 $\frac{1}{2}$ kopp Mild Chili som Prik Chi Fa, Thai-Jalapeños.

1 Stort Ägg helst Ankägg
Lite Tamarindsaft
Socker

Chili, korianderblad, skivad gurka som garnering

1. Lägg nudlarna i blöt i vatten i ca 15 minuter.
2. Placera 2 msk av var och en av fem kryddor som anges i receptet, tillsammans med 2 msk tamarindsaft i en liten och sjud för att reducera till halva volymen.
3. Värmen en wok, och rör ner 1 tsk fisksås från Nam Pla Prik i vispa det lätt samt 1 msk var av de fem kryddorna
4. Lägg i alla ingredienser utom ägget och såsen i woken och stek nudlarna är bara "fasta" i strukturen. Blanda i såsen, vrid på så högt som möjligt. När såsen kraftigt kokar "duggregna" ägget i mixen.
5. Serveras genast. med bladkryddor samt tillsammans med socker och Chilipulver.



början på
kastrull

ägget och

tills
värmen
försiktigt

Wokade Bambuskott med Ägg Phat No Mai Sai Khai ผัดหน่อไม้ใส่ไข่

ca 500 gr skivade Bambuskott, konserverade
3 Vårlökar
1 Vitlöksklyfta
3 msk Olja
2 msk Fisksås Nam Pla

2 msk Ostronsås
1 msk Socker
2 ägg Slagna

1. Sila av bambuskotten och skölj dem. Skär salladslöken i 2 cm långa bitar hacka vitlöken.

2. Hetta upp oljan i en wok eller i en stekpanna och stek vitlök tills den är gyllene.
3. Blanda i bambuskott, lök, fisksås, ostronsås och socker och stek vidare. Skjut åt sidan och lägg snabbt i de slagna äggen. När de börjar bli färdiga, rör om försiktigt i äggen och bambuskotten.

Wokade blandade grönsaker Phat Phak Ruam Mit ผัด ผัก รวม มิตร

4 Portioner

8 gram Thaibroccoli	2 msk Fisksås Nam Pla
3,5 hg Babycorn	3 msk Ostronsås
100 gr Svamp	1 msk Socker
3 Salladslök	2 msk Sherry
3 Vitlöksklyftor	
Olja	

1. Skär broccolin i lagom stora bitar. Dela babycornen i två hälfter. Skär champinjoner i halvor.
2. Skär salladslöken i ca 2 cm långa bitar. Hacka vitlöken.
3. Hetta upp oljan i en wok/stekpanna. Tillsätt vitlöken och salladslöken och stek i en minut. Lägg i grönsaker och fortsätter att stek i fem minuter. Krydda med Fisksås, Ostronsås, socker och sherry.

Wokade grönsaker och Tofu Phat Phak Tao Hu ผัด ผัก เต้าหู้

Chili är valfritt. Använd grön paprika i stället för den thailändska chilin.

2 msk Kratiam Vitlök i tunna skivor	¼ kopp Blomkål småblommorna
2 msk Khing Ingefära finstrimlade	¼ kopp Broccoli småblommorna
2 msk Phrik Kee Noo Daeng fint strimlade	¼ kopp Sparristoppar
2 msk Phrik Kee Noo Grön Chili finstrimlad.	2 koppar Stekt Tofu
¼ kopp Hom Daeng Schalottenlök i tunna skivor	2 msk Ljus Sojasås
¼ kopp Böngroddar	2 msk Mörk Söt Sojasås
¼ kopp Snöärter	2 msk Svampsojasås
¼ kopp Mooli Kinesisk Vit Rädiska i tunna skivor	1 msk Majsstärkelse upplöst i lite vatten
¼ kopp Vattenkastanjer skivade	nymalen Svartpeppar
¼ kopp Prik Yuet Thailändsk Söt Chili skivade	
¼ kopp skivade Champinjoner	

1. Ta två kakor av hård tofu, och skär dem i fjärdedelar, dela upp dem i halvt diagonalt och sedan dela upp varje bit i halv "höjdvis" för att ge 32 bitar. Fyll i lite jordnötsolja/matolja i en het panna och stek tofubitarna tills de blir gyllenbrun.
2. Fräs upp vitlöken, ingefäran och chili i lite olja och lägg sedan till sojasåserna och sedan alla övriga ingredienser utom böngroddarna stek i cirka en minut, blanda sedan i majsstärkelse och fortsatt att röra om. Stek för ytterligare en minut.
3. Blanda i böngroddarna rör mycket kortfattat för att värma dem utan att koka dem. Serveras med kokt vitt ris.

Starkt snabbstekt Fläsk Phat Phet Mu ผัดเผ็ดหมู

450 gr av Sidfläsk skuret i små bitar.
2 koppar Långa Bönor skurna i 1 cm bitar
½ kopp Prik Yuat mellan till stor grön eller röd mild Paprika skivad
½ kopp Thailandsk röd Paprika mild smak, skivad
3 msk Röd Currypasta
3 msk Fisksås Nam Pla

1 msk Nam Phrik Phao
1 msk Vitlök hackad
1 msk Palmsocker
1 msk Prik Kee Noo Små Gröna Chili i tunna skivor
1 tsk Svartpeppar, nymald

1. Värm en wok och lägg i sidfläsk och stek tills den blir fettigt krispigt. Om det blir för torrt tillsätt en liten mängd jordnötsolja.
2. Blanda i currypastan, stek och blanda, tillsätt sedan fisksås, vitlök, socker, chili och peppar och stek cirka två minuter ständig omrörning för att blanda smakerna och blanda väl.
3. Tillsätt "paprika" och stek tills de precis börjar mjukna, lägg sedan till de långa bönonerna och stek tills de är genomvarma (cirka 30 sekunder). Servera med kokt vitt jasmin



brunt och chiliolja, under sedan till

Kryddstark Stekt havskatt Phat Phet Pla Duk ผัดเผ็ดปลาสด

Notera att oljan till matlagning ska vara varm Lägg ett lock stekpannan/woken*

ca 1 kilo Havskatt, skär fiskkroppen till "biffar" ungefär 12 mm.
½ kopp små Runda Gröna Äggplantor
6 till 10 Vitlöksklyftor krossade, hackade eller mosade
2 Stjälkar Citrongräs Thakrai (ca 5-7 cm långa), krossade
Blanda såsingredienserna

¼ kopp mycket Tunna Skivor Krachai
½ kopp Söt Thaibasilika, hackad
¼ kopp Fisksås
1 msk Palmsocker
Ev. tillsätt några skivor Chili

1. Ha tillräckligt med olja för att steka fisken i en wok*
2. Lägg i fisken och rör tills den är omgärdad med olja blanda i såsen (försiktigt, det kan det stänka, lämpligt att använda stänkskydd).
3. Stek ca 2 till 3 minuter och se till att fisken inte fastnar i stekpannan och alla bitarna är noggrant stekta. Stek inte så fisken blir för hård.
4. Lägg upp på ett serveringsfat och servera med kokt jasminris.
5. De vanliga thailändska smaktillsatserna tillämpas d.v.s. röd chili i vinäger, grön chili i Fisksås, söt chili och socker.
6. Försiktighet: anrätta fisken ganska snabbt – Annars, fisken blir ganska hård! När fisken är färdigkokt kan benen tas bort från köttet.



Citrongrässallad, kryddig med Grönsaker 1 Phat Phet Takhrai 1

3 Portioner

2 stora Torkad Röd Chili, grovt hackad
1 tsk grovhackad Galangal
2 små Schalottenlökar Hom Daeng, grovt hackade
3 gr Färdig Friterad Bönost Tofu, fint tärnade
1 msk Riven Kokos
2,5 hg Långa Bönor grovt hackade 1 cm längd
1 medelstor Broccolistam grovhackad i vinkel till
2.5 cm längd
2 hg Baby Sockermajs, skuren i vinkel 2.5 cm
längd

Olja för fritering av bönost plus 2 msk olja
1 msk Finhackad Vitlök
1 msk Citrongräs Thakrai, finskurna i ringar
1 Morot, finskuren till tändsticksstorlek
3 msk Grönsaksbuljong
2 msk Ljus Sojasås
½ tsk Socker

1. Banka ihop chili, galangal och schalottenlök i en mortel till en pasta och ställ åt sidan.
2. Fritera bönosttärningarna tills de är knaprigt bruna, sila av och ställ åt sidan.
3. Hetta upp 2 msk olja och fräs vitlöken gyllenbrun.
4. Rör i pastan, tillsatt citrongräs och riven kokosnöt, rör om väl.
5. Lägg i alla grönsakerna och stek dem kort. Krydda med, sojasås och socker.
6. Rör om ordentligt och lägg upp på ett serveringsfat.

Citrongrässallad Kryddstark 2 Yam Takhrai Phat Phet Takhrai 2

3 stjälkar Citrongräs Thakrai tunt skivade
1 kopp malet/hackat kokt Fläsk.
4 stora Räkor skalade och kokta
1 msk Fisksås Nam Pla
2 msk Citron/Limesaft
1 tsk Socker

3 msk Skivad Chili (eller mer)
4 Röd Lök skivad
1 Schalottenlök skivad
½ kopp Rostade Cashewnötter

1. Lägg Citrongräs, malet/hackat fläsk och räkor i en stor skål.
2. Fyll på med fisksås, citronsaft, socker och chili. Blanda ihop och lägga i rödlök och schalottenlök.
3. Blanda och smaka av. Lägg upp på ett fat och garnera med rostade cashewnötter. Skivad kål kan läggas på botten av skålen eller dekorera med mynta vilket också kommer att smaka perfekt.

Citrongräs, Torkade Räkor, Cashewnötter 3

Phat Phet Takhrai Yam Takhrai 3

Ingredienser:

5 st. Citrongräs Thakrai
1/4 kopp Kokt malet/hackat Fläsk

3 msk Rostade Torkade Räkor
1/4 kopp stekta/rostade cashewnötter

Dressing

1,5 msk finskuret Chili
2 msk finskivad Schalottenlök Hom Daeng
2 tsk Socker

2 msk Fisksås Nam Pla
2 msk Limesaft

Beredning

1. Blanda ihop alla ingredienser till den kryddstarka dressing och ställa undan.
2. Tvätta citrongräset och ta bort några av de yttre delarna och skiva stjälkarna fint ca 8 cm från basen.
3. Droppa några droppar limesaft över citrongräset. Blanda citrongräs och det malda fläsket tillsammans i en bunke, tillsätt den kryddiga dressing och blanda ihop.
4. Skeda blandningen på en bädd av rödkål. Garnera med rostade torkade räkor, cashewnötter, myntablåd och citrongräs före servering.

Citrongräs med Torkade Räkor och Cashewnötter 4

4 Portioner

Kött från ca 1/4 av en färsk kokosnöt
1/3 kopp Limesaft
3 msk Nam Pla Fisksås
3 msk Socker
8 Citrongräs Thakraistjälkar 10 st.
3 st. Schalottenlök Hom Daeng
2 Vårlökar

1/4 kopp Olja
1/2 kopp Råa Cashewnötter
3 msk Torkade Räkor
2 st. Thaichili skär små bitar
Romansallad

1. Spräck kokosnöten och skär bort bitar av köttet, använd en (Thailändsk) grönsakskalare för att göra tunna (ca 2,5 cm) remsor till en ungefär en tredjedels kopp.
2. Rosta kokosremsor på en plåt i 175 C i ugnen 15 till 17 minuter tills de är gyllenfärgade. Ta ur från ugnen, låt kokosen kallna och ställ åt sidan.
3. Blanda i limesaft, fisksås och socker och låt stå medan du förbereder sallad. Smaka av och tillsätt mer socker om så önskas.
4. Skär bort rotslutet av citrongrässtjälkarna. Använd ca 15 cm av den nedre delen för salladen.
5. Ta bort det grova yttre lagret av varje stjälk. Med en mycket vass kniv, skiva citrongrässtjälkarna på tvären så bra som möjligt. Det bör vara ca 1 1/2 kopp skuret citrongräs. Skala schalottenlökarna. Kvarta dem på längden och skiva tunt.
6. Vårlöken skär bort slutet på lökbladen, vilket innebär att ca 1 cm av den gröna delen. Skär löken på mitten på längden, sedan skiva tunt.
7. Hetta upp oljan i en liten stekpanna. Fräs cashewnötter tills de är gyllenfärgade cirka 50 sekunder. Låt dem rinna av på hushållspapper.
8. Fräs de torkade räkorna tills de är knapriga ca 1 1/2 minuter. Låt rinna av på hushållspapper.
9. I en skål, blanda cashewnötter, räkor, citrongräs schalottenlök och vårlök. Precis innan serveringen, tillsätt små bitar av Thailändsk chili till limesaften. Fisksås dressing, hålls över salladen och blanda väl.
10. Lägg upp stora romansalladsblad på ett serveringsfat. Skeda upp salladen på bladen. Strö på den rostade kokosen på salladen. Förbered en tallrik med romansallad (eller bara de övre halvorna av Romansalladen (ta bort bladnerven). Använd händerna för att forma en bit sallad till en liten kopp, skeda i citrongrässalladen i salladsbladen, vik och ät.

Kryddstark Citrongrässallad 5 Phat Phet Takhrai Yam Takhrai 5

En blandning av thailändska grönsaker, kryddor och hackade räkor serveras med en stor portion hackad Citrongräs Thakrai.

Ingredienser

10 gr Citrongräs Thakrai	1 msk Limesaft
10 gr liten Rödlök	1/2 tsk Socker
10 gr Korianderblad	100 gr Griskött
2 Vitlösklyftor	10 Räkor
5 Chilipeppar	
2 msk Fisksås Nam Pla	

1. Skiva griskött i kvadrater. Rensa och skala räkorna ta bort tarmen genom att skära ner på baksidan. Koka upp vatten i en liten kastrull. Koka fläsk och räkor i 1 minut. Skiva/strimla citrongräset, korianderbladen och rödlöken fint.
2. I en mixer eller mortel, blanda i chili och vitlök tills de är finhackade/bulta och blanda med alla övriga ingredienser.

Citrongrässallad 6 Phat Phet Takhrai 6

Rensa och skiva 15 stjälkar färskt Citrongräs tunt. Lägg Citrongrässkivorna i en mellanstor skål, separera med fingrarna. Blanda ihop allt och smaka kryddningen

1/4 kopp Finhackad Ingefära,	1 msk Finmalna hela torkade räkor,
2 msk Rostade Cashewnötter,	4-6 tunt Skivad Röd Thaichili,
2 msk Hela Torkade Räkor,	2 Schalottenlökar mycket tunna skivor på
1 1/2 msk Fisksås,	längden.
1 1/2 msk färsk Limesaft,	Garnera med 3 långbönor i 1 dm stora bitar
1 1/2 msk Socker,	

Serveras med kokt jasminris.

Citrongräs, Räkpasta och Chilidipp”Gammeldags recept”

Phat Phet Takhrai Kapi, Prik Kee Noo สูตรทำ น้ำพริก ตะไคร้

Ingredienser

1 msk Torkade räkor	1/2 tsk Palmsocker
1/2 tsk Salt	1/2 msk Fisksås Nam Pla
2 msk Citrongräs Thakrai, finskuret (ca 3 stjälkar)	1 tsk Limesaft
5-7 Phrik Kee Noo Chili	
1/2 tsk Räkpasta (grillad)	

1. Mortla de torkade räkorna och salt tillsammans.
2. Blanda i Citrongräset. Lägg i chili. Mortla allt tillsammans smet



till en slät

- 3 Läggs i grillad räkpasta, palmsocker. Smaka av med fisksås.
- 4 Pressa i en limeklyfta. Blanda ihop allt. Serveras med stekt makrill, sött fläsk, salta ankäggs och ett sortiment av färsk och kokta grönsaker.

Krispig Torkad Fisksallad Yam Pla Grob

Portioner 4

Ingredienser

200 g små Torkade Fiskar
 olja för Stekning Småfisk
 5 Körsbärstomater halverade
 1/2 Gul Lök strimlad tunt
 1/4 dl Cashewnötter rostade
 2 st. Lime kläm av Limesaften

5 Thaichili, skivad tunt
 2.3 msk Fisksås Nam Pla
 1 msk Palmsocker
 3 st. Kvistar mynta rivna
 3 Salladsblad

Framställningsmetod 15 min

Värm oljan i en wok och stek den torkade fisken så den blir lättbrynt. fisken rinna av på hushållspapper.

Mixa/mortla limesaft, chili, fisksås och palmsocker tillsammans tills har lösts upp.

Lägg i tomaterna, lök och cashewnötter och mynta.

Blanda allt väl och lägg sedan till de friterade småfiskarna och blanda. Smaka på salladen och justera smaken vid behov. Placera fisksålladen salladsblad och servera.



Låt
 sockret
 väl.
 på

Soyasås med Nudlar Phat Si lo ผัด ซี้ว

200 gr Kött av Nötkött, Kyckling, Fläskkött, Fisk eller Skaldjur
 250 gr Nudlar valfria normalt används färsk risnudlar
 1 msk Ostronsås
 3 msk Sojasås

1 msk Fisksås Nam Pla
 1 msk Palmsocker (eller Farinsocker)

1 kopp Skuren Broccoli

Ingredienser till Köttmarinad

1 Ägg
 2 till 3 Vitlöksklyftor krossade
 1 msk Ostronsås
 1 msk Majsstärkelse
 1 msk Risvin

1 msk Palmsocker
 1 msk Sesamolja
 1 tsk Svartpeppar

1. Skiva köttet i bitar och marinera i köttmarinaden i ca 1 timme.
2. Förbered nudlarna. Torra nudlar blötlägg i vatten för 15 i minuter tills de är mjuka.

- Smörj en mellanstor/stor stekpanna med olja. Koka köttet tills det nästan är klart.
- Tillsätt sedan i resten av ingredienserna och stek i cirka 2 minuter.
- Dessa nudlar serveras med Khreung Phuang samt de fyra Thailändska kryddorna.
- Kryddorna är Prik Pon (torkad chili pulver), Prik Dong (vinäger med chili skivor), Nam Pla Fisksås och strösocker.

Phat Thai Wokade Nudlar 1 Phat Thai 1 ผัด ไทย

Ett paket risnudlar

½ kopp Torkade räkor eller 1 kopp Färska Räkor

½ kopp Friterad Hård Tofu delad i småbitar

½ kopp hackade Rostade Jordnötter

1 kopp Böngroddar

½ kopp Kinesisk Gräslök (ca 3 cm längder)

450 gr styckat vitt Kycklingkött endast hälften om färska räkor används.

6 Ägg

2 tsk Chili

½ kopp Fisksås Nam Pla

½ kopp Sojasås

¼ dl Socker

¼ kopp Matolja

2 msk Krossad Vitlök

2 msk Krossade Lök

- Blötlägg risnudlarna i (rumstemperatur) vatten i ca 15 minuter. Skär dem i cirka 3 cm på längder. Töm av vattnet och sila av nudlarna. Värm woken. Tillsätt olja, vitlök, lök och tofu. Rör om väl i en minut eller två. Lägg i de torkade räkorna. Rör om. Lägg till jordnötter. Rör om.
- Blanda i fisksås och soja. Rör om. Lägg i socker peppar. Rör om. Tillsätt kycklingen/färska räkor. Lägg i äggen. Rör om. Tillsätt lite vatten (ca ½ Rör om. Lägg till de genomfuktade nudlarna. Rör rör så att nudlarna inte bränns.
- Tillsätt lite vatten om det behövs. Rör om. Smaka det smakar rätt. Krydda med fisksås, soja och om det behövs. Lägg i böngroddar och gräslök och rör om. Ta woken från värmen. Servera.



om. Lägg
och
Rör om.
kopp).
om och
av om
socker

Servera vid sidan även grönsaker t.ex. färsk kål, böngroddar. Extra jordnötter, socker, limesaft, chili hör till. Rätt smak bör vara en kombination av sälta, sötma och styrka. Hela tillagningen bör inte ta mer än 12 minuter.

Phat Thai Wokade Nudlar 2 Phat Thai 2 ผัด ไทย

3 msk Olja

55 gr Färdigstekt Tofu skuren i ½ kuber

1 ägg

Ca 125 gr Platta Nudlar, kokta

1 msk Chi Po Konserverad Rova, finhackad

2 Salladslök skurna i 2 cm bitar

2 msk hackade Rostade Jordnötter

100 gr Böngroddar

½ tsk Chilipulver
1 tsk Socker
2 tsk Ljus Sojasås

1 tsk Citron/Limesaft
Limeklyftor till garnering
Någon kvist Färsk Koriander till garnering

1. Värm olja i en wok eller stekpanna. Tillsätt vitlöken och stek den gyllenbrun. Lägg i den färdigstekta bönosten (Tofu) och rör om. Knäck ägget i woken koka en stund, sedan rör om. Blanda i nudlarna som är kokta samt rör om. Tillsätt sedan den konserverade rovan och salladslök och hälften av jordnötterna och hälften av böngroddarna. Rör om väl.
2. Blanda i chilipulver, socker, ljus sojasås och citronsaft. Rör om ordentligt och vänd upp rätten på en tallrik. Strö på resterande av jordnötterna och de hackade korianderbladen. Ordna återstående böngroddar och lime vid sidan av tallriken. Servera med Khrueng Phuang - De fyra Thai kryddorna.
3. Kryddorna i Prik Pon är torkat chilipulver, Prik Dong vinäger med chili skivor, fisksås och strösocker.

Phat Thai Wokade Nudlar 3 Phat Thai 3 ผัด ไทย

En kopp torrostade osaltade Jordnötter. Rosta dem i en ugn med skalet på eller i en stekpanna. De bör vara nyrostade för att få full smak för denna rätt.

8 gr Risnudlar antingen Sen Mee eller Sen Lek Thailändska nudlar. Blötläggas en kort stund kanske 30 minuter till en timme beroende på märket på nudlarna tills de är mjuka.

5-6 klyftor Vitlök finhackade.
2 msk hackad Schalottenlök Hom Daeng
¼ kopp Torkade Räkor Kong Heng mortlade.
¼ kopp Fisksås Nam Pla
¼ kopp Palmsocker
2-3 msk Tamarindsaft

2-3 msk Hackad Inlagda Rättika Mooli
1 Ägg som är slaget
¼ kopp Hackad Gräslök
½ kopp rostade Jordnötter, mycket grovt delade.
1 kopp Böngroddar

1. Protein ingredienser: Kan vara en halv kopp friterad tofu som har marinerats i mörk söt soja eller motsvarande mängd grovhackad fläsk eller kyckling.
2. Värm lite matolja i en wok och tillsätt vitlök och schalottenlök och stek kort tills de visar tecken på att ändra färg.
3. Blanda i resten av ingredienserna allt utom ägg och böngroddar. Stek tills tofu/kyckling/fläsk nästan är färdigt. Fortsätter att röra om med en hand långsamt "duggregna" i det vispade ägget för att bilda ett fint band av kokt ägg eller gör en äggomelett (separat) som skärs i 2 x 2 cm breda bitar. Blanda i böngroddar och koka i högst. 30 sekunder.

Lägg upp på ett serveringsfat.

- a. Blanda en msk limesaft med en msk tamarindsaft och en msk fisksås och använd vätskan till marinad.
- b. En halv kopp okokta böngroddar, en halv kopp hackad gräslök och en halv kopp mycket grovmalen rostade jordnötter läggs i marinaden.
- c. Strö blandningen på den kokta Phad Thairätten.
- d. Skär flera limefrukter i bitar och även skiva upp lite gurka i stora bitar halvera sedan dessa. Lägg limebitarna, gurkan runt Phad Thai på tallriken.
- e. De fyra grundläggande kryddor som kallas Khrueng Phuang, chili i Fisksås, torkad röd chili, socker och krossade jordnötter finns vid bordet i Thailand för att krydda med.

Skivad Räksallad Phla Kung พลากุ้ง

250 gr Thailändska Räkor
20 Färska Prik Kee Noo Små Chili
2 stjälkar Citrongräs Thakrai

3 röda Schalottenlök Hom Daeng

20 Myntablاد
1 msk Kaffirlimeblad
1 msk Limesaft

1 msk god Nam Pla Fisksås

- 1 Rensa räkorna och skala räkorna, glöm inte att ta bort tarmen. Blanchera dem i kokande vatten.
- 2 Skiva chili, citrongräs och schalottenlöken. Skölj myntabladen.
- 3 Blanda räkor med limesaft, fisksås, limeblad, citrongräs, chili och schalottenlök.
- 4 Smaka av och toppa med myntablاد.



Kryddig Fisksallad Phla Pla ปลา ปลา

2 bitar av Fast Fiskkött, ca 70 gr per pers.
1 msk Skivad Chilipeppar
2 msk Hackad Vitlök
3 msk skivat Citrongräs Thakrai
1 msk Kaffirlimeblad fint skurna
1 msk Korianderrot finskuren
1 tsk Svartpeppar

1 kopp Myntablاد
¼ tsk Salt
½ tsk Socker
2 msk Nam Pla Fisksås
3 msk Citron/Limesaft

1. Rensa fisken och torka den med hushållspapper. Morla och blanda i svartpeppar, korianderrot och salt tillsammans och massera in i fisken.
2. Låt fisken i kylskåp i 30 minuter.
3. Ånga fisken på hög värme i 15 minuter.
4. Blanda fisksås, limesaft, socker, citrongräs, chilipeppar, vitlök och kaffirlimeblad tillsammans.
5. Tillsätt eventuellt lite mer citron/limesaften. Smaka av.
6. Lägg såsen ovanpå den ångkokta fisken och garnera med myntablاد.

Kryddig Bläckfisksallad Phla Pla Muek ปลา ปลาหมึก

400 gram Bläckfisk, rensad och skuren i bitar
2 Citrongräs Thakrai finstrimlat
1 Lök, skivad
2 Salladslökar, skurna i 1 cm långa bitar
1 msk Korianderblad
2 Kaffirlimeblad skivade
10 Myntablاد
159

5 till 10 Chili
2 msk Nam Phrik Pao rostad Chilipasta
3 msk Limesaft
2 msk Fisksås Nam Pla
1 tsk Socker

1. Koka upp vatten i en kastrull. Lägg i bläckfisken i det kokande vattnet. Bläckfisk kokar sig mjuk på kort tid. Sila av vattnet från bläckfisken.
2. Förbered salladsdressingen genom att blanda ihop limesaft, fisksås, socker och rostad chilipasta. Rör tills allt blandas väl. I en stor skål, blanda ihop bläckfisken, dressing, salladslök, citrongräs, chili, schalottenlök, korianderblad, kaffirlimeblad och myntan. Rör tills alla ingredienser blandas väl. Lägg upp på ett serveringfat.
3. Garnera med korianderblad och servera genast med varmt kokt ris

Kött i Jordnötssås 1 Phraram Long Song 1 พระราม ลงสง

Rätten kan göras med Fläsk, Biff, Kyckling eller Räkor. Den här gjord med fläsk

1 kopp fläsk skärs i små bitar
1 kopp Phak Bung, Morning Glory, Spenat eller Grönkål strimlad

Smaksätt oljan med vitlök, ingefära, röd chili och Phom Kari milt
Om thailändsk curry inte är tillgänglig använd en mild Indisk curry.



versionen är

Currypuder.

Sås

1 msk vitlök, mycket finhackad
1 msk Massaman currypasta
1 kopp kokosmjölk

1 kopp fläsk

1 msk Socker
1 nypa Salt

1 msk Limesaft
½ halv kopp Råa Jordnötter krossade

1. I het olja stek 1 msk hackad vitlök, 1 msk hackad ingefära och 1 msk av mycket tunna skivor chili inklusive kärnorna tas sedan ur woken och ställ åt sidan.
2. Blanda i 1 msk curry och i oljan. Mortla vitlök, ingefära och chili till en fin pasta som läggs till senare.
3. Stek köttet i ca 1 minut och ta bort köttet från olja medan du förbereder såsen.
4. Fräs jordnötterna i cirka 5 minuter i oljan. Mortla dem och dem till en fin pasta och lägg tillbaka massan i oljan.
5. Lägg till currypastan och rör om tills den doftar aromatiskt. Finns inte currypasta använd en ytterligare msk curry.
6. Fyll i kokosmjölken långsamt, rör om hela tiden och tillsätt sedan de resterande såsingredienserna och sjud försiktigt.
7. Lägg i köttet och låt det sjuda under omrörning i ca 20 minuter eller tills köttet är mört. Tillsätt till grönsakerna. Koka kraftigt i 1 minut. Serveras med Jasminris.

Kött i Jordnötssås 2 Phraram Long Song 2 พระราม ลงสง

1 ½ kopp Kycklingkött Skivat

vegetarianer: Använd fast Friterad Tofu skuren i bitar

1 msk Ostronsås
1 msk Sojasås
1 msk Olja
1 tsk Socker

Placera kycklingen i skål. Lägg i ingredienserna och låt marinera i 15 minuter. Lägg kycklingköttet i kokande vatten i bara en minut eller två, sila av och ställ åt sidan.

Sås

En 350 gr Kokosmjölk
1 msk Röd Currypasta
1 ½ msk Palmsocker
1 msk Tamarindkoncentrat
1 msk Fisksås Nam Pla
¼ kopp Rostade osaltade Jordnötter
2 ½ koppar Brocoliblommor

1. Mortla jordnötterna i en mortel till en smidig massa. Ställ åt sidan. Hetta upp en del av kokosmjölken i en wok. Rör om tills kokosoljan kommer upp till ytan Blanda i den röda currypastan. Koka tills curryn doftar. Lägg till mer kokosmjölk om såsen är för tjock.
2. Smaka av med socker, tamarind och fisksås. Blanda i jordnötterna rör om tills de är väl inblandade och låt allt koka i några minuter till.

Tillagning och servering

1. Lägg broccolin i kokande vatten i ca 1,5 minut. Läggs omedelbart i iskallt vatten. Låt vattnet rinna av och lägg den kokt broccoli på serveringsfatet.
2. Lägg den kokta kycklingen över broccolin. Häll jordnötssåsen över kycklingen.
3. Servera och njut med färsk kokt Jasminris.

Inlagd Chili Phrik Dong พริกดอง

Lägg två tredjedels kopp av Prik Kee Noo Daeng röd chili fint skivad i en 1/2 liters burk, och fyll med risvinäger eller äppelcidervinäger. Prik Dong kan också köpas

Fyllda Gula Chili med Äggnät Phrik Lueang Sot Sai พริกเหลือง สด ไข่

1 tsk finhackad Korianderrot eller Koriander
stjälkar
1 tsk finhackad Vitlök
200 gr magert Fläsk
200 gr råa Räkor
1 msk Nam Pla Fisksås
1 ½ msk Tapiokamjöl
225 gr (ca 12) små Gula Chili
2 Ägg
1 tsk Mjöl
Olja för fritering
Phrik Manao =Chili Limesås)

1. Mortla korianderrötterna och vitlöken till en smidig pasta eller mal dem i en mixer med fisksås. Blanda väl med fläskkött, räkor, fisksås och tapiokastärkelse. Ställ åt sidan.
2. Ta ur fröna från chilin utan att bryta sönder chilin, eller dela chilin längs ena sidan och ta bort fröna.
3. Kasta fröna (eller blanda dem med korianderrot blandningen).

4. Fyll chilisidor med blandningen. Säkra stjälkar med en tandpetare eller tryck på sidorna ihop igen. Placera chili på en lätt oljad ångare och ånga dem för 15 eller 20 minuter, tills fläskblandningen är klar och chilin är mjuk. Ta bort dem från ångaren och låt dem svalna till rumstemperatur.

Äggnät

1. Vispa äggen lätt och sakta lägg till mjölet. Värm en wok och cirka ½ kopp olja.
2. Doppa fingrarna i äggsmeten och dribbla lagom på oljan till ett enda lager av äggnät.
3. Ta upp näten efter hand. Fortsätt tills smeten tar slut.
4. Så snart de är klara, men innan de torkar ut, sätt en uppstoppad Chili i mitten av nätet och linda in äggnäten runt chilin.
5. Fortsätt att vrida Chili och inslagning tills ägget är gyllenfärgad. Ta ut och upprepa med återstående chilin.

Anmärkning

Öka mängden mjöl med en msk och doppa chili i äggsmeten, istället för inslagning med äggnät och sedan fritera tills de är knapriga och gyllenbruna. Inte så vackert, men mycket mindre arbete. Förbered dem upp till fyra timmar innan de ska serveras, men inte i kylskåp när de har stekts!

Chili och Limesås Phrik Manao พริก มะนาว

Portion: ca ½ kopp Speciellt till fisk och skaldjur. Håller i en dag.

4 st. Serrano chili
¾ Kopp Limesaft

3 msk Fisksås Nam Pla

Ta bort stjälkarna, men inte fröna från chilin, finhacka och blanda med övriga ingredienser i en liten serveringsskål

Chili i Sojasås Phrik Si-lo Wan พริก ซี่ว หวาน

Lägg två tredjedelar av en kopp Prik Chi Fa skivad röd eller grön thailändsk Jalapeños i en 400 gr burk, och fyll med söt mörk sojasås.

Fyllda paprikor Phrik Yat Sai พริก ยัด ใส

Portioner 4

4 st. Paprikor (röda, gröna och gula), ta denfröna.
6 st. Korianderrötter Rak Pak Chi Krossade

4 st. Vitlösklyftor Kratiem Krossade
2 koppar Köttfärs

1 tsk mald Svartpeppar
1 msk Sojasås
1 msk Korianderblad Bai Pak Chi

Salt efter smak

1. I en skål, blanda de krossade korianderrötterna och vitlöken tillsammans med köttfärsen, svartpepparen och sojan. Blanda väl och låt den stå ca 10 minuter.
2. Fyll paprika med köttfärs och ånga i ca 30 minuter. Lägg upp på ett serveringsfat, dela fyra skivor av varje paprika och ordna dem väl. Servera varma med koriander tillsammans med vitkål i bitar.

Friterade Tarostrimlor med Krabbkött Phueak Loi Na **เผือก ลอย น้ำ**

½ kopp Strimlad Taro
½ kopp Taro i kuber
En ½ kopp Krabbkött
2 msk Korianderrötter, Vitlök och Pepparkorn
som mortlars tillsammans till en fin pasta
½ msk Salt

1 kopp Rismjöl
1 kopp Vetemjöl
½ kopp Kokosmjölk medeltjockt
½ msk Nam Pla Fisksås

1. Blanda tarostrimlor och tarokuber, krabbkött, korianderpastan, salt, rismjöl vetemjöl, och fisksås i en skål.
2. Knåda blandningen samtidigt som man gradvis lägger till kokosmjölk. Forma till små runda former, omkring en tum i diameter.
3. Fritera i het olja.
4. Låt rinna av och servera varm med A-jaat, se sid 1 Picklesgurka eller Chilisås.

Friterad Taro Phuek Tod **เผือก ทอด**

Förbered

1 kopp Skivad Taro (1 cm tjock och 7 cm lång)
3/4 kopp Vetemjöl
1/2 kopp Rismjöl
1 kopp Skrapade Kokos
1 tsk Bakpulver

1 tsk Salt
3 msk Rostat Vitt Sesamfrö
1/2 kopp Kallt Vatten
1 kopp Olja

Dippsås

2 msk Koncentrerad Tamarindsaft
3 msk Palmsocker
1/2 tsk Salt
2 msk Varmvatten

2 msk Rostade och Krossade Jordnötter
1 tsk Torkad Chilipeppar
1 tsk Korianderblad

Instruktion

Sikta vetemjöl, rismjöl och bakpulver tillsammans. Efter det tillsätt salt skrapad kokos och fortsätta att lägga till en liten mängd vatten när du blandar ihop. Senare lägg i rostat sesamfrö. Lägg i taron och blanda allt alla väl.

Värm pannan och tillsätt olja. Vänta tills oljan är varm. Plocka i taro och släpp ner den i den heta oljan en efter en.

Friteras tills Taron har gyllengul färg så vänd den till andra sidan.

Ta bort från pannan när de är klara. Lägg dem på hushållspapper.

- 1 Nu till såsen. Värm palmsocker och vatten på svag eld, vänta tills det blir tjockt. Tillsätt inte för mycket vatten eller måste du vänta en lång tid.
- 2 Efter det fyll i tamarindsaft och salt. Blanda väl och slå sedan av spisen. Lägg i jordnötter, chili och koriander på toppen. Servera.

“Fulla” Kycklingvingar Pik Kai Mao Daeng ปีกไก่เผาแดง

Här är ett bra recept på kycklingvingar som är plockmat, bara för vuxna.

Ca 700 gr kycklingvingar.

Marinad

1 msk Fisksås	¼ kopp hackad Koriander med rötter om möjligt
¼ kopp tunna skivor Citrongräs Thakrai	¼ kopp Tomatketchup
10 till 15 Vitlöksklyftor, krossade	¼ kopp Whiskey, bourbon eller riswhiskey
1 msk nymalen Svartpeppar	
1 msk hackad Prik Kee Noo Små Chili	

1. Blanda marinaden och massera in den på kycklingvingarna som ställs i kylen 12 till 24 timmar.
2. Grilla kycklingvingarna över ganska hög värme tills de är genomstekta. Serveras med en Dippsås som består av fyra delar majonnäs, 4 delar tomatketchup till en del het chilisås Tabasco är lämplig eller något starkare än så.

Räkfyllda Kycklingvingar Pik Kai Yat Sai Kung ปีกไก่ยัดไส้กุ้ง

12 kycklingvingar

Marinad

1 tsk Nam Pla Fisksås	1 tsk nymalen Prik Thai Svartpeppar
¼ kopp Takhras Citrongräs mycket fint skivade	¼ kopp hackad Pak Chi Koriander
2 msk hackad Vitlök	

Fyllning

Avrunna Nam Jim Wan Söt plommonsås (finns att köpa färdiga)	1 msk Prik Kee Noo Daeng röd chili, mortlad
Avrunna Khing Dong syltad ingefära	1 msk Prik Nam Pao (chilipasta)
1 kopp Räkor, mosade eller finhackade	1 msk Röd Currypasta

1. Hacka kycklingvingarna i halvor. Blanda marinad ingredienserna och marinera vingarna över natten.

2. Skilj sedan köttet från benen genom att ta tag i ena änden av varje del och dra av köttet och skinnet från änden.
3. Ta ungefär en msk ingefära från en flaska Khing Dong och en msk av chili/vitlök blandning från flaskan Nam Jim Wan. Blanda alla ingredienser till en fin pasta och lägg i vingarna. Miniunderlåren kan nu grillas eller friteras tills de är gyllenbruna.
4. Servera med Khing Dong och Nam Jim Wan.

Stekt Svart Pomfret med Salt ปลา จะละเม็ดดำ ทอดเกลือ

450 gr 1 svart Pomfret
1 msk salt

Olja till stekning

1. Öppna fisken och ta ut inälvorna och tvätta den ren. Skär ett rutmönster på båda sidor av fisken. Ställ åt sidan och låt den
2. Blanda fisk och salt tillsammans och låt fisken vara i ca 10
3. Häll oljan i medelvärm stekpannan/Wok. När oljan är varm lägg och koka till en gul färg. Ta ur fisken, och låt oljan rinna av.
4. Lägg tunna skivor kål och strimlade tunna skivor morot på en och arrangerar fisken ovanpå. Dekorera med limefrukter, och vårlök.
5. Servera med Prik Nam Pla.



rinna av.
minuter.
i fisken

tallrik
morötter

Grillad Saltat Ormfisk Pla Chon Phao Kluea ปลา ชอนเผาเกลือ

1 Ormfisk eller Tilapi är bra. Kan ersättas av
annan Mild Fisk
½ kopp Stensalt
⅓ dl Vetemjöl

1 grupp Citrongräs
2 Pandanusblad

Sås

2 msk Hackad Vitlök
2 msk Hackad Chilipeppar
½ tsk Socker
2 msk Citron/Limesaft

2 msk Fisksås
1 msk Hett Vatten
1 tsk hackad Korianderrot

- 1 Rensa fisken väl. Öppna magen, ta den inkromet och skölj
- 2 Krossa citrongräs och pandanusbladen.
- 3 Vik och stoppa in i magen.
- 4 Blanda vetemjöl och salt tillsammans och tillsätt 3 msk Täck över fisken med salt blandningen. Grilla fisken. Kontrollera fisken ofta eftersom tillagningstiden är varierad på temperatur.



rent.

vatten.

beroende

- 5 Köttet ska vara helt vitt men se till att köttet fortfarande är mjuk. Överlaga inte köttet. Blanda ingredienserna till såsen helt och hållet. Lägg till mer eller mindre kryddor.

Panerad Stekt Fisk med kryddig Dippsås ปลา ชุบ ปัง ทอด

2 Portioner

3 koppar Olja till stekning
Ca 700 gr Hel Fisk, Skrubbskådada eller liknande
med vitt kött
2 Hela Ägg

1 Kopp Mjöl
1 ½ Koppar Ströbröd

1. Rensa och fjälla fisken väl. Tvätta och klappa den torr. Sänk ned hela fisken i mjöl och rulla fisken i äggvita och sedan i ströbröd.
2. När ströbrödet håller fast på fisken lägg in fisken i kylskåp i ca 15 minuter innan stekningen. Hetta upp oljan i en stekpanna/wok och stek den panerade fisken på medelhög värme tills den är gyllenbrun och färdigkokt.
3. Ta fisken ur het den oljan och dränera den på ett absorberande papper. Servera fisken med rå Mango Dippsås.

Kryddig Dippsås

¼ kopp Nam Pla Fisksås
2 msk Socker
3 msk Limesaft

¼ kopp Vatten
1 msk Prik Kee Noo Chili fint skivad
½ kopp Finstrimlad Rå Mango eller Gröna Äpple

1. Smält sockret i resten av flytande ingredienser i såsen.
2. Smaka av såsen för att känna om det är surt och lite sött. Om inte korrigerar kryddningen med socker, limesaft och fisksås.
3. När såsen är färdig blanda i den finstrimlad rå mango/gröna äpplen och chilipeppar. Håll såsen över av fiskbitarna.

Kryddig Wokad Havskatt Pla Duk Phat Phet ปลา ดุก ผัด เผ็ด

Fisken bör serveras och ätas så snart som möjlig när såsen är på.

6 till 8 Portioner

Ca 1 kg Havskattsbiffar eller Filé
½ kopp Olja
¾ kopp Nam Phrik Kaeng Phet Daeng, Röd
Currypasta
2 msk Nam Pla Fisksås

¼ kopp Strösocker
Vegetabilisk Olja till stekning
Koriander till garnering

1. Används filéer, skära dem i 1 cm rutor. Klappa fisken torr med hushållspapper. Håll ca 1 cm olja i en het wok eller djup stekpanna. Hetta upp oljan till 190° C. Stek fisken vänd ofta tills den är fast och

klar på ca 5 minuter. För att göra det i Thailändsk stil (så ätliga), lägg dem i oljan och fritera benen krispiga. Lägg ett på hushållspapper.

2. Värm en wok eller en stor kastrull och tillsätt ½ kopp olja. rödcurry och stek på medelvärme tills curry är doftande 5 eller 10 minuter. Färgen kommer att förändras till mörkt doften kommer att bli fullt doftande. Lägg till fisksås och och blanda väl.
3. Curryn bör vara tjock men inte som pasta. Om den är för tjock tillsätt vatten en msk i taget tills du har en slät och tjock sås.
4. Lägg i fisken och vik den mycket försiktigt och se till att varje bit är jämnt belagda. Försök att inte bryta fisken i bitar. Lägg fisken och såsen i en varm serveringsskål. Garnera med koriander och servera genast med ris. Försök inte att värma rätten igen eftersom fisken blir blöt. Variation Garnera med Krachai (Inlagd Rhizom i burk)



benen är upp på

Tillsätt och tjock rött och socker

Fisk i Ingefärssås Pla Jian

Här är en annan enkel traditionell behandling för friterad fisk. Receptet innehåller en del fläskfärs, som enkelt kan utelämnas. Fläskfärs ingår för att återge den traditionella smaken Tidigare friterades fisken i svinfett vilket gav smak till fisken. Idag stekts fisken i vegetabilisk olja med en liten mängd fläsk. Använd helst en ganska djup wok på 50 cm större var försiktig och stek i en djup stekpanna/wok. Rätten tillagas vanligtvis med kycklingbuljong. Det går att använda fiskbuljong, men kycklingbuljong bidrar till den komplexa smaken. Slutligen fisken steks normalt med huvudet på vilket kan bidra till smaken.

Använd ca ett halvt kilo eller lite större plattfisk som Pomfret, Skrubbskädda rensade och med sidorna som skurits ner så marinaden att tränga in.

1 msk Kratiem Vitlök, malen

85 gr Fläskfärs valfritt

1 liten Morot fint skivad

2 msk skivade Champinjoner eller svarta torkade Kinesiska Skogsöron blötlagda i 15 minuter före skivning

1-2 tsk Gul Bönsås

1 msk Ljus Sojasås

1 msk Fisksås Nam Pla

1 tsk Kapi Råkpasta

1 tsk Nam Tan Paep Palmsocker

1 msk riven Ingefära

1 kopp Nam Sup Buljong

2 msk Hom Daeng Schalottenlök, hackad

2 msk Prik Chi Fa Daeng Röd Chili skivad mycket fint

1 msk Nam Makhham Piag Tamarindsaft

1 tsk Prik Thai Svartpeppar

1. Blanda marinaden i en liten kastrull låt den koka upp och sjud i ca 5 minuter, smaka av och justera smaken vid behov. Kyl av såsen och gnid in båda sidorna av fisken, och låt den stå täckt på en sval plats i marinaden i minst en timme.
2. Ta fisken ur marinaden och låt den rinna av.
3. Håll den återstående marinaden i en liten kastrull och tillsätt 2 msk fisksås, två msk skivade Röd Chili lägg i två msk finstrimlad ingefära och låt sjuda till såskonsistens. Om så önskas kan en msk konjak kan läggas till i såsen (valfritt).
4. Värm tillräckligt med olja till mediumvarm i djup wok.
5. Lägg fisken i den heta oljan, vänd en gång, och koka fisken i oljan tills den är genomstekt.
6. Därefter stek 2 msk schalottenlök knaprigt, och fritera sedan en msk vardera av blad av sötbasilika och myntablada och använd den stekta schalottenlöken, mynta- och basilikablada som garnering.



7. Serveras på en tallrik och håll den reducerade såsen över fisken.

Bakad Hel Fisk klädd med Citrongräsås Pla Raad Sauce Dtakrai

Förbered

En Hel Fisk medelstor av något slag	½ tsk Salt
½-kopp skivat Citrongräs	2 tsk Fisksås Nam Pla
20 st. Röda Chili (mer eller mindre)	1 tsk Ostronsås
5 Thai Vitpeppar	2 tsk Citron/Limesaft
3 Korianderrötter skivade	¼-kopp Buljong
5 Vitlöksklyftor	1-tsk Olja

Instruktion

- 1 Rensa fisken ordenligt. Torka av fisken med hushållspapper.
- 2 Mal eller mortla korianderrötter och 2 vitlöksklyftor Thailandsk vitpeppar och salt.
- 3 Sprid det över hela fisken. Lämna fisken i kylskåp under 15 minuter.
- 4 Baka fisken vid ca 175 gr under ca 15 minuter.
- 5 Mortla rödchili, citrongräs och 3 vitlöksklyftor tillsammans.
- 6 Värm pannan och lägg i olja. När pannan är varm lägg pasta från nummer 5 sedan stek tills det doftar aromatiskt.
- 7 Häll i buljong, fisksås, ostronsås. Blanda väl.
- 8 Nu håll såsen över den ugnsbakade fisken. Servera med Jasminris.
- 9 Vid ordenlig rengöring av fisken varför är en skum lukt kvar? Förslag sprid citronsaft över fisken. Därefter kommer den fiskliknande lukten försvinna.

Många thailändska matrecept använder mycket citrongräs på grund av dess aromatiska citrus smak och hälsofördelar. Speciellt i thailändska fiskrecept, grilla, ugnsbaka eller koka, kommer att citrongräs hjälpa till med fisklukten. Det är också hjälp till att minska kolesterol och urinsyra i kroppen, vilket är bättre hälsan. Mer än så citrongräs är antibakteriella och har svampdödande egenskaper.

Stekt Havsabborre med Chilisås Pla Kao Rat Phrik ปลาเค็ราราดพริก

1 Havsabborre på ca 500 gr	3 msk Tamarindjuice
10 Schalottenlök Hom Daeng	1 msk Palmsocker
15 st. Prik Kee Noo Små Chili	2 msk Nam Pla Fisksås
10 st. Vitlöksklyftor	
1 tsk Hackad Korianderrot	

1. Fjälla båda sidorna med en kniv, rensa ur och skölj fisken, låt den rinna av.
2. Värm en djup stekpanna/wok som innehåller tillräckligt med olja att fisken ska flyta.
3. När oljan är varm lägg fisken i oljan och stek på medelvärme. Se upp så fisken inte fastnar.
4. Vänd fisken innan när den är gyllenfärgad. När fisken och gyllenfärgad på båda sidor, ta upp den från olja.
5. Dränera av oljan och lägg dem på ett serveringsfat.



6. Skala och tvätta schalottenlök, skala vitlöksklyftor, hacka dem fint med chili och korianderrötter som steks i ca 2 msk olja.
7. När det doftar, tillsätt tamarindjuice, fisksås och palmsocker. Smakblandningen ska smaka salt, surt och sött. Håll såsen över fisken och servera genast.

Ångkokt Abborre i Limesås Pla Kapong Khao Neung Manao

1 hav Abborre som väger ca 700gr	2 msk Nam Pla Fisksås
15 Vitlöksklyftor, hackade	2 msk Limesaft
2 msk hackad Vårlök	1 kopp Kycklingbuljong
15 Prik Kee Noo Små Chili	
2 tsk finhackad Korianderrot	

1. Skala, rensa och skölj fisken. Fjälla båda sidor med en kniv och lägg på en tallrik.
2. Mortla chilin i en mortel och blanda med kycklingbuljong, korianderrot, fisksås, och limesaft.
3. En syrlig smak bör dominera. Håll såsen över fisken och håll över vitlöken och vårlöken. Efter att vattnet har börjat koka, placera fisken så att det kan ånga på hög värme och den är klar efter ca 15 minuter.
4. Serveras varm med ris

Friterad Havsabborre med Vitlökssås Pla Kapong Khi Mao

Ca 1 kilo Fisk

Rensa fisken och putsa sidorna. Vänd fisken i mjöl eller doppa den i frityrsmet och fritera i ganska het olja i cirka fem minuter varje sida. Fisken läggs upp på en tallrik eller serveringsfat.

Till såsen

8 klyftor Vitlök finhackad	3 msk Limesaft
¼ kopp grovhackade Gröna Chili, Prik Chi Fa	1 tsk nymalen Svartpeppar
¼ kopp grovhackade Röda Chili Prik Chi Fa	6 Kaffirlimeblad fint skurna
¼ kopp tunna skivor Grön Lök/Sallads-lök/Vårlök	¼ kopp hackade Sötbasilikablåd
¼ kopp hackad Koriander inkl. rötter	3 msk Matolja
½ kopp Fisksås Nam Pla	
3 msk Palmsocker	

1. I en mediumstor stekpanna/wok slå i olja och värm den på medelhög värme, tillsätt sedan de blandade ingredienserna och rör oavbrutet i ca 3 minuter. Tillsätt kaffirlimeblad och basilikan och koka i ytterligare 2 minuter.
2. Håll såsen över fisken, servera med kokt ris.

Soltorkad Fisk Pla Khem ปลาเค็ม

Ca 1 kg makrill/eller annan fisk
3 msk salt

½ kopp vatten

- 1 Ta endast bort inälvorna och skölj fisken tills den är ren. Lös upp saltet i vattnet och lägg fisken över natten i saltlösningen.
- 2 Nästa dag, hänga fisken i starkt solljus och låt torka i minst en hel dag. Alternativt baka fisken i 160° C i 45 minuter.
- 3 Fisk torkad med denna metod håller på obestämd tid och kan användas i andra recept, till exempel Pla Khem Thot.



Fritterad Soltorkad Fisk Pla Khem Thot ปลาเค็ม ทอด

4 Portioner

Södern är känd för sina många skaldjur och levererar mycket skaldjur i Thailand. Detta är en av de många enkla men läckra recept för en enkelt preparerad fisk. Den soltorkade makrillen finns redan förberedd, men smaken kan vara för stark för västerländska gommor. Annan fisk kan ersättas om så önskas.

4 soltorkade Makrillsbiffar klippt från soltorkade fisk
3 msk Olja

2 tunt skivade Schalottenlökar Hom Daeng
1 msk hackad Prik Kee Noo Små Chili
2 msk färsk Limesaft

1. Skölj makrillsbiffarna och torka dem noga med hushållspapper, ta bort så mycket fukt som möjligt. Värm oljan i en stor stekpanna på medelhög värme.
2. Försiktigt lägg makrillsbiffar i oljan och stek i 5 minuter på varje sida, eller tills utsidan av fisken är gyllenbrun och insidan är varm.
3. Lägg biffarna på ett serveringsfat och strö schalottenlöken och chilin ovanpå. Pressa Lime över och servera genast.
4. Anmärkning: Pla Khem Soltorkade Fisk är indränkt i en saltlakelösning innan den torkat i solen.

Ångad Snapper med Sojasås ปลา กุด ส ลาด นึ่ง ซีอิ๊ว

1 Snapper som väger ca 1,3 kg
1 msk Ljus Sojasås
1 msk Ostronsås
2 dunkade Korianderrötter
1 msk strimlad Ingefära

1 msk strimlad Prik Kee Noo Daeng Röd Chili
3 Salladslök skuren i korta längder
½ tsk Socker
¼ tsk Peppar

1. Fjälla, rensa och tvätta fisken och lägg på ett fat. Placera fisken i en ångare efter att vattnet har börjat koka och ånga fisken till nästan klar, ca 10 minuter.
2. Öppna ångaren och strö alla andra ingredienser över fisken. Stäng locket och fortsätta ånga. När fisken är färdigångad ta den ur ångaren och servera.

Fisk med Tre Smaker Pla Lat

En traditionell behandling för fisk, helt enkelt kontraster som har söt, varm och syrlig smak. Koka i en stor djup wok eller en elektrisk fritös med mycket hög värme. Se till att oljan tillräckligt varm för full effekt av detta recept

Först den enkla delen djuptstek cirka ett halvt kilo makrill eller vitling, helst med huvudet på, i rykande jordnötsolja tills fisk huden är krispig. Placera den på en tallrik.

Sås

2 msk hackad Schalottenlök Hom Daeng Lila Lök	2 msk Palmsocker
1 msk hackad Vitlök	2 msk Limesaft
1 msk Prik Kee Noo Daeng Röd Chili, skivade	2 msk Fiskbuljong
2 msk Fisksås Nam Pla	

1. I en liten kastrull, sautera vitlök och schalottenlök i lite olja, ta sedan den löken och åt Ställ sidan. Häll av oljan vilket innebär att endast en tunn hinna på pannan.
2. Lägg i hälften av schalottenlök och vitlök i grytan och tillsätt övriga ingredienser.
3. Rör om för att lösa upp socker och sedan sjuda till tjockare sås.
4. Tillsätt resten av schalottenlöken och vitlöken rör om tills det är genomvarmt, häll den över grillad fisk.

Stekt Orada med sötsur sås Pla Rat Prik 1

En Orada, är en typ av fisk med mjuka vitt kött och få ben som är i pannstorlek - vilket gör den idealisk för stekning. Denna rätt är en stekt fisk med en kryddig sötsur sås och det sura kommer från tamarind. För det här receptet kan någon liknande icke fet fisk kunna användas om Orada inte är tillgänglig. Thailands människor älskar färsk fisk och fiskrätter finns på de flesta menyer. Rengör fisken noga gnid in insidan med citron för att befria fisk någon bitterhet om det behövs.

Ingredienser

1 Orada ca 500 g	700 ml olja (en stor stekpanna eller fritös)
3 tsk Salt	

Såsingredienser

1 msk Socker	2 Vitlösklyftor
1 msk ljus Sojasås	4 Sötbasilikablad
1 msk Fisksås Nam Pla	1 Rödlök/Schalottenlök
1 msk Tamarindjuice (ev. Hel Tammarind)	
3 st. Prik Kee Noo Daeng Röd Chili	

Beredning

1. Tamarindjuice eller vatten tillsätts för att tamarindmassan ska mjukna. Tamarind pressas ut i vattnet så att det blir sur arom i vattnet.
2. Rensa fisken och ta ut inälvorna. Skär över varje sida med 3 rader.
3. Gnid in med salt och låt den stå 10 minuter för saltet att smaksätta fisken.



4. Fyll i olja i pannan och värm upp (olja bör vara 190 grader om fritös används). Oljan ska precis toppa över fisken.
5. Stek/friterar fisken i 15 minuter och placera den på en tallrik.
6. Lägg en msk olja i en liten stekpanna på medelvärme.
7. Hacka chili, vitlök och lök i små bitar.
8. När pannan är varm, fräs chili, skiva lök och vitlök i några sekunder och tillsätt Fisksås, ljus soja, socker och tamarindjuice.
9. När såsen är väl blandat stänga av värmen och tillsätt basilika.
10. Strax innan serveringen håll såsen över fisken.

Fisk i Chile Pla Rat Phrik ปลาย ราก พริก

Fisk i chili kan göras med fisk som Havskatt, Havsabborre eller Lax. Thaifolk föredrar att rengöra fisken men lämnar huvudet kvar. Man kan även använda fiskfiléer.

En fiskoch ca 500 gr Vitt vin (helst risvin), vetemjöl, Olja för fritering

Sås

3 msk Kratiem Vitlök finhackad
 ¼ kopp Prik Chi Fa, Jalapeños tunt skivad
 ¼ kopp Prik Chi Fa Daeng Röd Jalapeños, tunt skivad (Se bild)
 ¼ kopp Nam Pla Fisksås
 1 msk Palmsocker

¼ kopp Hom Daeng Schalottenlök eller andan
 Lök tunt skivad
 ¼ kopp Bai Phak Chi Korianderblad hackade

1. ¼ kopp söta basilikabladd hackade
2. Skär tre eller fyra snedstreck i sidorna på den rensade fisken droppa på med risvin. Vänd i rikligt med friteringsmjöl och het olja tills fisken är krispig.
3. Under tiden i en kastrull, eller annan wok, tillsätt lite olja till pannan, och stek chili och lök tills det doftar. Fyll på med och koka sakta.
4. Blanda i socker och fortsätt omrörning tills sockret är upp-
5. Blanda i korianderblad och rör om då och då tills såsen är reducerad (omkring 5 min).
6. Ta bort från värmen och överför såsen till en såskanna.
7. Lägg till basilika när såsen är kall.
8. Lägg fisken på ett serveringsfat, och åtföljs med en korg i Khao Niao Klibbris servera även de vanliga thailändska kryddorna särskilt Nam Pla Prik -Chili i fisksås.
9. Normalt är att gäster bryta små bitar av fisken med ätpinnar och föra dem till sin tallrik, gör munnsbit till en boll med lite klibbigt ris och doppa den i såsen innan den överföra den till munnen med höger hand. Vänsterhänta gäster kan känna sig mer bekväma att använda en gaffel och sked.



och
 fritera i
 den heta
 fisksås,
 löst.
 något

Stekt Bläckfisk med Chili och Het Basilika Pla Muek Phat Kaphrao

Portioner 4 Räkor kan också läggas till i denna maträtt.

3 msk Olja
1 Vitlöksklyfta, hackad
5 Prik Kee Noo Små Chili
Ca ½ kg Bläckfisk skivad
1 msk Nam Pla Fisksås
1 msk Ostronsås

1 msk Socker
1 msk Svart Sojasås
5 msk Kycklingbuljong
1 Röd Chili, skivad
Ca 20 gr Basilikablada

1. Värm oljan i en wok, tillsätt vitlök, chili och bläckfisk och koka 4 minuter.
2. Blanda i kycklingbuljong och smaka av med fisksås, ostronsås, socker och svart soja.
3. Slutligen rör i chili och basilika och servera genast.

Snabbstekt Bläckfisk och Saltade Ägg Pla Muek

Khai Khem



Phat

2 koppar Hackad Bläckfisk
3 kokta Saltade Ägg - (Se Khai Khem ไข่เค็ม Salta ägg)
1 kopp Skuren Kinesisk Selleri

1 kopp Skuren
Schalottenlök Hom Daeng
½ stor Lök
3 skivad Paprika Röd eller Grön

3 klyftor Hackad Vitlök
1 msk olja
1 msk Fisksås Nam Pla
1 msk Sojasås

2 msk Ostronsås
½ kopp Vatten

1. Skär de kokta saltade äggen. Släng den vita delen behåll äggulan. Fräs vitlöken i en het stekpanna med olja tills det doftar trevligt.
2. Lägg i bläckfiskar och koka i 4 minuter. Lägg sedan i lök, kinesisk selleri, schalottenlöken och peppar.
3. Tillsätt lite vatten om det är för torrt. Blanda i Fisksås, sojasås, ostronsås och saltade äggulorna. Blanda om ordenligt. Servera med ris.



Rödcurrystekt Bläckfisk Pla Muek Phat Phet ปลาหมึก ผัด เผ็ด

Till denna rätt ingår stark Bai Kaprao helig basilika är en Thailändsk Basilika.

1 kopp Bläckfiskringar rengjorda.
1 kopp Makheua Pro i fjärdedelar Thai äggplanta.
2 msk Hackad Vitlök
2 msk Röd Currypasta
2 msk Fisksås Nam Pla

1 msk Ljus Sojasås
En nypa Socker
1 msk finhackad Prik Kee Noo Daeng Röd Chili
2 till 3 Bai Makrut Kaffirlimeblad finstrimlade
2 msk hackad Bai Kaprao Helig Basilika

1. Värm lite olja i en wok och stek vitlöken Bland i currypastan och rör om tills det doftar aromatiskt. Lägg i bläckfisken och stek hastigt.
2. Den kokar väldigt fort och blir seg om den är överkokt. Lyft woken från spisen för att röra i bläckfisken. Tillsätt resten av ingredienserna och rör tills smaker kombineras. Så snart bläckfisk är kokt för över till ett serveringsfat.
3. Eftersom bläckfisk kockar så snabbt, kan ångad bläckfisk användas. Blanda och minska de andra ingredienserna till en Dippås.
4. I båda fallen servera med Prik Dong (inlagd röd chili), Nam Pla Prik (grön chili i Fisksås), Prik Phom (chili pulver), socker och färsk mald ingefära.

Stekt bläckfisk med Stark Sås Pla Muek Phat Phrik ปลาหมึก ผัด พริก

Portioner 6

Ca 700 gr Färsk Bläckfisk resas	1 msk Ostronsås
4 msk Olja	2 msk Risvin
1 stor Gul Lök Finhackad	1 tsk Salt
4 stora Klyftor Vitlök, krossad	1 tsk Farinsocker
2 stora Färska Röda Chili, i tunna skivor eller efter smak	1 tsk malen Vitpeppar
1 tsk Färsk Ingefära i tunna skivor	4 msk Färsk Koriander hackad
1 msk Nam Pla Fisksås	

1. Delvis lagas bläckfisk med sjudande vatten i 3 minuter i en liten kastrull. Låt vattnet rinna av och ställ åt sidan. Värm oljan i en wok och stek lök, vitlök, chili och ingefära tills de är gyllenbruna.
2. Blanda i bläckfisken, fisksås, ostronsås, vin, salt, socker och peppar och fortsätter att laga mat tills bläckfiskarna är kokta, ca 1 minut. Garnera med korianderblad och servera varmt.

Bakad Bläckfisk fylld med Krabba Pla Muek Sai Pu ปลาหมึก ใส่ปู

3 stora Bläckfiskar	10 Pepparkorn
225 gr Fläskfärs	1 msk Ljus Sojasås
225 gr Krabbkött	¼ tsk Salt
1 Ägg	¼ tsk Socker
5 Vitlösklyftor	Sallad, Gurka och Tomater
¼ kopp Hackad Koriander och Vårlök	Sriracha sås (Stark Chilisås)
3 Korianderrötter	

- 1 Rengör och skölj bläckfisken. Klipp av huvud och tentakler. Placera tentaklerna och svansen uppåt och låt rinna av. Mortla korianderrötter, vitlök, pepparkorn och salt i en mortel och morla tills allt blandas noggrant.
- 2 Blanda för hand i krabbkött och fläsk tillsätt sedan ägg, socker, sojasås, koriander och vårlök. Knåda ihop.
- 3 Fyll bläckfiskropparna helt med denna blandning.
- 4 Stäng ändarna genom att sticka in tentaklerna för att ge ett Bläckfiskliknande utseende. Säkra tentakler till de organen med skivade av bambu eller tandpetare.



- 5 Placera bläckfisk sida vid sida på en ugnform och grädda i 175° C tills de blir gyllenfärgad. Skär bläckfisk på tvären och lägg upp den på en tallrik med sallad och skivor av tomat och gurka. Servera med en skål Chilisås.

Wokade Bläckfisk med Chilipasta Pla Muek Phat Nam Phrik Phao

Rostad Chilipasta eller Nam Prik Phao som är en av Thailands mest vanliga baslivsmedel. Njut av detta speciella recept.

200 gr Bläckfisk Skuren i lagom stora bitar
½ Gul Lök Hua Hom hackad
Ca 10 cm långa bitar av Grön Lök
1 tsk Nam Prik Phao
1 tsk Tunn Sojasås
3 msk Olja

1. Hetta upp oljan i en wok. Lägg bläckfisk och lök tillsammans. Bläckfisk av kokar mycket snabbt och blir seg som överkockt. Lyfta woken från spisen för att röra i bläckfisken, stek tills den är klar.
2. Tillsätt chilipasta, sojasås, grön lök och stek lite till.

Stekt Bläckfisk Pla Muek Thot ปลาหมึก ทอด

500 gr Medelstora Bläckfiskar
150 gr Tapiokamjöl
1 msk Peppar
1 ½ msk Ljus Sojasås
50 gr Vitlök
2 koppar Olja till stekning

1. Tvätta bläckfisken rensa bort oätliga delarna. Tvätta väl och skär på tvären i skivor 3 cm breda.
2. Mortla vitlök och peppar tills det är finmalt. Gnid in vitlök och pepparn väl på bläckfisken tillsätt soja och den låt stå en kort stund. Blanda bläckfisken med Tapiokamjölet och stek i mediumvarm olja.
3. När det är brynt, lägg upp på en tallrik och servera med chilisås.

Bläckfisk med Vitlök & Peppar 1 Pla Muek Thot Gratiam Phrik Thai 1

900 gr Färsk Bläckfisk
2 till 3 msk Nam Pla, Fisksås
1 till 2 msk Vitpepparkorn, malda
10 stora Vitlöksklyftor, hackade
1 msk Tapioka eller Majsstärkelse
1 msk Oblekt Vitt Mjöl
3 till 4 koppar Olja För Fritering
Salladsblad till serverigstallriken
2 Små Tomater skivade

1. Rengör och dra huden från bläckfisken. Skära varje kropp i 3 till 4 delar ca 2.5 cm mellanrum. Lämna tentaklerna hela. Skölj och låt rinna av väl.

2. Med handen, kläm försiktigt bläckfisken att ta bort eventuella kvarvarande fickor av vatten.
3. Lägg i en skål och strö på jämnt med fisksås. Ställ åt sidan. Bläckfisk bör ha i rumstemperatur innan stekningen. Mortla/mal peppar i en kryddkvarn, kaffekvarn och hacka vitlöken jämnt. Värm olja i en wok.
4. Ta bort överskottet på fisksåsen från bläckfisken klämm lätt med handen tills bitarna inte längre droppar fisksås. Blanda grovmalen peppar hackad vitlök, tapioka (eller majsstärkelse) och mjöl. Använd handen för att känn så att alla bitarna är jämnt belagda med mjöl, vitpeppar och vitlök. Tapiokastärkelse hjälper vitlök och peppar hålla sig till bläckfisken under stekning.
5. Testa för att se till att oljan är tillräckligt varm genom att släppa en liten bit vitlök i den. Den bör "sizzla" och inte sjunker till botten. Den bör heller inte bränna på några sekunder, minska värmen om vitlöken bränns. Stek hälften av bläckfiskbitarna i taget.
6. De bör "sizzla" högt, och vitlök bitar bör vända gyllenfärgad i en minut eller så. Använd en gaffel eller ett par "ätspinnar" att skilja de bitar som fastnar i varandra på grund av mjölet. Stek bara i 30 till 60 sekunder. Ta upp Bläckfisken från oljan med en slitsad sked eller trådspatel och låt rinna av i en trådkorg över en skål. Använd en spatel eller ståltrådssil för att avlägsna lösa vitlöksbitar från oljan.
7. Låt oljan värma upp innan stekning nästa grupp. Servera när Bläckfisken varm, toppad med de lösa vitlöksstyckena.
8. Lägg upp på ett fat med salladsblad och omgiven av tomatkivor.

Anmärkning

Låt oljan svalna i woken och förvara sedan oljan i en tät burk för framtida bruk. I kylskåp för att hållas färskt. Om den inte kommer att användas på ett tag. Eftersom oljan plockar upp en vitlöks- och pepparsmaken, kan den användas med goda resultat för wokning grönsaker eller skaldjur.

Bläckfisk med Vitlök och Svartpeppar 2

Här en lätt Thailändsk maträtt med få ingredienser. Den viktigaste smaken är vitlök.

2 Portioner

100 gr Bläckfisk

4 Vitlösklyftor

1 tsk Vitpeppar

2 msk Ljus Sojasås

1 msk Nam Pla Fisksås

100 ml Olja

- 1 Dela bläckfisken itu för att resa ut och insida av bläckfisk. Ta bort näbben försiktigt om den är kvar. Skär bläckfisken med diagonala kors och tvärs, det gör att den kokar snabbare och blir mindre sega vid anrättningen.
- 2 Mortla vitlöken i en Thailändsk mortel.
- 3 Blanda vitlöken med bläckfisken samt ljus soja och fisksås.
- 4 Lägg olja i en stekpanna över medelhög värme.
- 5 Lägg till bläckfiskblandningen i pannen och koka i 3 minuter.
- 6 Kort tillagningstid är nödvändig så bläckfisken inte blir seg.
- 7 Servera med doftande ris och sallad tomat och gurka

Kryddig Ångad Fisk med Ingefära och Svamp Pla Nueng Khing Sai

Fisken är kokt, och det görs bäst i en bambuångare. Alternativt laga rätten i mikrovågsugn, med låg till medelhög effekt. Det traditionella receptet kräver Phak Kaat Dong inlagd kinakål*.

En Pomfret plattfisk. Rensa fisken och skär i sidorna med flera nedskärningar så att marinaden att kan tränga in.

Marinad

1 stor Svamp tunna skivor,	2 msk Fisksås Nam Pla
2 msk rivna Ingefära	1 msk Ljus Sojasås
2 msk Phak Kaat Dong* tunna skivor (se ovan)	1 msk Kapi Råkpasta
1 msk Prik Chi Fa Daeng, skivad	1 tsk Prik Thai Svartpeppar
Röd Jalapeño	1 msk Whisky frivilligt eller tillsatt 1 msk
2 Salladslök/Vårlök fint skivad	Fiskbuljong

- 1 Blanda marinaden ingredienserna och gnugga in dem i fisken marinera i ungefär en timme. Ställ på en sval plats.
- 2 Överför fisk och marinad på ett fat stort nog att rymma den till en bambuångare och ånga i ca 20 till 25 minuter eller koka fisken i en mikrovågsugn, kontrollera att köttet intill benen är kokt.

Grillad Fisk Pla Phao ปลาเผา

Det handlar om en enkel behandling för fisk. Traditionellt fisken inlindad i bananblad och bunten placeras i glöden av en kolbrasa och får möjlighet att koka långsamt. Mer praktiskt kan du linda in fisken i aluminiumfolie och grillar den. All sorts fisk kan användas som havsabborre, makrill och vitling. Medan grillen värms, förbered fyllningen till fisken

4 msk hackad Koriander inkl. rötter	1 tsk nymalen Svartpeppar
2 msk hackad Vitlök	

1. I en matberedare, blanda till en grov smet. Gnid in fisken med smeten och packa allt som blir kvar inne i fisk. Linda in fisken ordentligt och grilla/ halstra i ca 5-6 minuter per sida.

Dippsås

3 msk Limesaft	1 msk skivad Prik Chi Fa Jalapeño
1 msk Hackad Vitlök	2 teskedar Socker

2. Dippsåsen blandas och serveras i en liten skål med sås till matgästerna. Fisken serveras med en enkel grönsallad.

Ugnsbakad Hel Fisk Dressad med Citrongräsås ปลาราดซอสตะไคร้

Förbered

1 Hel Fisk medelstor av något slag
½ kopp skuret Citrongräs Thakrai
20 Röda Chili mer eller mindre
5 Thaiändsk Vitpeppar
3 Korianderrötter skivade
5 Vitlöksklyftor
½ tsk Salt

2 tsk Fisksås Nam Pla
1 tsk Ostronsås
2 tsk Citron/Limesaft
¼ kopp Buljong
1 tsk Olja

Instruktion

- 1 Rensa fisken och torka av den med hushållspapper. När fisken är rensad sprid citron/limesaft över fisken saften gör att fisklukten försvinner. Mortla ihop korianderrötter, 2 vitlöksklyftor thailändsk vitpeppar och salt ordenligt till en fin massa. Sprid massan över hela fisken. Ställ in fisken i kylskåp i 15 minuter.
- 2 Grädda fisken 175 C i ca 15 minuter. Mortla ihop röd chili, citrongräs och 3 vitlöksklyftor tillsammans till en pasta. Värm pannan och lägg olja. När pannan är het, lägg i pastan stek tills det doftar aromatiskt. Späd med buljongen, krydda med fisksås, ostronsås. Blanda väl.
- 3 Häll såsen över ugnsbakade fisken. Servera med jasminris.

Stekt Fisk med Tamarindsås 1 Pla Rat Phrik ปลา ราด พริก 1

Att göra Pla Rat Phrik är inte svårt Det finns två steg: stekning av fisken och att en göra sås. När såsen är klar håll den över fisken. Alla köttiga vita fiskar kan användas till receptet.

Portioner: 2

1 msk Tamarind
2 ½ msk Socker
1 Schalottenlök Hom Daeng
2 Vitlöksklyftor
2 msk Fisksås Nam Pla

En fisk
2-4 Chilipeppar
3 Kvistar Koriander valfritt

Fisken

Skär fisken i en vinkel hela vägen intill benen på bägge sidor. Fisken kokar snabbare och blir krispigare.

1. Fyll på olja till en wok, ungefär en halv kopp eller åtminstone vid sidan av fisken.
2. Stek fisken på svag värme om du vill ha den mycket krispig. Det bör ta ca 10 minuter för första sidan.
3. Försök inte lossa fisken från pannan innan den är klar. Annars bryts fisken sönder fisk blir inte så vacker. När den första sidan är färdig vänd fisken att steka den andra sidan. Det bör ta cirka 5 minuter på denna sida. Ta upp fisken och lägg upp den på en tallrik.
4. Öka krispigheten på fisken genom att sätta in den i ugnen på 175° C tills såsen är klar.

Såsen

- 5 Skala vitlök och schalottenlök. Ta gul och röd chili och ta bort fröna och skaften från chilin. Habanero kan användas (orange sådana) och Santa Fe (gula sådana). Hacka vitlöken, schalottenlöken och chilin grovt.
- 6 Lägg i en tsk olja medelvärm wok eller stekpannan. Blanda i den hackade blandningen och rör om för att frigöra doften.
- 7 Tillsätt tamarind, fisksås, socker och några msk vatten. Blanda väl och låt koka upp. Om såsen blir för tjock späd med vatten.
- 8 Såsen bör vara seg som lönsirap när den svalnat.

- 9 Smaka av och se om det behövs mer socker, tamarind, fisksås eller bara vatten. Såsen ska vara söt, kryddig och sur.
- 10 När såsen är klar, håll den över fisken och garnera med korianderblad. Servera med hett ris

Fisk i Chile Pla Rat Phrik ปลา ราก พริก 2

Kan göras med Havskatt, Havsabborre eller Lax. Med eller utan huvud eller använda fiskfiléer.

En fisk, ca 500 gr
Vitt vin helst Risvin

Vetemjöl
Olja till fritering

Sås

3 msk Kratiem Vitlök fint hackad
¼ kopp Prik Chi Fa Thailändsk Jalapeños, tunt skivad
¼ kopp Prik Chi Fa Daeng röd Jalapeños, tunt skivad
¼ kopp Hom Daeng, Schalottenlök eller annan lök som är tunt skivad

¼ kopp BAI Phak Chi Koriander hackad
¼ kopp Nam Pla Fisksås
1 msk Palmsocker
¼ kopp Bai Horapa Sötbasilikabladd, hackade

- 1 Skär tre eller fyra snedstreck i sidorna av den rengjorda fisken och strö på med risvin. Damma på med rikligt med mjöl och fritera i het olja tills fisken är krispig.
- 2 Under tiden i en kastrull eller en wok tillsätt lite olja för att i den heta stekpannan/woken. Stek chili och löken tills de doftar gott. Tillsätt fisksås och koka sakta. Rör i socker och fortsätt röra tills sockret har lösts upp. Bland i korianderblad och rör om då och då (ca 5 minuter).
- 3 Ta bort från värmen, och överför till en såskanna. Blanda i basilikabladen när såsen kallnat.
- 4 Lägg upp fisken på ett serveringsfat och tillsammans med en korg Klibbris, samt såskannan. Serveras med det vanliga Thailändska kryddorna särskilt Chili i Fisksås.
- 5 Normalt bryts små bitar av fisk med pinnar för att överföra dem till tallriken.
- 6 Sedan görs en munsbit med lite klibbigt ris till en boll som doppas i såsen innan den överförs till munnen med höger hand.
- 7 Vänsterhänta gäster känner sig mer bekväma att använda en gaffel och sked.

Syrlig Thaufisk 1 Pla Som ปลา ส้ม 1

Förbered

En fisk av alla slag Tilapia rekommenderas den skrapas rengörs mycket väl. Karp eller Cyprinid är ett andra val. Feta fiskar är de bästa.

1 msk Havssalt
1 kopp Kokt Ris
6 Vitlösklyftor mortlade
1 msk Rismjöl
1 Ägg (slaget)

1 kopp Skivad Rödlök eller hackad Vitlök (stekt)
4 Kaffirlimeblad (stekt)
4 Torkad Chili (stekt)
Vatten
Plastpåse, Plastbehållare

Matlagningsinstruktion

- 1 Blanda rismjöl med vatten och rensa fisken med det. Rengör inuti munnen och magen.
- 2 Blötlägg kokt ris i vattnet och sila av vattnet. Lägg fisken i en stor skål och strö saltet över den.
- 3 Lägg den morlade vitlöken och det kokta riset och blanda ihop allt helt och hållet. Stoppa risblandningen i fiskens mun och magen. Lägg sedan fisken i en plastpåse och förslut den.
- 4 Förvara fisken i plastbehållare som är tät. Låt fisken ligga i rumstemperatur i 3 dagar. På den fjärde dagen flytta fisken till kylskåpet. Den bör vara sur den här gången. Ta bort alla riset som täcker fisken men lämna en del av det i magsäcken som är mycket illaluktande
- 5 Doppa fisken i en skål med det uppvispade ägget. Stek sedan på medelvärme medan vegetabilisk olja som är varm.
- 6 Servera den syrade fisken med stekt lök, stekt vitlök, stekt chilipeppar och stekta kaffirlimeblad. (Pressa en limeklyfta om det inte är surt nog). Servera med kokt ris eller klabbigt ris.



Hushållssurfisk 2 Pla Soom Tod 2

Fisken ligger i 3 dagar för att kunna syra. Provstek för att kontrollera syrligheten som kan ta tid (saltet i receptet förhindrar förruttelse). Ibland är det inte så illa och lite av förruttelse tillför mycket smak. Precis som det finns 3 månader gammal ost, så vi har Hushållssurfisk som är 3 dagar gammal.

Ingredienser

200 gram Fisk, Kummel, Torsk etc.

2 msk Rismjöl

5 msk Salt

2 msk Doftande Ris

3 Vitlöksklyftor

Beredning

- 1 Rengör fisk och ta ur tarminnehållet. Lös rismjöl i 300 ml vatten. Blötlägg fisken i denna vätska i 5 minuter och skölj sedan. Detta hjälper till med att rensa fisk. Blanda mortlad vitlök, salt och doftande ris tillsammans. Sprid blandningen över fisken och inuti kroppen av den rensade fisken.
- 2 Placera fisken i en plastpåse och låt stå i rumstemperatur i 3 dagar. Värm olja i en stekpanna och stek innehållet i paketet (inklusive vitlöken) i varm olja tills fisken är gyllenfärgad och krispig.
- 3 Servera med: Vitlöksklyftor, stora röda chilifruktar. Massor av korianderblad och mynta.



Syrad Fisk 3 Pla Som Tod ปลาสาม ทอด 3

Förbered

En fisk (1kg.) Tilapia, Karp, Cyprinid

1 msk Havssalt

1 kopp Klibbris (eller kokt ris)
6 Vitlösklyftor (malet)
1 msk rismjöl
1 ägg (slaget)

vatten
En stor plastpåse att packa fisken i

Instruktion

- 1 Rensa fisken väl och skrapa bort fjällen. Skär upp magen och rensa bort innanmätet. Skölj ur den igen med mycket vatten. I en stor skål blanda rismjöl med vatten. Blötlägg fisken i skålen.
- 2 Låt fisken rinna av. Blötlägg det kokta klibbriset med vatten blanda i vitlök och salt.
- 3 Applicera risblandningen över och i den avrunna fisken samt ris inuti fiskmunnen och magen.
- 4 Lägg fisken inuti plastpåsen och stäng igen mycket väl med gummiband eller tape. Låt den låg i förslutna plastbehållare i rumstemperatur i 3-4 dagar. Efter 3-4 dagar lägg fisken i kylskåp.
- 5 Sänk ner fisken i en skål med det uppvispat ägg innan djupfritering. Glöm inte att ta bort riset som finns utanpå fisken. Låt riset i munnen och magen vara kvar där. Lägg på fisken med stekta den skivade vitlöken de stekta kaffirlimebladen och stekt skivad rödlök. Servera med varmt Jasminris.

Stekta Fiskbiffar Pla Thot Gluea ปลา ทอด เกลือ

"Thot Gluea" bokstavligen betyder "stektsalt", ett vanligt sätt är att steka fisken med salt. Se Pla Chalamet Dam Thot Gluea (Stekt Svart Pompano med salt).

1 eller 2 Havsabborrar eller Makrillsbiffar
1 tsk Salt
2 skivor av Lime

Matolja till stekning

- 1 Skölj fiskbiffarna. Skär så de är ungefär är halva storleken av en handflata. Fiskbiffarna får inte vara för tjocka. Gnid fisken med salt. Stek fisken på medelvärme.
- 2 Fisken är klar när den är gyllenfärgad. Lyft den från oljan, lägg upp på ett fat och pressa lite lime över fisken och servera.

Friterad Fisk med Stark Chilisås ปลา ทอด น้ำพริก หอม

½ kg Köttig Vit Fisk, t.ex. Svärdfisk
3 oskalade Vitlösklyftor
1 msk Nam Pla Fisksås
5 oskalade Schalottenlök Hom Daeng
4 Gröna Chili
2 msk Nam Pla Fisksås

En lång Aubergine halverad
2 msk citronsaft
2 fasta mogna tomater halverade
½ tsk socker

1. Skär fisken i bitar, ca 25 mm x50 mm. Strö på en msk fisksås och lägg fisken på ett fat. Sätt på en varm plats tills fiskbitar är torra.
2. Grilla chili, aubergine, tomat, vitlök och schalottenlök över träkol. Dela chilin ta bort frön och de vita hinnorna. Skala auberginen och halvera tomaterna.
3. Pressa vitlök och schalottenlök genom att trycka ut den mjuka insidan. Kasta bort det resterna. Lägg alla grönsaker tillsammans i en mortel och stöt tills de bildar en mjuk tjock pasta.

4. Gradvis arbeta in 2 msk fisksås, citronsaft och socker.
5. Värm oljan och friterade fiskbitarna tills de är krispiga och gyllenfärgade. Låt oljan rinna av och servera genast med chilisåsen.

Friterad Fisk med Chili Sås Pla Thot Rat Phrik ปลาทอด ราด พริก

Portioner 4 till 6

30 gr uppblött Tamarind eller 2 msk koncentrerad

Tamarind

¼ kopp varmt Vatten

60 gr, 12 till 14 st Serranochili

½ kopp Gul Lök finhackad

2 msk Vitlök finhackad

¼ kopp Vegetabilisk Olja

3 msk Nam Pla Fisksås eller mindre smaka av

2 msk Strösocker

¼ kopp Vatten eller mindre

1 st. Rengjord Hel Fisk inklusive huvud och svans

0,9 kg eller 1,3 kg efter rensningen

¼ kopp Myntblad Löspackade

¼ kopp Morot fint strimlade i långa remsor

¼ kopp Vitkål fint Strimlad

Olja för fritering

1. Används torkad tamarind, blöt upp den i varmt vatten tills den är mjuk tar ca 15 minuter. Lägg blandningen i en sil och pressa ur all fruktkött och vätskan. Kasta frön och allt som inte går genom silen. Skrapa av massan från silen och lägg till i tamarindlösningen. Ställ den åt sidan. Ta bort stjälkar men inte fröna från chilin och hacka fint. Mortla eller mal chili, lök och vitlök till en grov pasta lägg i olja vid blandning.
2. Värm en kastrull eller stekpanna och tillsätt ¼ kopp olja. Blanda i chilipastan och stek tills den är lätt gyllenfärgad. Droppa i fisksås lägg i lite socker, vatten och tamarindlösningen. Används tamarindkoncentrat behövs ytterligare vatten. Koka upp och ta den från spisen. Blanda i myntabladen. Håll såsen varm medan fisken tillagas.
3. Gör tre diagonala snedstreck på varje sida av fisken, skär cirka ½ vägen till benet. Lägg ca 4 cm olja i en wok och värm till 190° C. Torka av fisken ordentligt och skjut ner den i oljan försiktigt för att undvika stänk. Fräs tills fisken är knaprig på utsidan och köttet längs nedskärningarna är lätt gyllenfärgad, vänd försiktigt så att inte fisken bryts. Friter ca 5 minuter lite längre tid för tjockare fisk.
4. Fiskbitarna bör vara lätta och krispiga. Ta ur fisken försiktigt, lägg upp på hushållspapper så oljan rinner av och lägg upp på en tallrik. Håll såsen över fisken och garnera med myntblad och strimlad morot och vitkål. Servera genast. Med ris. Fisken kan bli fuktig efter 15 minuter eller så.

Krispig och kryddig Tonfisksallad Pla Tuna Fu ปลาทูน่าฟู

2 Burkar Tonfisk

2 Hårdkokta Ägg

1 msk finhackad Prik Kee Noo Små Chili

¼ kopp Jordnötter

3 msk hackad Schalottenlök Hom Daeng

4 koppar Olja

3 tsk Squid Brand Fisksås Nam Pla

3 msk Palmsocker

3 msk Limesaft

1. Sila av spadet på tonfisken tills den är torr. Stek i en panna på medelhög värme tills tonfisken är krispig.

- Lägg den krispigt stekta tonfisken på en tallrik med fjärdedelar av hårdkokta ägg. Blanda chili, krossade jordnötter, schalottenlök, fisksås, palmsocker och limesaft. Servera tonfisk och ägg med dressing.

Mini Vårullar Po Pia Thot ปอ เปี้ยะ ทอด

24 vårullar

½ hg Cellofannudlar	1 msk Nam Pla Fisksås
¼ kopp Torkade Skogsöron eller 6 torkad Kinesiska Skogsöron	2 tsk Socker
½ tsk hela Svartpepparkorn	4 Schalottenlök Hom Daeng, finhackade
3 Vitlöksklyftor	1 Morot skalad och riven
1 msk färska Korianderrötter, grovhackade	180 gr Böngroddar, rensade
500 gr Färskalet Griskött	20x30 cm Risappersrundlar
100 gr Färska Räkor som är skalade, rensade och hackade eller 50 gr färskt Krabbkött, bearbetade till flingor	olja för fritering
	Salladsblad som ett komplement
	färska Myntabladd som ett komplement

- I två separata medstora skålar blöt upp cellofannudlarna och skogsöronen i varmt vatten tills de mjuka och följsamma (ca 15 minuter). Sila av nudlarna och skär dem i 1 cm längder.
- Töm av vattnet och skölj bort sand från skogsöronen. Nyp av och kassera det hårda i skogsöronen. Grovhacka och Ställ åt sidan.
- Mortla pepparkorn, vitlök och korianderrötter till en grov pasta eller hackade allt tillsammans i en kryddkvarn/mixer. Blanda fläsk, räkor eller krabba, fisksås, pepparblandningen, och 1 tsk socker.
- Lägg i schalottenlök, morötter, böngroddar, och cellofannudlarna och skogsöron. Blanda väl.
- Lös upp resterande socker med en kopp vatten i en skål.
- Ta en köksax klipp rispapperet i fjärdedelar. Lägg ett ark av rispapper med rundade kanten närmast dig, på en plan yta. Borsta noggrant med vatten. Låt det vara tills det mjuknar till en tunt papper (cirka 1 minut).
- Lägg 1 msk av fläskblandning som placeras nära rundade kanten av rispapperet.
- Vik ner på rispapperet över fyllning. Vik vänster och höger sida över varje ände så det täcker fyllningen. Fortsätt rulla tills vårullen är helt slut. Upprepa med resterande fyllning.
- Värm woken tills varmt. Lägg i tillräckligt med olja till ett djup av 7 cm.
- Värm till 160° C.
- Lägg i några rullar och fritera i 10 sekunder. Öka till hög värme eller 190° C och fritera tills de är knapriga och gyllenbruna (ca 6 minuter).
- Lägg upp på ett papper för att oljan ska rinna av. Servera insvept i ett salladsblad med ett myntabladd. Doppa i thailändsk vårrullesås.

Dippsås till Vårullar

¼ dl Socker	¼ tsk Röd Chiliflingor
¼ kopp Vatten	2 msk hackade Korianderblad
½ kopp Rödvinsvinäger	2 msk hackade Jordnötter
2 msk Nam Pla Fisksås	

Blanda socker, vatten och vinäger i en kastrull på medelhög värme, koka tills det reduceras till ¼ kopp vätska. Ta bort från värmen och rör i fisksås och chiliflingor.

När lagen har svalnat håll upp i ett skål och blanda i koriander och jordnötter.

Kryddstark och Syrlig Fisk- och Skaldjurssoppa Po Taek โป๊ะแตก

2 koppar Fiskbuljong eller Vatten	100 gr Räkor
2 stjälkar Citrongräs Thakrai skuren i 1 cm bitar	100 gr Krabbkött
6 tunna skivor galangal Ka	100 gr Musslor
6 kaffirlimeblad	100 gr Halmsvamp, skivad
Thaichili efter smak	¼ kopp Fisksås Nam Pla
100 gr Vit Fiskfilé skuren i bitar	¼ kopp Limesaft
100 gr Bläckfisk rensad och skivad	

1. Värm i en kastrull fiskbuljongen/vattnet, lägg i citrongräs och limebladen tills det kokar upp.
2. Lägg i den förberedda fiskfilén, bläckfisken, räkorna, krabban, och svampen, låt koka upp smaksätt med fisksås och limesaft och chili, försiktigt. Lägg i en skål och garnera med koriander, schalottenlök och Thaibasilika.



musslorna
Rör

Halmsvamp

Pomelo och Kycklingsallad

1 Pomelo, eller 1 Grapefrukt (söt röd)	1 Huvud Salladsblad till garnering
1 hel Kokt Kyckling handrensad	1 msk hackad färsk Koriander
1 tsk Hackad Röd Chili eller efter smak	2 msk Knaperstekt Schalottenlök
1 msk Nam Pla Fisksås	¼ kopp hackade rostade jordnötter
1 tsk Socker	
Lime hackad	

- 1 Skala och dela Pomelon i klyftor. Tag bort och kassera membranen. Ta försiktig bort fruktköttet. Används Grapefrukt, sila bort juiceöverskottet.
- 2 Lägg Pomeloköttet och den
- 3 Strimlade kycklingen i stor skål och blanda ihop.
- 4 Blanda i hackad röd chili med fisksås, socker och limesaft som Lägg i Pomelo- och kycklingblandningen.
- 5 Ordna en bädd av sallad, garnera med korianderblad, jordnötter och 2 teskedar av knaperstekt Schalottenlök.

Pomelo Salad

Ingredienser

1 Pomelofrukt	1 tsk Honung
1 Färsk Röd Chili	1 msk Nam Pla Fisksås (frivilligt)
1 Vitlöskklyfta, krossad	2 Limesaft

1 Stjälk Finskuret Citrongräs Thakrai

- 1 Rensa en stor Pomelo och lägg bitarna i en skål. Gör en dressing genom att blanda de andra ingredienserna. Håll dressingen över frukten och garnera med färsk koriander

Rå Biffsallad Pra Nuea

½ kilo Köttfärs eller Hackat Kött

Limesaft

2 msk Fisksås Nam Pla

2 till 3 msk nymalen Prik Pon Torkad Röd Chili

1 till 2 tsk Prik Thai, Nymalen Svartpeppar

½ kopp Schalottenlök, Hom Daeng skurna i mycket tunna skivor

1 msk Citrongräs Thakrai, krossade och skivade papperstunt

3 Bai Magrut Kaffirlimeblad tunt skivade, eller 1 tsk Limeskal

1 msk Khao Kua, Rostat Ris

hackad Salladslök, Koriander och Korianderblad som garnering;

ett Salladsblad för serveringsfatet

Samt ett urval av skivade Grönsaker.

- 2 Lägg köttfärs i en bunke, och blanda noggrant med färsk lime, och låt marinera i en timme. Tag det marinerade köttet och knåda det lika mycket som att göra en pizzadeg. Kläm ordentligt för att driva ut så mycket blod som möjligt i en tunn påse.
- 3 Tappa av grundligt, och återvänd till skålen och marinera igen i färsk limesaft.
- 4 Upprepa denna procedur 3 eller 4 gånger, Ställ åt sidan täck och ställ på en svalt och marinera en sista gång utan att knåda.
- 5 I detta skede kan du, steka/koka köttet mycket kort tid
- 6 Blanda köttet med de övriga ingredienserna:
- 7 Det ska smaka syrligt, starkt och kryddigt. Lägg till chilipulver i etapper och smaka av.
- 8 Låt stå en timme före servering.
- 9 Lägg upp på salladsbladstäckt tallrik. Äts med Klibbris som kan användas som ett matredskap. Forma en boll av ris och använd den för att plocka upp lite av kryddade köttet. Riset samt grönsaker kommer att förbättra styrkan.
- 10 Isangäster brukar lägga till ytterligare Prik Pon och Nam Pla Prik eller Prik Dong att göra Pra Nua ännu starkare!

Vårrullar med Räkor Prathat Lom ปรัดลม

1 kopp Grovhackade Räkor

1 msk Nam Pla Fisksås

1 tsk vardera av Korianderrot

Vitlök och Peppar som mortlars tillsammans tunna pannkakor eller wonton omslag

- 1 Blanda fisksås, korianderroten, vitlök och peppar tillsammans.
- 2 Marinera räkor i blandningen i fem minuter.
- 3 Hetta upp 3 msk olja och fräs tills marinaden tills nästan torr. Låt svalna.
- 4 Används Wonton omslag om de är hårda när de köps stänka vatten på dem så att de blir mer hanterbara och går inte sönder så lätt.

- 5 Friterar rullarna i het matolja på medelhög värme tills de är gyllenbruna.
- 6 Även Creeps eller pannkakor går att rulla den stekta blandningen i .
- 7 Serveras med vanlig soja eller Tabasco eller plommonsås. Srirachasås rekommenderas

Krabba och Fläsk Pu Cha ปูจ๋า

Om inte fläsk används använd extra krabbkött eller hackade räkor istället.

Ett Ankägg eller stora Hönsägg	2 msk Fisksås Nam Pla
2 msk hackad Vitlök	1 msk Ljus Sojasås
2 msk hackad Koriander inklusive roten	En nypa Socker
100 gr. Krabbkött	
100 gr. hackat Griskött	

- 1 Blanda alla ingredienser i en matberedare och sedan skeda en fjärdedel av blandningen i fyra krabbskal eller en skål i stort krabbskal, och ånga i ca 15 minuter tills koktast färdigt.
- 2 Garnera med tunt skivad röd och grön chili samt koriander.
- 3 Vid lite mer kryddighet, tillsätt lite riven ingefära och skivad Jalapeño Prik Chi Fa Daeng.

Krispiga Stekta Krabbor Pu Chup Pang Thot ปู ชุป ปัง ทอด

Detta är ett av de sätt som vi äter små krabbor i Thailand - friterad i smeten som ett krispigt tilltugg som serveras med chilisås. Skalet av små krabbor är mycket tunn och är lätt att äta, och inte överraskande att det har gott om kalcium.

225 gr små Sjökrabbor	1 tsk Salt
2 msk Maizenamjöl	¼ tsk Svartpeppar
1 Ägg	Olja för fritering
2 msk Ljus Sojasås	

Blanda maizenamjöl med ägg, salt, ljus soja och svartpeppar.

- 1 Rengör krabborna och lägg dem i mjölsmeten.
- 2 Värm oljan till 190° C lägg i krabbor och stek i 5 till 7 tills de är gyllenbruna.
- 3 Ta upp krabborna och lägg dem på ett hushållspapper för av.
- 4 Serveras med söt chilisås, tomat och gurka.



minuter
att rinna

Grillad Äggkrabba Pu Khai Phao ปูไข่เผา

Ungefär 900 gr djupvattens Äggkrabbor

- 1 Tvätta krabborna rena. Rosta över elden . Krabbkroppen blir helt röd.
- 2 Hacka krabba i stora bitar. Arrangera på en tallrik. Servera med Nam Chim.

Krabb Dipp Pu Lon ปู หลน

1 ½ kopp Kokosmjölk	1 msk Chi Fa Daeng Röd Chili, skivad
1 kopp Krabbkött strimlat	1 tsk Nam Som Paep Palmsocker
4 msk Hom Daeng Schalottenlök, i tunna skivor	Salt och Peppar
2 msk Nam Makham Piak Tamarindsaft	Bai Chi Koriander till garnering

- 1 Koka upp kokosmjölken i en kastrull, tills det sjuder, tillsätt krabbkött under omrörning i ca 5 minuter. Tillsätt resten av ingredienserna utom socker, salt och peppar och koka tills det tjocknar till en såskonsistens.
- 2 Smaka av och tillsätt socker, salt och peppar.
- 3 Servera i enskilda små skålar som garneras med koriander. Håller 2 eller 3 dagar i kylskåp

Ångade Krabbor Pu Neung ปู นึ่ง

- 1 Servera kokta knäckta krabbor med Nam Prik.
- 2 Ta bort köttet från krabborna med minimala svårigheter. En liten, tung och vass kökskniv samt en hammare behövs.
- 3 Köttet hittas i kroppen där benen fäster vid kroppen och i klorna. Servera kokta knäckta krabbor med Nam Prik Ki Ka.

Krabbor med Cellophannudlar i Gryta Pu Ob Wunsen ปู อบ วุ้นเส้น

4 Portioner

2 hela Krabbor (1 kg, färska)	250 gr torkade Glasnudlar eller cellofannudlar
1 msk Olja	som läggs i kallt vatten för att mjuka upp i ca 5
7 Vitlöksklyftor, skalade och hela	minuter. Låt dem rinna av
2 skivor magert Bacon, skuret i 2 ½ cm bitar	1 tsk Smör
2 Korianderrötter, skurna i halv	1 msk Sojasås
5 cm Ingefära, skivad	2 Vårlökar, skurna i 4 cm längder
1 tsk Vitpepparkorn, krossad	1 Koriander Cilantro

Buljong

2 koppar (500 ml) Thai-kycklingbuljong	2 msk Ostronsås
--	-----------------

1 msk Sojasås
2 tsk Fisksås
1 tsk Sesamolja

2 tsk Konjak eller Whisky
2 tsk Socker

- 1 Placera alla Buljongingredienserna i pannan, koka upp och sjud i 5 minuter. Ställ åt sidan för att svalna.
- 2 Rengör varje krabba genom skrubbing med en kraftig borste. Skölj noga med kallt vatten. Med hjälp av en kötttyxa eller en tung kniv, dela krabban i halvor, sedan halvera den igen.
- 3 Värm olja i en stor gryta/wok. Stek vitlöken på hög värme tills den är lätt brun. Tillsätt bacon och stek i en minut. Lägg krabban, korianderrötter, ingefära och peppar. Stek för 3 minuters.
- 4 Lägg till glasnudlar, smör, sojasås och buljong, blanda, lägg på ett lock och koka på hög värme i 15-20 minuter eller tills krabbor är kokta. Rör i vårlök och koriander. Servera varmt.

Krabba och Lök Pu Pat Hom Yai ปู ผัด หอม ไห ญ

En maträtt som serveras som en lätt frukost eller till lunch. Eller som en del av en Thailändsk middag.

1 kopp Krabbkött, en stor Krabba eller "löst."
Krabbkött
2 ägg, helst Ankägg
½ kopp Hom Yai, Vitlök, tärnad
½ kopp Khuen Chai Kinesisk Selleri

½ kopp Ton Hom, Vårlök Skivad
2 msk Kratiem Vitlök hackad
1 tsk Nam Pla, Fisksås

- 1 Ställ en wok eller stekpanna på medelvärme eller låg värme och stek lök och vitlök i lite olja tills löken är gyllene och genomskinlig. Tillsätt krabbkött, och stek till nästan genomstekt.
- 2 Duggregna äggen med hjälp av spateln i en rask hugga rörelse för att bryta upp de kokta äggen i trådar, tillsätt sedan övriga ingredienser.
- 3 Alternativt koka ägg för att bilda en tunn omelett, och sedan rulla upp den och skiva den, lägga till äggskivorna av till krabbköttet när det nästan är kokt.
- 4 Detta är en lätt frukost eller en lunchrätt, eller med andra rätter som en del av en Thailändsk middag.

Stekt Krabba med Curry Pu Pat Pong Kari ปู ผัด ผง กระหรี

2 Vårlökar, Salladslök/Grön Lök tunt skivade
1 kopp Krabbkött
1 msk Vitlök tunt skivade
2 msk Buljong
1 tsk Curry
1 msk Ljus Sojasås

2 msk Fisksås Nam Pla
2 msk Schalottenlök Hom Daeng i tunna skivor
1 msk skivad Chili
1 nypa Socker

- 1 Värm lite olja i en wok och stek vitlök, chili och lök.
- 2 Lägg till buljong, sojasås och fisksås, och stek krabban tills den nästan är kokt, tillsätt sedan resten av ingredienserna.

- 3 Dekorera ett fat med sallad och håll krabba över det, garnera med korianderblad, kaffirlimeblad och skivor av gurka.
- 4 Används Krabbklor, ånga dem, blanda de resterande ingredienserna var för sig, och reducera dem att bilda en Dippsås.
- 5 Kan serveras kalla, rumstempererade eller varma.
- 6 Rätten serveras naturligtvis med de vanliga Thailändska kryddorna samt Prik Dong röd chili i vinäger.

Fläsksås med Nudlar Rat Na Mu รัด หน้า หมู

½ kopp Breda Risnudlar	2 msk Majsstärkelse
300 gram Fläskfilé, tunt skivad, Räkor eller Kyckling kan också användas	3 msk Söt Svart Sojasås
2 huvuden av Kinesisk Broccoli, skuren i bitar även känd som Kinesisk Grönkål eller Gai Lan i kinesiska butiker	1 msk Svarta Bönor som sköljs av
4 Vitlöksklyftor hackade	½ msk Socker
¾ dl Kycklingbuljong eller vatten	2 msk Nam Pla Fisksås
	1 tsk Vitpeppar

- 1 Används färskna nudlar behöver de inte ligga i blöt. De torkade risnudlarna måste i ligga i blöt i varmt vatten i minst en timme i förväg. Låt dem rinna av väl före användningen.
- 2 Blanda fläsket med 1 msk fisksås, vitpeppar och majsstärkelse och rör tills blandas väl. Låt marinera i 30 minuter.
- 3 Hetta upp oljan i en wok på medelvärme. Lägg i nudlarna och rör om, det är viktigt
- 4 Häll i den tjocka söta svarta sojasåsen. Rör om ordentligt för att översmeta nudlarna, ta upp dem och lägg upp dem på ett serveringsfat.
- 5 Hetta upp oljan i en wok, Stek vitlöken och rör om tills den doftar aromatiskt.
- 6 Lägg sedan i fläsket och rör tills det nästan är färdigt sedan lägg i broccolin. Rör om tills broccolin är kokt håll sedan i kycklingbuljong och tillsätt de svarta börnorna. Vänta tills soppan kokar. Förtjocka därefter långsamt med en lösning av majsstärkelse. Rör om tills blandningen tjocknar. Krydda med lite socker och fisksås efter önskad smak. Häll såsen över de förberedda nudlar och servera genast.

Friterad Silkestofu Serveras med Krabba Scylla Serrata

Servera med kryddad Nam Jinsås, stekta jordnötter och Rambutan.

Portioner 1

Ingredienser	1 msk Böngroddar
1 Silkestofu 5cm x 7 cm	3 Lychees eller Rambutans skalade, avkärnade och halverad
80 g Krabbkött 2 msk	4 själkar Thaibasilika
Sichuanpeppar, salt och peppar, mjöl	¼ stora Torkade Röda Chili som är strimlade
3 msk Nam Jim	½ Kaffirlimeblad strimlade
½ msk rostade Jordnötter grovt krossade	Olja till stekning
½ msk skivad Schalottenlök som är stekta gyllene	

Metod

- 1 För Stek tofu, värma en generös mängd av vegetabilisk olja i en djup fritös eller djup kastrull till 180 C.
- 2 Försiktigt lägg tofu i Sichuanpeppar, salt och peppar, mjöl och placera tofu i den heta oljan. Koka tofun i olja tills tofun är gyllenbrun lyft ur den och låt rinna av väl på en bit hushållspapper. Ställ undan på ett varmt ställe.
- 3 Häll Nam Jimdressing i en medelstor bunke och tillsätt schalottenlök, groddar, Litchiplommon, Thailändsk basilika krabbkött. jordnötter, och
- 4 Mix alla ingredienserna försiktigt. Blanda ihop salladen. Lägg krabban (6-8cm i diameter) i mitten av tallriken och fyll med sallad. Ett alternativ stapla salladen försiktigt i mitten av en ring av formen
- 5 Placera en bit friterad tofu på toppen av salladen och toppa eventuellt överskott dressing. plattan. med
- 6 Avsluta genom att lägga till fint skivade röda chili och kaffirlimeblad.



Stekt Kyckling Rat Na Thai รัด หน้า ไก่

6 msk Olja
 225 gr Benfritt, Kycklingbröst med skinn som skärs i tunna strimlor
 2 Ägg, lätt slagna
 450 gr Rad Na Nudlar färska
 1 tsk torkade Chiliflingor
 Rad Na sås (se recept nedan)

1 knippa Salladslök skuren i tunna strimlor
 ½ kilo färska Böngroddar
 1 kopp rostade Jordnötter (eller färska), sköljas i kallt vatten för att avlägsna saltet
 1 huvud Romansallad, yttre bladen tas bort, skurna i 2,5 cm fyrkanter

- 1 Värm en stekpanna eller wok. Häll i olja och värme upp igen till oljan ryker.
- 2 Lägg i kycklingremsor och rör om. När kycklingen är halvkokt tar ca 3 minuter blanda i äggen.
- 3 Rör om kraftigt för att bryt upp äggmassan som kokar.
- 4 Tillsätt nudlarna, krossad peppar och Rad Na såsen. Rör om och blanda ihop.
- 5 När nudlar är varma och överdragna med såsen, tillsätt det mesta av salladslöken, böngroddarna och jordnötterna. Rör om ordentligt och ta bort från spisen.
- 6 Dela upp salladen bland 4 skålar.
- 7 Toppa med den varma nudelblandningen och garnera med resterande salladslök, böngroddar och jordnötter. Servera omedelbart.

Rad Na Sås

6 msk Ostronsås
 3 msk Fisksås
 3 msk Socker

3 msk Vit Vinäger

- 1 Blanda alla ingredienser i en liten kastrull och koka upp. Sänk värmen och låt sjuda 5 minuter.
- 2 Ställ att svalna, förvaras i kylskåp i upp till en vecka.

Anmärkning

Rad Na eller Chow Kul är färska risnudlar, säljs i breda band vid rumstemperatur. Nudlarna kan behöva skära i 25 mm breda band innan du fortsätter med receptet.

Medan Rad Na är att föredra kan ersättas de torkade risnudlarna, som måste blötläggas i kallt vatten i två timmar, som måste avrinna innan de används.

Röd Currymarinad

En 350 ml Kokosmjölk, dela upp
2 msk Röd Currypasta
2 msk mörkt Farinsocker
2 msk Fisksås

2 msk finhackad Basilika
2 msk färskpressad Limesaft

- 1 I en medelstor kastrull, värm ½ kopp av kokosmjölk med röd currypasta. Koka upp. Sjud i 5 minuter så att den fulla smaken av curry känns.
- 2 Ta den kastrullen från spisen. Tillsätt resten av kokosmjölk, farinsocker, disksås, basilika och limesaft. Blanda väl.
- 3 Låt svalna till rumstemperatur innan den används för att marinera i.
- 4 Placera marinaden och nötkött i en plastpåse och marinera i kylskåpet över natten och vände ett par gånger för att fördela jämnt.
- 5 Alternativt marinera kyckling eller fisk men marinera bara en till två timmar eftersom limesaft kan bryta ner köttet.

Svamp Satay Sate Het Hom ส เต๊ะ เห็ด หอม

3 Portioner

8 gr torkade Kinesiska Shiitakesvampar, lägg i vatten eller färska Shiitake,

För marinaden

1 tsk finhackad Galangal	2 msk Socker
1 tsk finhackat Citrongräs Thakrai	1 tsk Malda Korianderfrön
1 tsk Kaffirlimeblad, finskurna	1 tsk Malen Spiskummin
2 st. Korianderrötter	1 tsk Salt
4 små Vitlöksklyftor, grovt hackade	2 msk Olja
½ tsk Currypuder	½ dl Kokosmjölk
1 msk Ljus Sojasås	

Jordnötssåsen

1 msk Olja	¼ tsk Salt
1 msk Röd Currypasta	1 msk Citron/Limesaft
1 kopp Kokosmjölk	3 msk rostade Jordnötter
2 msk socker	

- 1 Med varje svamp som en grov cirkel skär mot centrum i en spiral för att göra en lång remsa som ett skal från ett äpple. Ställ åt sidan.
- 2 I en mortel blanda tillsammans galangal, citrongräs, limeblad, korianderrötter och vitlök mortla allt till en pasta.
- 3 Lägg i en bunke och rör i alla andra ingredienser och blanda om väl.
- 4 Lägg alla svamprensor i marinaden och låt stå i minst. 30 minuter.
- 5 I en wok eller stekpanna, värm oljan och tillsätt currypasta och stek en kort stund tills den blandas med oljan.
- 6 Häll i kokosmjölken och sänk värmen och rör om väl tills en rik röd färg visas.
- 7 Tillsätt resten av ingredienserna under ständig omrörning tills en tjock sås bildas. Ställ åt sidan.
- 8 Ta svamprensorna ur marinaden och trä var och en på en sataypinne.
- 9 Grilla eller halstra tills svampen är genomstekt. Servera med jordnötssås och färsk gurka. Små trianglar av rostat bröd kan också serveras för de som vill torka upp mer sås.

Kyckling Satay Sate Kai สะเต๊ะ ไก่

Sataymarinad

1 msk Ljus Brunt Socker
1 msk Curry
2 msk Krispigt Jordnötssmör
½ kopp Sojasås
½ kopp färskpressad Limesaft

2 Vitlösklyftor mortlade
Krossad Torkade Chilipeppar

KYCKLING

6 kycklingbröst. i halvor, benfria, flådda och skuren i ½ cm breda remsor

Jordnötssås

⅔ kopp Krispigt Jordnötssmör
1 ½ dl Kokosmjölk osötad
¼ kopp färskpressad Citron/Limesaft
2 msk Sojasås
2 msk Farinsocker
1 tsk färsk Ingefära riven
4 Vitlösklyftor, malet

¼ kopp Hönsbuljong
¼ kopp Grädde
Cayennepeppar
rivet Limeskal
Färska Korianderkvistar

Marinad

- 1 Blanda de första 7 marinad ingredienserna i en flat tallrik.
- 2 Trä upp kycklingremsan på ett spett likt en serpentin fortsätt med resten av remsorna.
- 3 Placera spetten i sojablandningen och låt marinera i kylskåp minst. 2 timmar, helst över natten.

Jordnötssås

- 4 Blanda jordnötssås ingredienserna; jordnötssmör med vitlök i en kastrull.
- 5 Krydda med Cayennepeppar.
- 6 Koka på svag värme under ständig omrörning tills såsen är lika tjock som grädde (ca 15 minuter). För över till en matberedare eller mixer och mosa ihop.
- 7 Fyll i hönsbuljong och grädde och mixa slät. Blandning kan göras flera timmar före och förvaras i kylskåp. Serveras i rumtemperatur.
- 8 Kycklingspetten steks i ugnen eller kokas i olja tills de är knaprig på utsidan men fortfarande är mjuka och saftiga inuti, tar ca 8 minuter.
- 9 Strö limeskal på de grillade kycklingspetten och garnera med koriander. Servera med jordnötssås för doppning.

Fläsk Satay Sate Mu สะเต๊ะ หมู

1 msk Curry
1 tsk Gurkmeja
1 msk Palmsocker eller Farinsocker

2 msk Nam Pla Fisksås

2 msk Limesaft
1 msk Olja
½ kg Benfri Fläskkarré, skuren i 3 tum lång med
2,5 cm och 5 mm tjocka remsor

bambuspett, blötlagda i 1 timme
½ kopp tjock Kokosgrädde

- 1 Blanda curry, gurkmeja, palmsocker, fisksås, limesaft och olja.
- 2 Lägg fläskstrimlorna i marinaden.

- 3 Trä upp 3 eller 4 remsor fläskstrimlor på ett spett, (se bild) trä ut och åt sidan i ett band.
- 4 Marinera i 30 minuter eller längre.
- 5 Värm grillen. Pensla remsorna med tjock kokosgräde. Grilla till 2 minuter, Vänd, pensla med kokosgräde och grilla tills är genomstekta. Servera med jordnötssås.



in-och-
under 1
spetten

Biff Satay Sate Nuea Thod สะเต๊ะ เนื้อ

Portioner 4

Marinad

1/3 kopp (90 ml) Kokosmjölk
2 msk färsk Koriander Bai Pak Chee
3 msk Socker
1 msk Gul Curry

1/3 kopp 90 ml Fisksås Nam Pla
1 msk Olja

1. 250 g ytterfilé eller flankstek, skurna i långa smala strimlor i 2,5 cm breda och 7,5 cm långa
2. I en stor skål blanda samman alla ingredienserna till marinaden. Doppa varje köttbit i såsen och Ställ åt sidan. Täck och låt ligga i kylskåp i 15 minuter.
3. Trä upp en remsa kött på ett 8-20-cm långt spett .
4. Halstra/grilla i 5 minuter på varje sida eller stek i en wok. Stek köttet i 2-3 minuter på varje sida. Pensla köttet med marinadsåsen. Serveras med Nam Jim Satay

Skaldjursgryta med Basilika

4 gr torkade Cellofannudlar
1 Krabba (helst levande)
225 gr stora Räkor skalade och rensade
225 gr stor rengjord Bläckfisk skuren på tvären i 2 cm ringar
500 gr färsk Fiskfilé skuren i 1 cm bitar
1/2 tsk Svartpepparkorn
1 msk hackad färsk Korianderrot
4 Vitlösklyftor
1 tsk Socker
1 msk Sojasås

1 msk Ljus Sojasås, eller Fisksås Nam Pla
2 tsk Ostronsås
1 msk Risvin eller Torr Sherry
1 tsk Sesamolja
2 msk Olja
3 stora bitar av Ingefära, krossade
4 Röda Chili, hackade i 1/2 cm bitar
4 Grön Lök, skuren i 2 cm längder
1 1/2 dl Vatten, eller mer om det behövs
1/2 kopp thailändsk Sötbasilika

- 1 Färsk korianderkvistar samt en gryta som har ca 2 liters storlek.
- 2 Täck cellofannudlarna med varmt vatten i en skål, tills de är mjuka och följsamma, ca 10 minuter. Häll på kallt vatten, sila från vattnet. Ställ åt sidan.
- 3 Rengör och förbered krabban. Skala och rensa räkorna och klappa dem torra.
- 4 Rensa bläckfisken. Skär kroppen tvären i 2 cm ringar, och rengör tentaklarna. Koka försiktigt så bläckfisken inte blir seg.
- 5 I en mortel eller kryddkvarn, mortla/mal pepparkorn, korianderrot och vitlök till en pasta.
- 6 I en skål, blanda samman socker, soja, ostronsås, risvin och sesamolja.
- 7 Häll olja i lergryta eller kastrullen. Ställ på medelvärme. Lägg i koriander, vitlök, pepparpastan i olja, stek lätt. Öka till hög värme. Tillsätt ingefära, chili och bitar av krabban (lägg i den kokta krabban senare) rör om och bryn i en minut. Lägg i räkor och salladslök till krabbblandningen och

- stek i 30 sekunder. Häll på sojablandningen och cellofannudlarna, och blanda ihop. Rör ner vatten täck grytan.
- 8 Sänk till medelhög värme och låt sjuda i 8 minuter under omrörning.
 - 9 Om nudlar verkar torra, sätt till mer vatten.
 - 10 Öka värmen tillsätt fisken, bläckfisken och den kokta krabban, blanda i nudlarna, toppa med basilikablåd. Koka 3 till 5 minuter längre. Ta med kastrullen till bordet och servera varmt med ris och grönsaker.

Gråtande Tiger Seua Rawng Hai เลือ ร้อง ให้

Seua betyder tiger och Rawng Hai betyder gråta. Berättelser som går... Salladen gjordes med en sådant tufft kött att även tigern grät när han försökte äta det. En annan berättelse säger att det bör göras så varmt (med chili) att tigern gråter när han försökte äta.


4 till 6 Portioner

500 gr Runda Biffar	1/3 kopp Limesaft
2 msk Ljus Sojasås	1 Schalottenlök Hom Daeng, tunt skivad
1 tsk Fisksås Nam Pla, plus+ 1/3 kopp Fisksås	1 msk Kao Kua, rostat rispulver
1/3 dl Vatten	2 tsk Malen Chili eller efter smak

- 1 Marinera köttet med soja och 1 tsk Fisksås i ungefär en timme. Blanda den återst.ående Fisksåsen, vatten, limesaft, Schalottenlök, rispulver och chili och som avsatts i en serveringsskål.
- 2 Grilla köttet. Skiva köttet tunt och arrangeras skivorna på en tallrik. Täck köttet med Dippsås.

Räkor med Sparris Spicy Thai St.yle Chicken and Coconut

100 gr Stora Räkor	1 tsk Socker
1 tsk Salt	1/2 tsk Svartpeppar
400 gr Färsk Sparris	1 msk Nam Pla Fisksås
1/2 kopp hela Halmsvampar, färska (se bild)	1 msk Ostronsås
4 Grön Lök	1/4 kopp Kycklingbuljong
2 msk Vegetabilisk eller Jordnötsolja	
3 Vitlöksklyftor - hackade	

- 1 Skala och rensa räkorna. Blanda räkorna med salt i en skål, låt minuter. Skölj noga med kallt vatten. Släng vattnet och klappa stå i 5 torrt.
- 2 Skär sparrisen diagonalt i 2,5 cm längder. Koka upp en stor kastrull med vatten. Släpp sparrisen i vattnet och blanchera i några sekunder eller tills den blir ljust grön.
- 3 Häll av vattnet och dusch med kallt vatten för att Stoppa Används konserverad svamp, töm och skölj dem i kallt vatten.  Hålmsvamp kokningen.
- 4 Skär salladslök inklusive en del av Sparristopparna i 3 cm längd.
- 5 Hetta upp en wok på medelhög värme, tillsätt olja och vitlök, ska vara lätt brun.
- 6 Sätt värmen på hög och lägg i salladslök och räkor i wokpannan, stek tillsammans tills räkorna är ljus orange och känner tar ungefär 30 sekunder till en minut.

- 7 Tillsätt sparris, halmsvamp, socker, peppar, fisksås, ostronsås och kycklingfond, stek tillsammans tills blandningen upphettas genom och såsen har en lätt kräm konsistens. Detta bör inte ta mer än några sekunder.

Bakade Revbenspjäll med Ananasjuice 1 ซีโครง หมู อบ น้ำ สับประด

900 gr Revbenspjäll Si Khrong Mu	½ kopp tjock Kokosgrädde
2 msk skivat fint Citrongräs Thakrai	2 tsk Curry
1 msk fint strimlade Kaffirlimeblad	1 msk Salt
5 Schalottenlökar Hom Daeng, tunt skivade	1 kopp Ananasjuice Nam Sapparot
1 msk malen Koriander	

1. Tvätta revbenspjället och skär i lagom stora bitar och marinera i ananasjuice i ungefär en halvtimme. Gnid sedan in revbenen med en blandning av mörk soja, ljus soja, fisksås, vitlök, peppar, salt, socker och malt korianderfrö och marinera i en halvtimme eller så.
2. Häll lite olja i en medelvarm wok på ungefär 3 centimeter djupt i mitten och stek revbenspjällen, några bitar i taget, tills revbenen blir gyllenbruna.
3. Ta bort revbenspjällen från olja och servera dem med sallad, ananas och vårlök. Eller stek revbenen vid 200° C i 20 till 30 minuter

Stekta Revbenspjäll marinerade i Ananasjuice 2 ซีโครง หมู ทอด

1 kg Revbenspjäll Si Khrong Mu	½ msk Mörk Soja
1 msk finhackad Vitlök mortlad	1 msk Fisksås Nam Pla
½ msk Peppar	½ kopp Ananasjuice Nam Sapparot
1 msk malet rostat Korianderfrö	matolja till stekning
1 msk Farinsocker	
1 msk Salt	

1. Tvätta revbenspjällen och skär dem i lagom stora bitar och marinera i ananasjuice i ungefär en halvtimme.
2. Gnid revbenen med en blandning av mörk soja, ljus soja, fisksås, vitlök, peppar, salt, socker och det malda rostade korianderfröet och marinera i en halvtimme eller så.
3. Häll tillräckligt med olja i en medelvarm wok med ca 3 centimeters djup i mitten och stek revbenspjäll, några bitar i taget, tills de är gyllenbruna. Ta den revbenspjällen från oljan och servera dem med sallad, ananas, och vårlök

Enkel Röd Currypasta Simple Red Curry Pasta

1/3 kopp

10 torkade långa Röda Chilifruktar	3 cm knöl färsk Galangal Ka
4 skivor torkade Kafirlimeskal Makrut	1 tsk hela Korianderfrön

1 tsk hel Svart Kummin
2 stjälkar färskt Citrongräs Thakrai skuret i 1 cm
bitar
2 Schalottenlökar Hom Daeng
4 Vitlöksklyftor

2 msk färska Korianderrötter
1 tsk Råkpasta Kapi
3 msk Olja

1. Dela den torkade chilin och skaka ur fröna och ta bort stjälkarna. Lägg i varmt vatten i 15 minuter eller tills chilin är mjuk. Låt rinna av väl. Blötlägg de torkade kafirlimeskalen i varmt vatten i 15 minuter eller tills de är mjuka.
2. I en stekpanna på medelvärme, rosta koriander- och kumminfrön i 3 minuter eller tills de doftar. Låt svalna. Finmal koriander och spiskummin i en kryddkvarn eller mortel ta den kryddorna och Ställ åt sidan.
3. Mal/bulta sedan kafirlimeskalen, galangal, citrongräs och chilin till ett fint pulver.
4. För över den malda/bultade till en mini matberedare eller mixer.
5. Tillsätt schalottenlök, vitlök, korianderrötter, råkpasta och den malda blandningen till processorn eller mixer/mortel. Blanda till en jämn smet. Häll oljan ner genom matarröret under bearbetning. För över blandningen till en mortel efter den maskinella användningen och mortla ut alla klumpar till en jämn smet.

Grön Papayasallad 1 Som Tam ส้มตำ 1

Ca 2 koppar strimlad Grön Papaya Paw-Paw
2 msk Fisksås Nam Pla
1 ½ msk Palmsocker eller vanligt socker
3 msk Limesaft
½ kopp Tomatkilar

⅓ dl torkade Råkor Home Deng
¼ kopp Jordnötter
10 grön Chili
5 Vitlöksklyftor

1. Använd en mortel och krossa chili och vitlök blanda i de råkorna. Fortsätt att krossa lägg i socker, fortsätt mortla. Papayan banka, banka slå i lite fisksås, banka, banka, droppa i limesaft, fortfarande banka, banka, lägg i tomat, banka, lägg i jordnötter, banka, banka. Smaka av lägg till socker, Fisksås, eller lime.
2. Den slutliga smaken på balansen mellan sött, chili, salt
3. Servera med grönsaker t.ex. kål, Vingbönor Långbönor med klibbris.



torkade
Lägg i
banka,
banka,
banka,
antingen

och surt.
och ät

Grön Papayasallad 2 Som Tam ส้มตำ 2

4 till 6 Portioner

225 gr Torkade små räkor Kong Heng
1 kg grön Papaya Paw-Paw
100 gr Gröna bönor
1 Tomat

¼ kopp malna rostade osaltade Jordnötter, lite
större än sandkornen
½ kopp Limesaft
Gröna Salladsblad

1. Lägg de torkade räkor i en sil och skölj noga med varmt, rinnande vatten. Ställ dem åt sidan för att rinna av.
2. Skala och strimla Papayan i långa remsor. Skiva gröna bönor på längden i tunna strimlor. Skär tomat vertikalt i mycket tunna skivor. Placera dessa ingredienser i en mortel och mortla dem med en mortelstöt så de absorberar smaken av dressing lättare.
3. Lägg räkorna i en mixer eller matberedare mal till ett pulver och Ställ åt sidan. Strax innan servering, lägg i räkor och jordnötter till salladen och blanda med lime salladsdressing. Lägg ett lager av salladsblad på ett serveringsfat och ordna Papayasallad ovanpå. Lime, Salladsdressing.

Grillat Fläsk med Kinesisk Kålsallad Som Tam Gan Khana Mu Yang

200 gr Fläsk i tunna skivor
1 msk Ljus Sojasås
1 msk Socker
1 tsk Vitpeppar

2 koppar Kinesiska Grönkålsstjälkar, skalade och skurna i tunna skivor
2 msk Vitlök, skalad och hackad

2 msk Prik Kee Noo Små Chili
3 msk Limesaft
3 msk Fisksås Nam Pla

2 msk Palmsocker
färska grönsaker som Gurka, Bönor, Kål, osv

1. Blanda i en skål fläsket, ljus soja, vitpeppar och socker. Låt marina i ca 1 timme.
2. Grilla fläsket som sedan skärs i bitar och stora tunna skivor. Mortla vitlök och små chili till en ganska fin pasta. Blanda i limesaft, fisksås och palmsocker. Blanda väl. Lägg i kinesiska grönkålsstjälkar och det grillade fläskskivorna. Blanda väl. Smaka av för ytterligare kryddning.
3. Lägg upp på serveringsfat. Servera genast med färska grönsaker.

Skinksallad Som Tam Ham ส้มตำ แฮม

1 kopp Skinka skivad i strimlor
¼ kopp Stringbönor skurna i korta längder
¼ kopp små Tomater som körsbärstomater, skurna i halvor på längden

2 msk Torkade Räkor Kong Heng
2 msk Vitlök skalad och hackad
2 msk Prik Kee Noo Gröna små Chili

¼ kopp Limesaft
2 msk Nam Pla Fisksås
2 msk Palmsocker
¼ kopp rostade färska Cashewnötter

färska Grönsaker som Långbönor, Kål, Salladskål etc

1. Mortla vitlök och gröna små chili ganska fint. Lägg i långbönorna, de torkade räkorna och tomaterna. Mortla tills allt är väl blandat. Fyll i lite av limesaft, fisksås och palmsocker. Blanda väl. Lägg till skinkan och blanda väl igen. Smak av och krydda mer om det behövs.

2. Lägg upp på ett serveringsfat. Servera genast med färska grönsaker.

Grön Papayasallad 3 Som Tam Isan 3 ส้มตำ อีสาน

Används Pla Ra-Pasta lägg pastan i mikron för säkerhets skull!

1 kopp Papaya Paw-Paw strimlad	1 nypa Salt
1 kopp Prik Kee Noo Daeng Grön Chili	2 tsk Fisksås Nam Pla
8 till 10 klyftor Vitlök, grovhackade,	¼ kopp Tamarindsaft
½ kopp Prik Chi Fa Daeng Röd Chili	saft från två msk av inlagda Pla Ra Fisken
½ kopp Långbönor skurna i 1 cm bitar	

1. Strö den strimlade papaya med salt och låt stå i en halvtimme eller så tryck sedan på papayan och kasta vätska. Lös två teskedar MSG (frivilligt men rekommenderas), i två msk limesaft.
2. Tillsätt hälften av detta till papaya och hälften av den skivade chilin och låt marinera i ungefär en timme. Blanda dessa ingredienser och mortla dem i en mortel. Skiva den röda chilin, och blanda alla ingredienser. Serveras med en skål klibbigt ris (Sticky Rice) eller en tallrik Pad Thai.

Räkor och Cellofannudelsallad Som Tam Wunsen Kung Sot

1 paket Torkade Cellofannudlar	3 msk Nam Pla Fisksås
½ kopp Små Räkor pocherade och skalade	2 msk Palmsocker
2 msk Vitlök skalad och hackad	3 msk rostade Cashewnötter
2 msk Prik Kee Noo Små Chili	Färska Grönsaker som Gurka, Sötbasilika,
¼ kopp Limesaft	Långbönor etc.

1. Lägg cellofannudlarna i en skål med varmt vatten som täck dem, tills de är mjuka och följsamma, ca 10 minuter. Häll i kallt vatten. Sila av. Ställ åt sidan. Mortla vitlök och små chilin till en ganska fin massa.
2. Lägg i limesaft, fisksås och palmsocker. Blanda väl.
3. Lägg i cellofannudlarna och räkor. Blanda väl. Smaka av.
4. Lägg upp på ett fat och strö över rostade cashewnötter. Servera genast. med färska grönsaker

Grön Papayasallad 4 Som Tom Malako ส้มตำ มะละกอ 4

1 skalad och strimlad grön Papaya Paw-Paw (ca 3 koppar)*	¼ kopp Lime skuren i små tärningar
¼ kopp Torkade Räkor Kung Heng	3 msk Palmsocker
1 Torkad Chili blötlagd i vatten	3 msk Fisksås Nam Pla
6 vitlösklyftor	2 msk Citron-eller Limesaft
7 vitpepparkorn	1 msk Tamarindjuice **
	1 sallathuvud

1. Försiktigt krossa den Strimlade papayan i mortel med mortelstöt. Krossa vitlök, torkad chili och peppar i mortel blanda ordentligt. Blanda i tamarind juice, fisksås, och socker i en kastrull och värm till det kokar.
2. Ta bort från värmen, låt svalna, tillsätt citronsaft och blanda med chili pasta i en mortel. Lägg krossad papaya, torkade räkor och citronkuber och blanda väl. Skeda upp på en tallrik. Garnera med färsk röd chili. Serveras med sallad.

*Finns inte grön papaya ersätts den en kombination av ca 2 dl Strimlad kärnfri växthusgurka, ca ½ kopp morötter ca ½ kopp daikonrädisa (se bild).

**Att förbereda tamarindjuice bryt av en 2,5 cm bit torkad tamarindpasta och pressa med fingrarna i ¼ kopp varmt vatten. Eller använd en färdigberedd sur soppbas Por Kwan.

Srirachasås Sot Siracha ซอส ศรีราชา

1 kopp Vitlöksklyftor, skalade
En nypa salt
5 till 10 Torkade Långa Röda Chili urkärnade och som legat i vatten

2 msk Vitt Socker
1 kopp Vatten

1. Blanda samtliga ingredienser i en liten kastrull och täck. Låt sjuda tills och chili är mjuka, fyll på lite vatten om det behövs. Kyl av och mosa.



vitlök

Kryddig Jordnötssås Spicy Peanut Sauce

1 ½ Kopp

2 Schalottenlökar Hom Daeng hackade
2 Vitlöksklyftor malna/mortlade
1 stjälk färskt Citrongräs Thakrai, finstrimlat
1 msk Röd Currypasta eller

¼ kopp krispigt Jordnötssmör
1 msk Palmsocker eller Farinsocker
1 msk Fisksås Nam Pla
1 dl tunn Kokosmjölk

2. Använd denna kryddiga jordnötssås till alla typer av Thaismaksatta Nudlar eller till grillat kött.
3. I en kastrull, fräs upp schalottenlök, vitlök och citrongräs tills de har mjuknat.
4. Lägg i röd currypasta och koka i 1 minut tills det doftar.
5. Lägg till jordnötssmör, palmsocker, fisksås och kokosmjölk. Koka på medelvärme tills såsen tjocknat (ca 15 minuter).
6. Tillsätt vatten om såsen är för tjock. Häll i en skål.

Kryddiga Thaiköttbullar med Krispiga Nudlar

4 Portioner

Vegetabilisk olja	¾ tsk Salt
500 gr Hackat Fläskkött (fläskfärs)	300 gr Cellofannudlar
1 stort Ägg	½ kopp Jordnötssmör
½ kopp Torrostade Jordnötter, finhackade	
¼ kopp hackad färsk Koriander eller Persilja	
1 msk rivet Citronskal	1 liten Morot, skalade och tunt skivade eller
¼ tsk mald Röd Chili	skurna i tunna stavar
1 liten Gurka, skivad	Färsk Koriander eller Persiljekvistar

1. Häll 2,5 cm oljan i en kastrull. Värm ojan över medelhög värme till 190° C.
2. Blanda i stor skål, fläskfärs med ägg, jordnötter, hackad koriander och salt. Använda händer eller träsliv och blanda väl. Forma blandningen till 25 mm köttbullar.
3. I 30 cm stekpanna på medelhög värme, värm upp 2 msk olja och lägg i köttbullarna. Stek i ca 12 minuter, vänd ofta tills de är väl brynta på alla sidor. Tillsätt 1 dl vatten, rör om för att lossa bruna bitar från botten av stekpanna, koka upp. Sänk värmen till låg. sjud i 5 till 10 minuter tills köttbullarna är genomkokta.
4. Under tiden lägg i nudlarna, en liten mängd i taget, i den heta oljan i kastrullen, koka varje parti cirka 20 sekunder till fördubblas i storlek. Med hjälp av en hålslev, ta bort nudlarna till en pappershandduk för att rinna av. När köttbullar kokas rör i jordnötssmör, rivet citronskal och chilipulver och koka ca 1 minut längre tills det är genomvarmt.
5. Ordna de stekta nudlar på tallrikar. Skeda köttbullar över nudlarna, ordna gurkor och morötter och dekorativt runt kanten. Garnera med korianderkvistar om så önskas.

Kryddig Thailändsk Tomatsoppa

4 Portioner

En burk Tomatsoppa (Campbells)	1 tsk Thailändsk Grön Currypasta
tunn Kokosmjölk	1 Schalottenlök/Grön Lök, skivad tunt
Vatten	
1 msk hackad Koriander	

1. Häll soppan i en liten kastrull. Istället för att bara lägga till en burk med vatten till soppan, använd kokosmjölk till halva soppan och halva soppa späds med vatten.
2. Blanda i koriander, grön currypasta och schalottenlök.
3. Rör om och värmen ordentligt. Detta är mycket enkelt och gott.

Kryddig Thailändsk Vinägrettsås Spicy Thai Vinaigrette

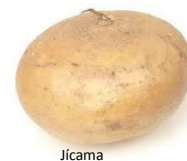
1 Vitlöksklyfta, finhackad	1 tsk Soja
¼ tsk Ingefära, finhackad	¼ dl Olja
3 msk Risvinäger	½ tsk Sesamolja
1 tsk Farinsocker	¼ tsk krossad Röd Chili

Röd lök, hackad (frivilligt)
Mandarin orange (tillval)

Jicama*, skivad (valfritt)

- 1 Blanda ihop alla ingredienser väl och blanda ordenligt.
- 2 Hålls över en sallad och servera.

**Jicama hyllas för både smak och näringsinnehåll. Jicama kalorisnål, fiberrik, krispig rot med smak av äpple*



Jicama

Krispig Ormhuvudfisk Stir-Fry Pla Grob Pad Prig ปลากรอบผัดพริก

Förbered

En medelstor Ormhuvudsfisk (delad)
5 Långbönor i bitar ca 2,5 cm
1 tsk röd Chilipasta
2 tsk Socker
1 tsk Fisksås Nam Pla
2 Kaffirlimeblad fint skurna

1 Röd Chili Finstrimlad
½ kopp Skivad Ingefära
½ kopp Trumpetsvamp eller Halmsvamp
1 tsk Ostronsås
1 kopp Vegetabilisk Olja

Instruktion

1. Fritera fisken tills den är knaprig. Fritera på medelhög värme och rör inte fisken. Friteringen tar ca 15-30 minuter. När fisken är klar lägg den i en sil.
2. I woken/pannan håll 1 tsk Vegetabilisk olja. Lägg i Röd Chilipasta. Blanda i fisksås, socker, ostronsås, långbönor. Rör om i 30 sekunder. Lägg sedan i den krispiga ormhuvudfisken och strö över fint strimlade kaffirlimeblad. Servera med jasmiris och sätt på skurna röda chili på toppen.

Kryddig Kyckling och Kokossoppa

10 Portioner

Soppa är kryddig

1 ½ msk Chiliolja
1 Rödlök Tärnad
2 stjälkar Citrongräs Thakrai tunnskurna
½ Röd Paprika, strimlad
½ Grön Paprika, strimlad
½ Gul Paprika, strimlad
2 Habanero Chili, finhackade
1 Jalapeño Chile, finhackad
4 Thailändska Chili, finhackade
2 Serrano Chili, finhackade
1 Poblano Chile finhackad
1 Grön Chile Finhackade
2 msk Ingefära, färskriven

½ Huvud Vitlök, hackat
100 gr Shiitake svamp tunt skivad
100 gr Champinjoner, tunt skivad
2 ½ dl Kokosmjölk
2 ½ dl Kycklingbuljong
½ kilo Kycklingbröst., skinn- och benfria, skurna i
½ cm bitar
2 msk Risvinäger
1 kopp hela Kärnmajs eller Minimajs, skivade
½ knippe färska Korianderblad
½ Lime saft och skal
Salt efter smak

1. Hetta upp en stor soppgryta fyll i olja. Blanda i lök, citrongräs, och alla paprikor och chili och fräs tills de är mjuka, rör om ofta. Tillsätt ingefära, vitlök och champinjoner, minska värmen och fortsätt att stek i 10 minuter.
2. Sänk värmen till låg och rör ner kokosmjölk, kycklingbuljongen, och kycklingen. Värm mycket långsamt Låt inte soppan koka! Låt den sjuda tills kycklingen är precis färdig. Tillsätt övriga ingredienser, garnera med ett par Thaichili om så önskas, och servera.

Bambuskott Yum ชู บ ห่อไม้

Naw Mai är en nordöstra traditionell maträtt

2 Portioner

2 msk Rostat Ris

½ Lime

1 tsk Mald Torkad Chili

2 Gröna Lökar Skivad

1 tsk Fisksås Nam Pla

½ flaska Bambuskott

1. Bambuskotten för denna maträtt finns i flaska eller burk som visar bambuskott i med ”Bai Yanangblad”. Skotten är delvis rivna men skotten behöver strimlas för att producera likvärdiga delar. Koka de strimlade bambuskotten i vatten eller dess saft. Ta den från spisen efter koket.
2. Lägg i skivad grön lök, fisksås, torkade chilipeppar, Limesaft och hälften av det rostade riset.
3. Blanda väl och lägg på ett serveringsfat. Strö på resten av det rostade riset.
4. Krydda mer med torkad chili vid behov.
5. För att få ner kryddstyrkan går det att tillsätta mer rostat ris för att tona ner kryddor. Servera med klibbris.

Söt Chilisås Sweet Chili Sauce

½ kopp Risvinäger

¼ dl Socker

2 msk Plommonsås

1 msk Nam Pla Fisksås

1 msk Färsk Lime

2 tsk Tomatpuré

1 tsk Hackad Vitlök

½ tsk Hackad Chili Serrano

½ tsk mald Röd Chilipasta

½ tsk Paprikapulver

½ tsk Salt

½ tsk Självresande Mjöl blandat med 1 msk kallt vatten

1. Blanda alla ingredienser och ½ dl vatten i en liten kastrull och koka upp.
2. Sänk värmen och låt sjuda i 4 minuter.
3. Låt svalna. Kommer att hålla i kylskåp i 3 dagar.

Sötsura Revbensspjäll Sweet and Sour Spareribs

½ kg Revbensspjäll

Marinad

1 msk ljus Sojasås
1 tsk Fisksås Nam Pla
1 tsk Prik Thai Svartpeppar, nymalen

1 msk Majsstärkelse/Majsmjöl
1 msk risvin

Sötsur sås

½ kopp Tomatketchup
¼ kopp Riven Färsk Ingefära
1 msk Vinäger (helst risvinäger)
1 msk Socker (helst Palmsocker)
Det behövs också

1 tsk Fisksås Nam Pla
1 tsk Prik Thai Svartpeppar, nymalen
3 koppar köttbuljong

¼ kopp Chili skivad
½ kopp färska Ananasbitar
½ kopp Lök eller Schalottenlök Hom Daeng,
skivad

¼ kopp Inlagd Ingefära strimlad
½ kopp Tomatkött

1. Blanda ingredienserna till marinaden och marinera revbenen i 4 till 6 timmar på en sval plats.
2. Lägg tomaterna i kokande vatten för att lossa skalet och skala av dem. Dela i kvartar ta bort fröet och hacka tomatköttet det bör ge en halv kopp. Friter, halstra eller grilla revbenen tills de är gyllenbruna.
3. I en wok blanda ingredienserna till den sötsura såsen och koka upp och låt sjuda i ca 15 minuter tills såsen är något förtjockad. Sila ut alla klumpar som har bildats.
4. Värm lite olja i wok eller stekpanna tills den är mycket varm (ryker) tillsätt chili, ananas, tomat, lök och ingefära och stek tills det doftar aromatiskt. Blanda i 1 dl av den sötsura såsen
5. I en liten skål blanda 1 msk majsstärkelse med 3 msk vatten som blandas i blandningen.
6. Tillsätt sedan resterande sås. Slå såsen i en såskanna och lägg revbenen på en tallrik. Ringla lite sås över revbenen, och servera revben och en kanna av såsen till matgästerna

Omelettnät Ta Khay Khai

1. Det här kan vara lite knepigt till en början men övning ger färdighet.
2. Det är en god idé att förbereda några nät i god tid i förväg, särskilt om det är första gången man prövar. Det är inte något man ger sig på i sista minuten innan gästerna kommer. 3 ägg räcker till 5 nät.
3. Knäck äggen genom ett såll ned i en skål, mosa äggulorna med en gaffel. Vispa dem inte. Hetta upp en lätt inoljad stekpanna på låg värme.
4. Häll lite av ägget ned i pannan genom en tratt, så att du får ett mönster likt ett spindelnät eller torsknät. För försiktig över nätet till en tallrik.

Sötsur Gurkpickles Taang-Gwa Piao Wan แตงกวาเปรี้ยวหวาน

Förväxlas ofta med gurka i ättikslag.

1 kopp Nam Som Paep Palmsocker

½ kopp Risvinäger

¼ kopp Vatten
5 msk Thangkwa Gurka
2 msk Hom Daeng Schalottenlök tunt skivad
1 msk Haeo Vattenkastanj, tunt skivad

En Nypa Salt
Bai Chi Koriander till garnering

1. Koka vinäger, vatten och socker till en tunn sirap. Skär gurkan i fyra delar på längden och skär bitarna i bitar cirka en åttondel av en ca 2,5 cm. Blanda grönsakerna i en liten skål, håll sockerlagen över dem, och smaka av för den sötsura balansen. Kommer att hålla i ca 3 veckor i kylskåp.
2. Håll i en liten skål och garnera med koriander. Det är ett komplement till fiskkakor och liknande snacks och förrätter.

Stekt Tofu Tao Hu Thot เต้าหู้ทอด

3 Portion

½ kg färdigstekt Tofu
Friteringsolja
5 msk Vit Vinäger
4 msk Strösocker

1 tsk Salt
½ tsk Chilipulver
2 msk Rostade Jordnötter krossade
Bai Chi Koriander

1. Skiva tofukuberna i hälften diagonalt och fritera de åtta trianglar tills den vita sidan är gyllenbrun. Töm ur och arrangera på ett fat och ställ åt sidan.
2. I en kastrull värm vinäger, socker och salt tills blandningen tjocknar. Ta bort från värmen och tillsätt chilipulver och jordnötter som är krossade, skaka väl tills alla ingredienser blandas ordentligt.
3. Töm i en serveringsskål, garnera med koriander och servera med den friterade tofun.

Fylld Tofu med hackat Fläskkött Tao Hu Yot Sai เต้าหู้ยัดไส้

1 Paket Tofu
½ tsk Salt
100 gr Hackat Fläskkött
1 tsk Vitpeppar
3 Vitlösklyftor krossade
1 msk Majsstärkelse

2 msk Lök finhackat
1 Ägg Vispat
2 msk Koriander, hackad
2 koppar vegetabilisk Olja till stekning

1. Skär tofu till 2,5 cm kuber, skopa ur i mitten av varje tofukub till ett ytterskal.
2. Blanda toforesterna, fläsk, vitlök, schalottenlök, koriander, salt, peppar, majsstärkelse och ägg.
3. Lägg tillbaka till tofuskalen. Hetta upp oljan i woken på medelvärme.
4. Fritera de fyllda tofukuberna tills de är gyllenbruna. Låt dem rinna av på hushållspapper.
5. Servera med Nam Jim Prio Wan

Söt Lever Tap Wan ตับหวาน

500 gr Nötlever tunt skivad

¼ kopp Nam Pla Fisksås

¼ kopp Limesaft
½ tsk Mald Chili Prik Khee Noo Pon
1 msk Malet Rostat Klibbris
4 Schalottenlök Hom Daeng, tunt skivad

¼ kopp Citrongräs Thakrai, första 1/3 delen tunt skivad
¼ kopp Myntblad
Ett urval av Råa Grönsaker

1. Koka upp en stor kastrull med vatten. Blanchera leverskivor i kokande vatten i 30 sekunder eller tills de nästan är färdiga. Töm ur levern och ställ åt sidan.
2. Lägg leverskivorna i en stor stekpanna, tillsätt fisksås och limesaft och koka på medelhög värme i 1 minut. Ta bort från värmen och tillsätt chili, ris, schalottenlök och citrongräs.
3. Rör om. Strö över myntblad. Lägg upp på ett serveringsfat. Ordna grönsaker runt levern skivor.



Friterade Räkpastejer 1 Thot Man Kung 1 ทอดมัน กุ้ง

4 Portioner

400 gr Räkkött malet
100 gr Fläskköttspäck (fett) malet
10 gr Salt
50 gr Ströbröd
200 gr Matolja
100 gr Vit Vinäger

50 gr Socker
3 Schalottenlök Hom Daeng
1 Gurka (liten) skivad
1 Röd Chili, skivad

1. Blanda räkkött och fläsk och krydda med salt. Forma biffar täck i ströbröd och fritera.
2. Dipp, blanda vinäger och socker koka upp och låt svalna och blanda med fint skivad schalottenlök och gurka. Strö över röd chili.

Friterade Räkpastejer 2 Thot Man Kung 2 ทอดมัน กุ้ง

4 Portioner

600 gr Färska räkor eller Räkor skalade och rensade
½ kopp Fläskfärs eller hackad Skinka/Bacon 1 msk Vegetabilisk Olja
1 tsk Salt

½ tsk Socker
1 kopp Ströbröd
2 Kaffirlimeblad mycket tunt skivad
4 koppar Olja för Fritering

Söta och kryddiga inlagda grönsaker

1 dl Destillerad Vit Vinäger
½ dl Socker
3-5 Chili Prik Kee Noo
3-5 Schalottenlök Hom Daeng skivad
2 msk blomkål skivad fint

2 msk skivad fint Minimajs eller Kål
2 msk skivad Babygurka
1 msk riven Ingefära

1. För att förbereda söta och kryddiga inlagda grönsaker, koka upp ättika och socker. Ställ åt sidan för att svalna. Tillsätt resten av ingredienserna, blanda och Ställ åt sidan.



2. Finhacka räkor och fläsk eller olja tillsammans eller i en mixer tills de bildar en grov pasta. Tillsätt salt, socker, kaffirlimeblad och hälften av ströbrödet sedan forma till platta, runda biffar. Strö utsidan av pastejer med det återstående ströbrödet.
3. Fyll oljan i en stekpanna eller wok och värme. Friterar pastejer i oljan tills de är gyllenbruna och doftande.
4. Servera varm med söt och kryddig inlagda grönsaker och grön chilisås

Stekta Kryddiga Fläskkakor 1 Thod Man Mu 1 ตำราอาหารไทย

Ingredienser

500 gr Hackat Fläskkött	1 msk strimlade Kaffirlimeblad
1 msk Kaeng Kua Currypasta	2 msk hackad Grön Lök
1 Ägg slaget i en separat skål	3 koppar Vegetabilisk Olja
3 msk Vatten	
2 msk Fisksås Nam Pla	

Metod

1. Blanda hackat fläskkött med currypastan med träslev, tillsätt sedan ägg, vatten, fisksås, limeblad och grön lök. Blanda väl. Forma till bollar cirka 1 msk vardera, och platta till 12-13 mm tjocka biffar.
2. Hetta upp oljan i en wok tillsätt fläskbiffarna och stek på medelstark värme tills de är gyllene. Ta bort, rinna av på hushållspapper och servera med syltad ingefära och eller Nam Chim Achat sid 1 2 & 3.

Friterade Fläskköttpastejer 2 Thot Man Mu 2 ตำราอาหารไทย

400 gr Hackat Fläskkött	1 msk strimlade Kaffirlimeblad
1 msk Röd Currypasta	2 msk hackad Grön Lök
1 Ägg som är vispat i ett separat fat	3 koppar vegetabilisk Olja
3 msk Vatten	
2 msk Nam Pla Fisksås	

3. Blanda hackat fläskkött med currypastan. Tillsätt ägget, vatten, fisksås, Kaffirlimebladen och den gröna löken blanda allt väl. Forma till bollar cirka 1 msk vardera. Platta till ¼ tum tjocka biffar. Hetta upp oljan i en wok. Stek fläskbiffar på svag värme tills de är gyllenbruna och doftar. Ta den biffarna och dem låt rinna av på hushållspapper.
4. Obs: Servera med Khing Dong (inlagd ingefära) eller Nam Chim Achat sid 2 & 3.
5. Servera varm med söt och kryddig inlagda grönsaker och grön chilisås

Fiskkakor 1 Thot Man Pla 1 ทอดมัน ปลา

500 ml (2 koppar) olja

Fiskkakor

260 gr vit Fiskfilé malen
1 ½ msk Röd Currypasta
2 msk Nam Pla Fisksås
2 Ägg som är slagna
4 msk Tapiokamjöl

5 Kaffirlimeblad, tunt skivade, eller 2 ½ tsk fint rivet Citron eller Limeskal kan ersätta
4 Långa Bönor tunt skivade

Dippsås

6 msk vatten
6 msk socker
1 msk risvinäger
1 tsk Prik Pon torkat Chilipulver

2 msk hackade Jordnötter (utan salt)
Koriander, hackad

1. Blanda alla ingredienser till fiskkakor tillsammans i tills de är ordentligt blandade. Gör fiskkakorna till platta kakor ca 5 cm i diameter.
2. Häll olja i en wok och när det är varmt lägg i fisken. Stek dem tills de är gyllenbruna (ca 3 eller 4 minuter).
3. När de är stekta ta och lägg dem på hushållspapper rinna av. Det är bäst. att steka i 3 omgångar.



en skål
små,
kakor.
för att

Sås till Fiskkakor

4. Häll vatten, socker och vinäger i en kastrull och lös sockret på låg värme. När sockret har löst. låt vattnet koka i 5 minuter. Sträng av värmen och tillsätt chilipulver och jordnötter. Låt svalna och servera garnerad med koriander.
5. Servera fiskkakorna medan de är varma med Dippsåsen.

upp

Gör cirka 20 fiskkakor. Servera med en Nam Chim Achat sid 2 & 3

Använd alla vita fiskfiléer. Fiskkakorna kan även göras med kyckling, fläskkött, räkor, krabba eller grönsaker istället för fisk. Används hemlagad röd currypasta du behöver 80 g (3 msk).

Fiskkakor 2 Thot Man Pla 2 ทอดมัน ปลา

½ kg Vit Fisk
4 msk Fisksås Nam Pla
½ kg Räkor som är rensade
4 msk Majsstärkelse
¼ kopp Färska Gröna Bönor hackade
½ tsk Socker

2 Vitlösklyftor, fint hackade
½ tsk Svartpeppar
2 Ägg
1 ½ msk Färsk Koriander hackad
2 tsk Röd Currypasta

- 1 Blanda alla ingredienser tills det är en tjock smet.
- 2 Forma till biffar och stek i cirka 3 cm djup av olja.

Serveras med Dippsås

6 msk Vatten

6 msk Socker

1 msk Risvinäger
1 tsk Prik Pon Rostat Chilipulver
2 msk hackade Jordnötter utan salt

Koriander hackad

1. Häll vatten, socker och vinäger i en kastrull och lös upp sockret på låg värme. När sockret har löst, föra vattnet koka upp och koka i 5 minuter.
2. Stäng av värmen och tillsätt chilipulver och jordnötter. Låt svalna och servera garnerad med koriander.

Stekta Fiskkakor Tod Mun Pla Gra-ai ทอดมัน ปลา ก รวย

Snapperfisk Notopterus Chitala, Lax och Nilaborre kan vara som ersättning.

Förbered

500 g. Fiskkött eller någon form av fisk
2 Ägg
1/2 kopp Långbönor, finskurna
1 msk Chilipasta (se hur du gör nedan) eller använd Gang Ped pasta
1 tsk Salt + 1 msk vatten
Chilipasta: hoppa över denna del om Gang Ped pasta finns

2 msk Fisksås Nam Pla
3 msk Socker
3 msk skivade Kaffirlimeblad
1 kub av Is

7 torkade Röda Chilifruktar
1/2 tsk Thaippeppar
3 msk skivade Citrongräs
1 tsk skivad Galangal
3 msk skivad Röd Lök

3 msk skivad Vitlök
1 tsk Kaffirlimeblad
1 msk Korianderrot
1 tsk Råkpasta

Instruktion

- 1 Finmal chilipasta ingredienserna helt och hållet för att göra pastan.
- 2 Lägg i fiskkött i mixern. Lägg till en isbit och blanda det tills det ser bra ut. Eller mal fisken först innan mixern används. Det kommer att bidra till att göra fisksmeten lättare.
- 3 Ta bort den från mixern. Lägg köttet i en stor skål och blanda med de övriga ingredienserna. Tillsätt salt vatten och knåda.
- 4 Tillsätt äggen och knåda. Tillsätt sedan de skivade långbönorna, socker, kaffirlimeblad och fisksås. Håll knåda allt du lägger till en ny ingrediens. Den sammanlagda knådtiden får inte vara för kortare än 15 minuter.
- 5 Använd en mortel för att spara energi. Med hjälp av händerna för att knåda kommer att göra fiskkakorna stiger vackert när de steks.
- 6 När allt är klart.
- 7 Friter 1 msk av blandat fiskkött varje gång i 2 minuter eller när det blir guldgult.
- 8 Servera med såsen. Se hur man gör såsen nedan.

Förberedelse av Sås

1/2 dl Socker
1/4 kopp Vinäger
1/4 kopp Vatten
2 tsk Salt
3 Röda Chili

2 tsk hackad Vitlök
1/4 dl Krossad Rostade Jordnötter (tillval)
1 kopp skivad Gurka (mer eller mindre)
1 msk Korianderblad

Instruktion

Koka socker, vinäger, vatten och salt. Så att det blir klabbigt och sträng av spisen.
Tillsätt chilipeppar, vitlök, skivad gurka, jordnötter och dekorera med korianderblad

Kött och Grönsaksgröta Tom Chapchai ต้ม จับจ่าย

Maträtten utgör hela måltiden

½ kilo Sidfläsk styckas till ca 2 cm kuber.
½ Kyckling eller Anka, i lagom stora bitar.
4 koppar Mooli Kinesiska Vit Rättika skuren i ca
2 cm skivor, delas i 4 delar
1 Salladskål skuren i måttlig storlek bitar
1 Kål styckad och skuren i 2,5 cm kuber
1 kopp Purjolök i 2 cm, ringar
2 koppar Kinesisk Selleri i 1 cm bitar
4 koppar Grönkål stjälkarna krossas och hackas
mycket grovt
10 Mediumstora Torkade Kinesiska Svampar
blötlagda i vatten och stjälkarna kastas
5 Kakor av pressad Tofu uppdelad och bitarna
halverats diagonalt

Låt buljongen koka upp och tillsätt fläsk, fågel, fisksås, sojasås och Maggisåsen
lock tills köttet är kokt.

1. Tillsätt grönsaker, tofu och nudlar i en wok.
2. Hetta upp lite olja och fräs sojabönor tills de doftar. Fräs vitlöken och
3. Tillsätt sojapasta, vitlök och ingefära till soppan.
4. Smaka och justera smaken med fisksås och peppar.
5. Servera när grönsakerna är klara.

3 koppar Mungbönstudlar blötläggas, och skurna
i korta längder
½ kopp Bai Phak Chi Koriander hackad
6 msk Sojapasta
3 msk hackad Vitlök
1 msk hackad Ingefära
3 msk Fisksås Nam Pla
2 msk Mörk Sojasås
1 msk Maggisås
2 msk Palmsocker
8 koppar av Grisbuljong
Svartpeppar efter smak



koka utan

ingefäran

Gryta på Griskött/Kyckling med Ben ต้ม จืด กระดูก หมู

Portioner 4

Denna fläskbensgryta serveras med risskål som var och en har vid sidan. I Thailand är en stor gemensam skål med soppa som placeras i mitten av bordet och varje person skedar några potatisbitar, kött och soppa på sitt ris. Lägg till lite flingor av torkad chili när kokt för att krydda upp grytan. Rättika som används i denna soppa är den stor kinesisk vit rättika (inte mindre salladsrädisor).

500 gram Fläskköttben/Revben
200 gram Potatis
180 ml Vatten
1 Fläskbuljongtärning
4 msk Ljus Sojasås
2 msk Socker
1 tsk Salt

5 Vitlöksklyftor
1 tsk Pepparkorn
50 gram stor Vit Rättika
20 gram Korianderkvistar
20 gram Vårlök
½ tsk Vitpeppar

- 1 Koka vattnet med buljongtärning i soppan. Stöt vitlöken och pepparn i en thailändsk mortel och läggs i grytan.
- 2 Ljus sojasås, socker, salt, och skivade rättikor som läggs i grytan.
- 3 Hacka fläskbenet i små bitar.
- 4 När soppan kokar tillsätt fläskbenen och koka för en och en halv timme.
- 5 Hacka potatisen i lagom stora bitar och lägg i soppan. Sjuda ytterligare 30 minuter.
- 6 Vid servering, hacka vårlök och koriander är lämpligt att fint och strö över soppan och lägg till en skvätt vitpeppar på toppen.

Kyckling och Kokosmjölkssoppa 1 Tom Kha Kai 1 ต้มข่าไก่

2 koppar Kokosmjölk	2 msk Socker
6 tunna skivor Galangal Kha	½ kopp Limesaft
2 stjälkar Citrongräs Thakrai den nedre delen, skärs i 2,5 cm, längderna och krossas	1 tsk Svart Chilipasta Nam Phrik Pao
5 färska Kaffirlimeblad Bai Makrut, delas i halv	¼ kopp Koriander Bai Phak Chi, hackade
250 gr Urbenat Kycklingbröst fint skivat	5 Thailändsk Grön Chili Prik Kee Noo , krossade
5 msk Nam Pla Fisksås	

- 1 Blanda hälften av kokosmjölken med galangal, citrongräs och kaffirlimeblad i en stor kastrull och värm till kokning. Lägg i kycklingbitarna, fisksås och socker. Koka i ca 4 minuter, eller tills kycklingen är färdig, och håll på resterande kokosmjölken.
- 2 Värm bara till kokningspunkten.
- 3 Lägg lime och chilipasta i en serveringsskål och håll soppan över dem.
- 4 Garnera med korianderblad och krossad chili.

Kyckling och Kokosmjölkssoppa 2 Tom Kha Kai 2 ต้มข่าไก่

En mild men kryddig kyckling soppa (kan också göras med räkor, fläskkött, nötkött eller svamp).

½ liter Buljong hönsbuljong eller vatten	150 gr Kycklingbröst skurna i ganska lagom stora bitar
2 Kaffirlimeblad rullade och fint strimlade	150 gr Kokosmjölk
5 cm bit Citrongräs Thakrai, krossas för att frigöra smaken	Små Röda Chili
1 i bit Galangal Kha i tunna skivor.	Koriander Cilantro Lämna lite till garnering.
4 msk Fisksås eller efter smak	
2 msk Limesaft eller efter smak	

- 1 Antalet röda chilifrukt är ett personligt val. Det kan vara så få som en halv chili per person, att så många som 8-10 chili men smaken bör behålla en balans av smaker och inte övermannas av chilismaken.
- 2 Förslag ungefär 8-12 chilifrukt för detta recept
- 3 Värm upp och sätt till limeblad, citrongräs och galangal.

Kyckling och Kokosmjölkssoppa 3 Tom Kha Kai 3 ต้มข่าไก่

350 gr Kokosmjölk
100 gr Kycklingbröst, skurna i små tärningar
1 Lime Saft och Rivet Skal
En 10 cm bit Citrongräs Thakrai skuret i mycket tunna skivor

4 skivor Galangal
Chili och Koriander

- 1 Håll limesaften på kycklingen och låt stå medan resten av soppan förbereds.
- 2 I en kastrull, fyll i kokosmjölk, citrongräs, rivet limeskal, galangal eller ingefära, och (valfritt) chili.
- 3 Den frivilliga delen är att om inte hela skålen ska smaka kryddigt så tillsätt chili senare, ju tidigare chili läggs i, desto kryddiga blir resultatet.
- 4 När soppan sjuder tillsätt de limeindränkta kycklingbitarna och rör om.
- 5 Sänk värmen så att soppan kokar sakta och koka i 12 till 15 minuter, eller tills kycklingbitarna är färdigkokta.
- 6 Ta bort från värmen och servera genast med färsk koriander garnering.

Kyckling och Kokosmjölkssoppa 4 Tom Kha Kai 4 ต้มข่าไก่

5 koppar Tunn Kokosmjölk
1 liten Kyckling, delas och skärs i lagom stora bitar (med ben)
3 stjälkar Citrongräs Thakrai, krossade och skurna i 2,5 cm längder
2 tsk Laopulver Galangal

3 Gröna lökar finhackade
2 msk Koriander hackad
4 till 6 Färsk Chili urkärnad och hackad
3 msk Nam Pla Fisksås
saft av 2 Limefrukter

Eller modifierade ingredienser

3 koppar Kokosmjölk plus 3 dl Vatten att göra "tunn" kokosmjölk
1 liten Kyckling med ben skuren i lagom stora bitar
1 stor Knippa Färsk Koriander hackad

6 Torkade Små orientaliska Chili
2 tsk Citrongräs Thakrai
färskt/torkat



1. I en kastrull låt den "tunna" kokosmjölk koka upp.
2. Lägg i kycklingbitarna, citrongräs, och Laopulver.
3. Sänk värmen och låt sjuda tills kycklingen är mjuk, ca 15 minuter. Koka utan lock eftersom det tenderar att skära kokosmjölken.
4. När kycklingköttet är mört, tillsätt salladslök, koriander och chili.
5. Värm upp precis under kokpunkten. Ta bort pannan från värmen, rör i limesaft, fisksås. Servera

Kryddig Kyckling och Kokosmjölkssoppa 5 Tom Kha Gai 5 ต้มข่าไก่

En kryddig kycklingsoppa med kokosmjölk används för att mjuka upp och fördjupa smaken i soppan. Citrussmaken kommer från Kaffirlimeblad och Citrongräs. Den starka smaken kommer från chili, justera

chili nivå till egen smak. De kvantiteterna är korrekta för ett medium stark soppa. Det används Galangalrot som liknar ingefära. Galangal går inte att ersätta med ingefära.

Liksom andra thailändska soppor är normalt att ha en gemensam skål och skeda den över ris för att smaksätta riset. Serveras med ris.

Ingredienser för 2 personer

100 gram Kycklingbröst.	1 kvist Koriander
100 ml Vatten	25 gram Små Chili
150 ml Kokosmjölk	1 msk Lime eller Citronsaft
30 gram Galangal Kha	1 tsk Salt
30 gram Citrongräs Thalrai	3 msk Fisksås Nam Pla
30 gram Kaffirlime	5körsbärstomater (ej traditionellt)

Förberedelser

1. Rengör kycklingbrösten och hacka den i strimlor.
2. Hacka galangal och citrongräs.
3. Mortla chilin i en mortel.
4. Fyll vattnet i kastrullen. När vattnet kokar lägg i galangal, citrongräs, kaffirlimebladen och salt.
5. Koka upp vattnet och tillsätt kyckling, fisksås, citronsaft och kokosmjölk och låt sjuda i 5 minuter tills kycklingen är genomkokt.
6. Lägg chili, (körsbärstomater), koriander och låt sjuda i ytterligare 1 minut för att låta smakerna sprids genom soppan.

Fisksoppa på Havskatt Tom Kha Pla Duk ต้มปลา ปลา ดุก

Det finns två soppor i det thailändska köket: *Tom Yam* är en varm kryddig buljong med inslag av söta och sura smaker till. *Tom Kha* är en mildare soppa med kokosmjölk och Citrongräs, Galangal Kha dominerar i stället för eldiga Phrik (chili) i Tom Yam.

Tom Kha görs ofta med kyckling eller fläsk, men vanligast i Thailand är med skaldjur särskilt Räkor, Bläckfisk eller Fisk som Röd Snapper eller Havskatt eller Grönsaker, särskilt Svamp, Tom Kha Hed) Havskatten kan bli "krispig" genom att snabb och kort fritera den i mycket het olja. I Thailand rensas fisken och sedan pocheras hel med huvudet.

Ta den fisken från soppa och skär i stora bitar som lämnas i soppan för att servera.

Metoden här är en lite enklare eftersom det inte innebär hantering av den varma fisken.

Thailändska folket äter Galangal som skärs i tunna tändsticksbitar.

Likaså Citrongräs äts så dela dem i 2 cm längder och krossa dem med en hammare.

1 Havskatt, ungefär 200 gr i vikt	1 msk Prik Kee Noo Daeng Röd Chili i tunna skivor
2 koppar av Fiskbuljong	
1 kopp Kokosmjölk	4 msk Fisksås Nam Pla
1 msk Kha Galangal, krossad	4 msk Limesaft
1 msk Takhrai Citrongräs, i tunna skivor	
1 msk BAI Phak Chi Koriander	

- 1 Låt buljongen sjuda upp . Tillsätt galangal citrongräs, koriander, chili, fisksås och limesaft och låt sjuda upp igen.
- 2 Rensa fisken och skär den i 1 cm biffar, sedan dela upp dem, ta bort benen. Lägg fisken i soppan och kokosmjölk och låt sjuda försiktigt med fisken i 3 till 4 minuter tills fisken är kokt.

Kokosnöt & Skaldjursoppa Tom Kha Thale ต้มข่าทะเล

4 Portioner

100 gr Kycklingbuljong	80 gr Halmsvamp delade i fjärdedelar
2 stjälkar Citrongräs Thakrai fint skivat	3 msk Nam Pla Fisksås
30 gr Galangal skivad	3 msk Limesaft
2 st. Kaffirlimeblad	3 st. Prik Kee Noo, krossade
500 gr Blandade Skaldjur rensade	400 gr Kokosmjölk

1. Koka kycklingbuljongen upp till kokpunkten tillsatt citrongräs, galangal och kaffirlimeblad.
2. Häll i kokosmjölken blanda i fisken och skaldjuren och svampen och krydda med fisksås, limesaft och chilipeppar. Låt sjuda i några minuter tills kycklingköttet är färdigt, servera med kokt ris.

Rökt Torkad Fisk och Kokosnötsoppa Tom Khlong Pla Krop Kati

4 koppar Kokosmjölk	1 msk pasta av Korianderrot och Peppar
2 koppar Torkat Fiskkött skuret i små bitar och friterat	3 till 4 msk Nam Pla Fisksås
3 torkade stora Chili, i små bitar det vita tas bort samt fröna och friteras	3 till 4 msk Limesaft
7 Schalottenlökar Hom Daeng, Rostade	2 till 3 msk Tamarindvatten
5 Vitlöksklyftor Rostade	2 msk strimlade fint Kaffirlimeblad
3 skivor Galangal	7 krossade Prik Kee Noo små chili
½ kopp Citrongräs Thakrai	

1. Ta en kopp kokosmjölk till en koka och tillsatt hackad stor chili, schalottenlök, citrongräs och korianderrot/pepparpasta. Smaka av med fisksåsen, limesaft och tamarindvatten.
2. Lägg i den torkade friterade fisken och tre koppar kokosmjölk. Koka upp. Strö på kaffirlimeblad och Chili innan serveringen.

Inlagd Grön Senap med Revbensspjäll ต้ม ผัก กาด ดอง กับ กระดุก หมู

4 Portioner

6 koppar Kallt Vatten	400 gr Inlagd Kinesisk Grön Senap som skärs i 3 cm längder
½ kg Magert Revbensspjäll skurna i 2 cm längder	2 msk Nam Pla Fisksås
3 Vitlöksklyftor, krossade	
½ tsk hela Pepparkorn krossade	
½ tsk Salt	

1. Låt vattnet koka på medelhög värme och tillsätt revbensspjäll, vitlök, peppar och salt. Täck och minska värmen till låg och koka i 15 till 20 minuter.
2. Rör i den inlagda senapen och fisksåsen. Fortsätt att koka på svag värme tills köttet är mört efter cirka 25 minuter, servera.

Sur fisksoppa Tom Prio **ต้มเปรี้ยว**

400 gr Havsabborre Pla Gapong Kao
 3 skivor Färsk Ingefära
 2 skivor Galangal Kha
 7 Prik Kee Noo Små Chili krossade
 2 Kaffirlimeblad i bitar
 2 Citrongräs Thakraistjälkar delade och krossade

1 hackad Koriander
 2 Schalottenlökar Hom Daeng, krossade
 2 msk Nam Pla Fisksås
 3 till 4 msk Tamarindjuice
 2 dl Vatten

1. Fjälla, rensa, och tvätta fisken låt fisken rinna av. Häll vatten i en kastrull låt koka upp. Lägg i citrongräs, ingefära, galangal, och schalottenlök och sedan fisken.
2. Krydda med fisksås och tamarindjuice. När det kokat upp igen och fisken är klar, tillsätt chili och kaffirlimeblad.
3. Smaka av och justera efter behov och sedan stänga av värmen. Häll i en skål, strö över koriander och servera varm.

Fläsk Isaanstil Tom Yum, Tom Sab Moo **ต้มแซบหมู**

Förbered

En kopp Fläsk och Revben ca 600 gram, välj med mjuka ben
 2 tsk skivad ung Galangal
 En grupp Citrongräs Thakrai (skivade i 2,5 cm bitar)
 3 tsk hackad Rödlök
 Fem Kaffirlimeblad
 Fem krossade Korianderrotter
 Två vitlöksklyftor (söta inlagda)
 socker

7 tsk Fisksås Nam Pla
 2 tsk Salt
 3 tsk Malet/Hackat Kycklingbröst.
 6 tsk Limesaft
 3 tsk torkat Chilipulver
 3 tsk Rostat och Finkrossat Okokt Ris
 ¼ kopp skivade Schalottenlök Hom Daeng
 ¼ kopp skivad Persilja
 ¼ kopp Sötbasilika

Instruktion

1. Rensa grisköttet ordentligt och skär köttet i mindre bitar. Fyllvatten i 1/2 kastrullen. Koka fläsk på medelvärme i 1 timme eller tills fläsket och revbenen blir mjuka.
2. Värm upp en stekpanna. När pannan är het, lägg i galangal, citrongräs, rödlök, kaffirlimeblad och korianderrot och rosta allt. Ta bort kryddorna från pannan när det doftar aromatisk och krossa dem helt och hållet i en mortel.
3. Rostat Ris. Lägg i en handfull okokt ris i den varma pannan och rör om hela tiden. Vänta tills det blir gult. Krossa i en mortel.
4. Tillbaka till den kokande grytan. Lägg i de rostade och krossade galangal, citrongräs, rödlök, kaffirlimeblad och korianderrot och blanda väl. Lägg i ättiksinlagd vitlök (söt), socker, salt, fisksås och blanda väl.

5. Ta en 1/2 kopp från den kokande fläskbuljongen . Blanda i den malna kyckling, håll tillbaka till kastrullen. Lägg i torkat chilipulver, rostade och krossade okokt ris, schalottenlök, koriander och sötbasilika.
6. Innan serveringen, blanda i citronsaft i skålen och smaka av. Det här sättet gör att kryddnigen inte kommer att förstöra smak och fin doft av citron

Sötsur Soppa med Färsk Fisk Tom Som Pla ต้มส้ม ปลา

2 koppar Fiskkött skivat, ca 5 x 7 x 2, 5 cm
 ¼ kopp olja
 3 msk hackad Korianderrot
 1 tsk Pepparkorn
 5 Schalottenlök Hom Daeng
 ¼ tsk Salt
 ¼ tsk Räkpasta
 2 msk Socker
 3 msk Nam Pla Fisksås

2 msk Tamarindvatten
 1 tsk Limesaft
 ½ kopp hackad Korianderrot stjälkar och blad
 3 Salladslök, skuren
 1 msk strimlad Ingefära
 1 msk Chili Strimlad
 4 dl Vatten

1. Mortla de hackade korianderrot, pepparkorn, schalottenlök, salt, räkpasta och ingefära. Mortla allt till en pasta.
2. Värm olja och stek pastan ta ur den när den doftar. Fyll på med vatten låt koka upp och tillsätt fisk skivor och pastan. Krydda med socker, fisksås, tamarindvatten och låt koka upp sist ha i limesaft. Skumma av överflödig olja från ytan och tillsätt koriander stjälkarna och blad, vårlök och Chili strimlor till garnering. Serveras varmt.

Svart Torskbuljong med Ingefära och Örter ต้มส้ม ปลา หิมะ

1 Portion

900 gr Fisk med huvud, stjärt och ben
 10 koppar Vatten
 15 Salladslök, bankad
 15 Schalottenlök Hom Daeng, dela upp i 5 och 10 st.
 15 Korianderrötter dela upp i 5 och 10 st.
 1 tsk Rostad Räkpasta
 3 msk Palmsocker

¼ kopp Tamarindvatten
 1 msk Limesaft
 ½ tsk Salt
 1 msk malen Vitpeppar
 1 msk Ingefära, strimlad
 1 msk Salladslök skivad den vita delen endast.
 7 cm Svart Torsksfilé, skivad i 6 små bitar

- 1 Sjud fiskben i vatten på låg värme med vårlöken, 5 schalottenlökar och 5 korianderrötter som är bankade i 1 timme. Skumma av och kasta fiskbenen.
- 2 Mixa rostad räkpasta och den resterande schalottenlöken samt de återstående korianderrötterna och 1 kopp av buljongen och rör om.
- 3 Krydda buljongen med palmsocker, tamarindvatten, limesaft och salt. Låt sjuda tills soppan blir ljusbrun.
- 4 Sila genom en trasa eller en mycket fin sil. Låt stå och bara vänta på att soppan ska klarna. Kassera sedimenten.
- 5 Extra buljong kan frysas för senare användning.
- 6 Vid servering av soppan tillsätt ingefära, salladslök och torsk. Krydda med salt och peppar. Servera.

Kryddig och Syrlig Kycklingsoppa 1 Tom Yam Kai 1 ต้มยำไก่

Denna version av Tom Yum soppa (den populära thailändska kryddig soppa) äts i norra Thailand, är den gjord med kyckling i stället för räkor. Tom Yum Gung äts i söder och vid kusten. Föredras kyckling är det en bra kryddad soppa.

Ingredienser för 2 personer

150 gr Majskyckling
8 Små Chili Prik Kee Noo
2 Vitlöksklyftor
20 gram Citrongräs
20 gram Galangal
4 Kaffirlimeblad
2 tsk Salt

2 msk Fisksås Nam Pla
3 tsk Tamarind vatten
1 msk Citronsaft/Limesaft
50 gram Stråsvampar/Champinjoner
300 ml Vatten

Förberedelser

1. Häll vatten i en kastrull och koka upp.
2. Hacka citrongräs och galangal i 3cm längder och lägg för att göra en soppbas.
3. Mortla vitlök och chili och lägg i soppan.
4. Hacka kycklingen i lagom stora bitar, lägg sedan till och låt koka i 3 minuter.
5. Skär champinjonerna i hälften och lägg till soppan.
6. Tillsätt fisksås, salt, tamarindvatten, lime/citronsaft, lämna kaffirlimebladen i soppan och låt koka i ytterligare 30 sekunder. Servera med doftande ris.



till potten

soppan

och

Kryddig och Syrlig Kycklingsoppa 2 Tom Yam Kai 2 ต้มยำไก่

4 Portioner

Tom Yum Gai soppa (se bild). Knappt några bitar av kycklingen går till spillo. Fötter, halskotor, hjärta, även kokta kuber av blod används. Buljongen får en rik smak hönsbuljong som den bästa hemlagade kycklingsoppa.

Blanda med buljongen, kycklingen, tjocka stickor av "Kha", Kaffirlimeblad Bai Magroot, färska unga Citrongräs. Nam Pla Fisksås läggs till som salta.

Krossad Prik Kee Noo chili serveras separat så styrkans nivå kan anpassas. Den här versionen av Tom Yum Gai smakar annorlunda. Lite Lime Nahm Manao i och ingen Nam Prik Pao används. Soppan är en välsmakande rejäl måltid som serveras med en skål ris.

½ kg benfritt Kycklingkött Tärnat
3 koppar Kycklingbuljong
100 gr Halmsvamp/Champinjoner
6 halverade Körsbärstomater (inte original)
1 färsk Citrongräs Thakrai tillskurna i korta längder
2 eller 3 Kaffirlimeblad som delades

3 msk Nam Pla Fisksås
4 msk färsk Limesaft
½ tsk Socker
5/6 Prik Kee Noo Små Chili, just brutna med en mortelstöt



lever, och
otroligt

Galangal

1. Fyll buljong i en kastrull med citrongräs och kaffirlimeblad och koka upp på medelhög värme.
2. Blanda i kycklingkött, champinjoner, fisksås, limesaft och socker, koka långsamt och utan lock i 10 minuter. Rör inte. Lägg i (tomaterna), svamp och chili och koka i ytterligare 5 minuter. Ta bort från värmen.

Kryddig och Syrlig Räksoppa 1 Tom Yam Kung 1 ต้มยำ กุ้ง

3 till 4 Portioner

4 koppar Vatten	12 färska Prik Kee Noo Små Chili. Dela dem på längden i smala remsor
2 stjälkar färskt Citrongräs Thakrai krossat, skurna i 1 cm bitar	½ liten Vit Lök, skuren i skivor 2 mm
3 skivor Färskt Galangal, krossade,	2 msk Nam Prik Phao
3 färska Kaffirlimeblad eller 4 torkade	400 gr Champinjoner, avrunna och sköljda
1 msk Tamarindpasta utan kärnor	1 liten mogen tomat som är skuren i klyftor
1 msk Fisksås Nam Pla	1 liten lime, pressad
100 gr Räkor, medelstora skalade & rensade	2 kvistar koriander

1. Koka upp vatten i en medelstor kastrull. Lägg i Citrongräs, Galangal, Kaffir limeblad, Fisksås och tamarindpasta.
2. Bryt isär tamarindpastan med fingrarna vid iläggningen.
3. Lägg i räkorna, koka upp och koka 3 minuter. Tillsätt lök, Nam Prik Pao, och svamp.
4. Koka i ytterligare 7 minuter tills räkorna är genomkokta. Blanda i chilipeppar och tomater. Stäng av. Tillsätt Limesaft. Smaka av för att justera kryddningen, lägg i Fisksås efter smak. Garnera med koriander och servera.

Kryddig och Syrlig Räksoppa 2 Tom Yam Kung 2 ต้มยำ กุ้ง

450 gr Medelstora Räkor	2 msk Nam Pla Fisksås
10 Svampar Champinjoner	3 msk Limesaft
1 stjälk Citrongräs Thakrai, lätt bankade och 5 cm långa	6 Prik Kee Noo Små Chili, lätt bultade
3 Kaffirlimeblad	4 koppar Vatten
1 tsk Salt	½ kopp grovt skurna Koriander

1. Ta bort räkskalen men lämna svansarna (för utseendet). Klipp och öppna på baksidan av varje räka att ta bort tarmen.
2. Tvätta svampen med vatten och torka dem väl dela i fjärdedelar. Låt vatten koka upp och tillsätt citrongräs, kaffirlimeblad, och räkor.
3. När räkorna bli rosa, tillsätt svamp och salt.
4. Smaka av med fisksås, limesaft och små chili efter smak.
5. Servera soppan i varm i enskilda soppskålar och toppa varje kopp med bitar av koriander.

Kryddig och Syrlig Räksoppa 3 Tom Yam Kung 3 ต้มยำ กุ้ง

200 gr Räkor, skalade och (räkskalen sparas för att buljong)

1 liter Hönsbuljong,

1 stjälk Citrongräs Thakrai, skivade

1 burk Svamp

2 Kaffirlimeblad

Garnering: Färsk koriander

1 msk Fisksås Nam Pla

¼ cl färsk Limesaft

2 msk skivad Salladslök

1 msk hackad färsk Koriander1 eller flera Prik

Kee Noo Små Chili gröna eller röda

1. Skala och rensa räkorna och ställ i dem i kylskåp. Häll i ½ liter hönsbuljong i en kastrull, Lägg i räkskal, och låt sjuda tills vätskan har minskat till hälften (ca 15-20 minuter). Sila av räkskalen. Tillsätt resten av buljongen (2 ½ kopp). Koka upp. Lägg i citrongräs och svamp. Sänk värmen till låg. Lägg i räkor och koka i 3 minuter. Rör i fisksås och limesaft. Strö över grön lök, färsk koriander, och hackad chili.
2. Serveras varm med extra färsk koriander. Obs: Kycklingen kan användas istället för räkor det blir Tom Yam Kai. Sedan är det bara använda reducerad hönsbuljong.

Kryddstark Vildsvinssoppa Tom Yam Mu Pa ต้มยำ หมูป่า

2 koppar Buljong

1 kopp Fläsk/Vildsvin

1 kopp Svamp, skivad

1 kopp Prik Kee Noo, Små Chili hackade

Halv Kopp Kratiem Vitlök, hackad

Halv Kopp Prik Haeng, Torkad Röd Chili

2 stjälkar Citrongräs Thakrai, tunt skivade

1. Trimma fett från fläsket, och skär i tjocka skivor diagonalt mot fiberriktningen av köttet, skär sedan skivorna i lagom stora bitar.
2. Krossa vitlöken med sidan av en huggare och ta bort bitar av skalet och hacka sedan grovt.
3. Krossa den färska chilin med sidan av en huggare och grovhacka.
4. Skiva svampen och sedan krossa citrongräset med huggaren och skiva det till 3 cm bitar eller mycket tunna skivor.
5. Lägg köttet i en medelvarm kastrull eller wok och stek upp kort, lägg sedan till buljong och låt köttet sjuda.
6. Tillsätt hackad chili och vitlök, och fortsätt att sjuda under lock tills köttet är mört. Tillsätt svampen och värm igenom i ungefär 1 minut.
7. Friter den torkade chilin i olja.
8. För över till en serveringsskål och tillsätt den torkade chilifrukt.
9. Garnera om så önskas med basilika, koriander och myntblad.

Kryddstark och Syrlig Havskattssoppa Tom Yam Pla Duk ต้ม ปลา ดุก

Portioner 4 till 6

2 stora stjälkar Citrongräs Thakrai

4 koppar ljus Kycklingbuljong

2 msk Fisksås Nam Pla

2 msk färskpressad Limesaft

5 små Prik Kee Noo, hela, eller 2 Serrano- chili,
tunt skivade på tvären
100 gr Havskattfilé, eller någon annan köttig vit
fisk, skär på tvären i 2 cm bitar
1/3 kopp små Färska Champinjoner tunt skivad på
längden

3 Gröna Lökar skivade i 2 cm längder
3 Körsbärstomater delas i kvartar på längden

1. Skär bort det översta på varje citrongrässtjälk. En stjälk är ca 15 cm lång. Skär bort den hårda roten längst ner det ger en slät bas vid rotändan. Ta den och kasta de yttersta bladen.
2. Med hjälp av en trubbig kant en köttixa eller stor kniv, slå till det ordentligt på 5 cm mellanrum att rulla runt på alla sidor. Placera chili under den platta sidan av en köttixa eller kockkniv och krossa dem försiktigt tryck tills de delas öppet precis tillräckligt för att se fröna och släpper ut sin parfym. Ställ åt sidan.
3. Koka upp kycklingbuljongen och citrongräset, sänk värmen låt sjuda och koka i 5 minuter. Blanda i limesaft och fisksås i en serveringsskål och ställ åt sidan.
4. Ta bort citrongräset från kastrullen och kasta det.
5. Öka värmen till hög och låt soppan intensivkoka. Lägg i fiskbitar och svamp. Sänk värmen till medium och låt sjuda tills fisken är ogenomskinlig och svamp är mjuka, ca 2 minuter. Tillsätt grön lök, chili och tomat, låt sjuda 1 minut längre, och ta bort från värmen.
6. Håll soppan i en serveringsskål och rör försiktigt ner Fisksås och Limesaft. Smaka och justera kryddningen med mer limesaft och fisksås om det behövs. Servera på en gång.

Krispig Fisksoppa Tom Yam Pla Krop ต้มยำ ปลา กรอบ

En soppa med krispiga fisk. Havskatten är stekt hela i mycket het olja. För en riktig smak det ska fisken vara stekt med huvudet på. I Thailand steks fisken innan den rensas och trimmas för den andra etappen av matlagning. Mycket het olja säkerställer att endast utsidan av fisk är krispigt, och insidan är inte reduceras hårdhet. Maträtten kan göras med lax, öring, eller havsaborre.

Ett halvt kilo Havskatt.
6 tunna skivor Kha galangal
6 tunna skivor av Khing Ingefära
4 Hom Daeng Schalottenlök
6 till 8 Prik Chi Fa Haeng torkade röda Thai chili
4 Kratiam Vitlöksklyftor - med skal

2 till 3 stjälkar av Takhrai Citrongräs, skurna i 5
cm bitar
1/2 kopp Nam Pla Fisksås
1/2 kopp Nam Som Makham Tamarindsaft

1. Friter havskatten hel i mycket het olja tills huden är mycket hård. Ta bort och låt rinna av. Låt svalna nog att hantera, ta bort huvud och svans. Bryt resten i stora lagom stora bitar och Kasta de stora ben.
2. Grilla galangal, ingefära, schalottenlök, chili, vitlök och citrongräs till något förkolnade. Kasta vitlöksskalen, och hacka, därefter mortla till en pasta i en mortel eller en matberedare.
3. Ta ca 3 koppar vatten, låt koka upp och tillsätt ingredienserna, efter en minut sänk värmen så att det sjuder i ca 20 minuter. Smaka och justera kryddningen.

Klar Syrlig och Kryddig Fisk och Skaldjurssoppa ต้มยำทะเล

3 dl Vatten

1 eller 2 st. Färska Citrongrästoppar Thakrai, skurna i 7 cm längder

3 Vitlöksklyftor krossade med sidan av kniven

2 tsk Havssalt (endast.)

2 små hela Bläckfisk (tillval), rensas väl och skivas på tvären i 2 cm ringar

400 gr Fet Fisk som Makrill rensas och skär i 3 cm långa bitar

150 gr små till Medelstora Räkor skal och huvud rensas bort, svansen lämnas intakt

2 eller 3 Limefruktsaft

3 eller 4 färska Kaffirlimeblad

4 eller fler färska Prik Kee Noo Små Chili

Nam Pla Fisksås

färsk tomat skivad på längden i 6 bitar

1. Lägg citrongräs, vitlök och havssalt i vattnet, låt koka i 4 ska vara precis så mycket vatten att fisk och skaldjur täcks tillsatt. Lägg i bläckfisken och fisken. Koka ytterligare 2 Lägg i räkorna.
2. Droppa i saften av 2 Limefrukter. Lägg i kaffirlimeblad
3. Smaka av och justera kryddningen med Fisksås om det Lägg i tomatbitarna. Servera med jasminris.



minuter. Det när allt är minuter.

och chili. behövs.

Starka Wokade Gröna Bönor Tua Khaek Phat Phet ถั่วแขก ผัด เผ็ด

4 till 6 Portioner

400 gr Färska Gröna bönor (meterlånga)

½ kopp Vegetabilisk Olja

¼ kopp Kryddig Röd Curry, Nam Phrik Kaeng Phet Daeng

2 msk Nam Pla Fisksås efter smak

2 msk strösocker

½ dl vatten

1. Skiva de gröna bönor diagonalt i bitar 5 cm långa. Blanchera dem i kokande vatten 30 sekunder sila av och ställ åt sidan.
2. Hetta upp en wok, tillsätt olja och snurra för att täcka pannan.
3. Lägg i röd curry och stek 'till den är mörk och doftande.
4. Lägg i de gröna bönorna och stek tills de är krispiga. Lägg till fisksås, socker och vatten och koka upp snabbt. Sätt kokta bönor och sås i en varm serveringsskål och servera genast med ris.
5. Denna smakrika maträtt går bra till rätter med mildare kött.

Gammeldags mångfascinerad Citrongräs, Räkpasta och Chilisallad

Ingredienser

1 msk Torkade Räkor

1/2 tsk Salt

2 msk Citrongräs, finhackat (ca 3 stjälkar)

5-7 Prik Kee Noo Små Chili

1/2 tsk Räkpasta

1/2 tsk Palmsocker

1/2 msk Nam Pla Fisksås

1 tsk Limesaft

Mortla tillsammans de torkade räkor och salt

1. Tillsätt krossade citrongräs
2. Lägg i chilin
3. Mortla allt tillsammans till en slät smet
4. Lägg i grillad räkpasta
5. Lägg i palmsocker och smaka av med fisksåsen
6. Pressa i en limeklyfta
7. Blanda ihop allt
8. Serveras med stekt makrill, sött fläsk, salta ankägg och ett sortiment av färska och kokta grönsaker

Skogssvampssallad Yam Het Pa ยำเห็ดป่า

4 Portioner

Ca 100gr Diverse Vilda Svampar
2 msk Kycklingbuljong eller Fiskbuljong
1 nypa Salt
1 nypa Socker
3 msk färsk Limesaft
2 msk Fisksås Nam Pla
1 stor nypa Krossad Röd Chili

2 stora Schalottenlökar Hom
Daeng skivade
1 handfull Mynta och
Koriander skurna
1 msk hackad Grön Lök
1/3 Gurka skivad



1. Rengör och hacka svampen. Värm buljongen, salt och socker på medelvärme tills det kokar. Lägg i svampen och låt soppan sjuda tills svampen är kokt, ca 5-10 minuter beroende på de sorter du valt.
2. Häll i en salladsskål. Blanda i limesaft, fisksås, krossad röd chili, schalottenlök, mynta, koriander, grön lök och gurka.
3. Garnera ytterligare med hela myntabladd och korianderblad.
4. Obs! Bör ätas inom en timme eller så, så att svampen inte blir "svampig" eftersom den absorberar såsen.

Kryddig Pilgrimsmusselsallad Yam Hoi Chen ยำหอยเชลล์

100 gr Pilgrimsmusslor
1 Lök
10 Prik Kee Noo (små chili)
1 stor tomat

1 sallad
2 Selleri Thaiändska
2 till 3 msk Limesaft
1 msk Nam Pla Fisksås

1. Ta den pilgrimsmusslorna från skalen, tvätta och lägg dem i kokande vatten tills de är kokta och sila av. Skiva löken och tomaten. Bryt upp chilin i en mortel.
2. Blanda pilgrimsmusslor, chili, lök och tomat ihop och krydda med fisksås och limesaft.
3. Skölj salladen och lägg bladen på ett serveringsfat.
4. Skär selleri i längder och strö på sallad. Lägg pilgrimsmusslorna ovanpå salladen.

Musselsallad Yam Hoi Maelang-Phu ยำ หอย แมลงภู่

4 Portioner

1 kopp Råa Musslor väl rengjorda och skalade	Färska Myntablاد.
2 msk Färskt Citrongräs Thakrai fint skivade	2 msk Fisksås Nam Pla
¼ kopp skivad Schalottenlök Hom Daeng	2 msk Limesaft
10 heta färska Prik Kee Noo	1 stor mild Röd Chili
1 Salladsblad.	

1. Välj bara bra kvalitet knubbiga färska musslor skalade och bearbetade. Lägg de råa musslorna i en sil och rinna av väl.
2. Tvätta citrongräset rensa och ta bort den vedartade övre delen. Skär stjälkarna i tunna ringar tills till den rätta mängden av de nedre delarna av stjälken.
3. Skala Schalottenlök och även skiva fint. Tvätta myntabladen och använd bladen hela. Tvätta den färska thailändska chilin och lätt krossa den med ett tungt föremål eller platta till med en kniv.
4. Ta en kastrull med vatten låt koka upp och blanchera musslorna. Med hjälp av en sil ta snabbt upp musslorna.
5. Lägg musslorna i en skål och låt dem svalna och sätt till lime/citron och fisksås och blanda väl. Lägg i det skivade citrongräset och den skivade schalottenlöken samt den krossade chilin och blanda ihop ordentligt. Lägg i myntabladen.
6. Lägg upp salladen på ett fat som är fodrad med salladsblad, och garnera med lite extra myntablاد och skivor av den milda röd chilipeppar. Servera resterande salladsblad på sidan som ett komplement

Kycklingsallad 1 Yam Kai 1 ยำ ไก่

4 Portioner

500 gr Kycklingbröst	3 Salladslök, skivad
7 gr Gurka skivad	2 msk Fisksås Nam Pla
1 Lök tunt skivad	2 msk Limesaft
2 Tomater tunt skivad	1 msk Socker Nam Tan
1 ½ dl Bladselleri (Thailändsk)	
3 Röda Chili tunt skivad	

1. Grilla köttet, låt det vila i fem minuter skiva upp i strimlor. Lägg gurka, lök, tomat, selleri, röd chili och vårlök.
2. Krydda med Fisksås, limesaft, socker och servera.

Kycklingsallad 2 Yam Kai 2 ยำ ไก่

100 gr Wun Sen Cellofannudlar	¼ kopp färsk Koriander
1 ½ tsk Socker	4 Tomater
4 Vitlöksklyftor, hackade	¼ kopp Sojasås
3 msk färsk Limesaft	3 Salladslök
2 tsk hela Svartpepparkorn	2 msk Fisksås Nam Pla
1 Salladsblad	1 kärnfria Gurka

1/2 benfritt Kycklingbröst.
1 msk Rostade Jordnötter, hackade
4 kopp Kycklingbuljong

1 Lime tunt skivad

- 1 Mjuka upp nudlarna i varmt vatten i 30 minuter. Blanda vitlök, pepparkorn och 2 msk koriander i en matberedare/mortel. Mixa/mortla till en pasta. Skrapa sidorna, och lägg till ¼ kopp sojasås, och 2 msk fisksås
- 2 Häll marinaden i en grund kastrull och lägg i kycklingen (skuren i 1 i tärningar).
- 3 Förvärm broilern, koka upp buljongen. Sila av nudlarna och lägg i buljongen för ca 5 minuter. Ta kycklingen ur marinaden och halstra i 4 till 7 minuter tills kycklingen är brynt och skär i 4 bitar. I en liten skål, rör ihop socker, limesaft, 1 msk sojasås och 1 msk fisksås
- 4 Fördela salladsblad på ett stort fat. Lägg på nudlarna över salladen och toppa med tomatkilar, hackad lök och tärnad gurka.
- 5 Ordna kyckling, och håll dressingen över. Strö över resten av koriander och jordnötter. Garnera med limeskivor.

Kryddstark Sallad med Grillad Kyckling Yam Kai Yang ยำ ไก่ ย่าง

1 Grillad Kyckling
2 Schalottenlökar Hom Daeng, skuren i tunna skivor
2 Röda Chili Prick Deng, skurna i tunna skivor och blancherade
1 ½ msk fint skivad Vitlök

1 skivad tunt Prik Kee Noo små chili
½ kopp Mynta
2 msk fint skivade Kaffirlimeblad
½ kopp strimlad Grön Mango
½ kopp pannrostade Jordnötter

1. Skär kycklingen i tunna skivor. Blanda kyckling och dressing tillsammans. Tillsätt chili, schalottenlök vårlök, vitlök, mynta, kaffirlimeblad, mango och jordnötter.
2. Blanda försiktigt. Lägg på en tallrik strö på med chilin och servera.

Dressing

½ msk Rostade Torkade Stora Chili, krossade
½ msk Socker
3 msk Nam Pla Fisksås

3 msk Limesaft

Blanda alla ingredienserna i en kastrull och värm. När blandningen kokar ta bort kastullen från värmen.

Krispig Fläsksvålssallad Yam Khaep Mu ยำ แคบหมู

1 kopp tunt skivade Krispigt Friterad Fläsksvål
1 msk Kaffirlimeblad skivad i tunna strimlor
1 Torkad Chili
1 msk Knaperstekt Hom Daeng Schalottenlök i skivor

1 Vitlök
1 msk Salt
1 msk Fisksås Nam Pla
1 msk Limesaft

1. Tvätta chili och vitlök och rosta dem. Skala vitlöken och mortla tillsammans med chili och salt tills det är finmalt.
2. Blanda chili/vitlök, fisksås, limesaft med fläskvålen, lägg upp på ett serveringsfat, strö över den stekta schalottenlöken och de fint strimlade kaffirlimebladen.

Kryddigt Bacon och Äggsallad Yam Khai Dao Bakhon

3 Ägg	1 tsk Socker
5 Remsor Bacon	2 msk Nam Pla Fisksås
3 Salladsblad	2 msk Limesaft
1 msk fint skivad Prik Kee Noo Små Chili	Olja till stekning
¼ kopp Tunnskivad Lök	

1. Ställ en wok på medelvärme. När den är varm, häll i oljan. Låt oljan bli mycket varma.
2. Knäck äggen i en skål, men slå dem inte. Häll äggen i mitten av den heta oljan, stek dem tills det bubblar och det blir krispigt ta bort äggen och ställ dem åt sidan. Stek bacon tills det är knaprigt och ställ åt sidan. Blanda i fisksås, limesaft och socker rör tills sockret löst sig och tillsatt sedan chili.
3. Skär de stekta äggen till åttondelar och ordna så ägget i dess ursprungliga form. Strö över löken. Skär bacon i 2,5 cm längder och placera dessa ovanpå.
4. Häll såsen över ägget. Dekorera med salladsblad, morot, gurka, och servera.

Saltade ägg med kryddig och Syrlig Sallad Yum Kai Kem

Förbered

6 Saltade Ägg (kokta)	2 Tomater Skurna i bitar
1 handfull Tunt Skivad Vårlök	1 kopp Skivad Kål
1 handfull Nerskuren Kinesisk Selleri	3 msk Fisksås Nam Pla
2 msk Skivad Röd Chili	1 msk Socker
2 handfull tunna skivor Citrongräs Thakrai	3 Citroner/Lime
2 msk Mortlad Vitlök	
1 msk Saft Från Inlagd Vitlök	

Instruktion

1. Skär kokta saltade ägg i två halvor.
2. I en stor skål tillsätt röd chili, fisksås, socker, pressa saften från 3 citroner/lime, saft från inlagd vitlök, citrongräs, inlagd vitlök och 1/4 kopp vatten.
3. Krydda med fisksås, citronsaft/limesaft och socker tills du får den riktiga smaken av det kryddig och syrlig sallad.
4. När smaken är ok placera skivad kål på stor tallrik och sedan de saltade äggen efter. Eller tag den salta röda äggulan. Blanda ihop tomat, lök och selleri. Ös på såsen och servera med kokt vanligt ris.

Salta Ägg Sallad Yam Khai Khem ยำ ไข่เค็ม

Yam Khai Khem är en enkel, lantlig stil ett komplement till ris. Serveras salladen ofta med gröncurry som en skarp salt komplement till sin rika eldig hetta.

6 Portioner

3 Salta Ägg kokta och kylda till rumstemperatur
6 färska Prik Kii Noo Små Chili eller 2 Chili
Serrano, i tunna skivor på tvären

2 msk Grovhackade Schalottenlökar Hom Daeng
2 msk Färskpressad Limesaft

1. Skala äggen, halvera dem på längden och arrangera dem på serveringsfat. Strö på med chili skivor och schalottenlök över äggen.
2. Ringla över med Limesaft och servera.

Hårdkokt Äggsallad Yam Khai Tom ยำ ไข่ต้ม

4 till 6 Portioner

6 Stycken Plocksallatsblad
6 Hårdkokta Ägg Skalade och Tunnskivade
2 Schalottenlök Hom Daengar i tunna skivor
½ kopp stekt Schalottenlök Hom Daeng
2 msk Stekt Vitlök

½ kopp skivad Kinesisk Selleri
1 kvist Färsk Koriander, grovhackad

Dressing

2 msk Nam Prik Phao
2 msk Nam Pla Fisksås

3 msk Färsk Limesaft
2 teskedar Socker (helst Palmsocker)

1. Garnera ett serveringsfat med salladsbladen. Placera äggskivor på bladen och strö med schalottenlök, kinesiska selleri, stekt schalottenlök friterad vitlök och färsk koriander.
2. Blanda dressingredienserna och häll över salladen Strax före servering.

Färska Räkor med Kinesisk Grönkålsallad

5 till 8 Medelstora Räkor skalade och rensade
½ kilo Fläsk- eller Kycklingfärs
Kinesiska Grönkål skär 25 bitar som är ca 1 cm långa
2 Tomater skurna i bitar
2 msk Finhackad Röd Schalottenlök

1 msk Fisksås Nam Pla
1 ½ msk Palmsocker
2 msk Limesaft
5 till 8 Chili Krossade och Grovhackade
Myntblad till garnering

1. Värm vatten i en kastrull på medelvärme. Lägg i den kinesiska grönkålen och skålla tills den är mjukkokt. Ta ur och låt rinna av.
2. Lägg i räkor och skålla dem tills de är nästan kokta. Sila av räkorna och Ställ åt sidan.

3. Lägg i fläsk- eller kycklingfärs i samma kastrull. Vänta tills kokat upp, ta ur och sola av.
4. Förbered salladsdressing.
5. Blanda fisksås, socker, limesaft, chili och den röda schalottenlöken.
6. Rör om tills sockret har löst sig och alla ingredienser blandas ordentligt.
7. I en stor skål, blanda samman alla ingredienser med förberedda salladsdressing. Rör tills blandas väl. Överför till ett serveringsfat. Strö över myntblad.
8. Servera genast med varmt kokt ris.

Majssallad Yam Khao Pot ยำ ข้าวโพด

4 till 6 Portioner

½ Kopp Osötad Riven Kokos	1 tsk Palmsocker tillval
4 till 6 Majskolvar	¼ kopp Torkade Råkor Lättmortlad
1 Kopp Vatten	¼ kopp Rostade Jordnötter Grovhackade
½ msk Nam Prik Phao, eller efter smak	¼ kopp Kokosmjölk
2 msk Fisksås Nam Pla	2 Kvistar Färsk Koriander Grovhackad
2 msk Limesaft	

1. Rosta kokosen vid 175°C tills de är gyllenbrun och rör om ofta (i ca 10 minuter).
2. Används konserverad majs värm dem i vattnet på medelhög värme tills den är uppvärmd, Tar ca 10 minuter. Töm ur vattnet och ställ åt sidan.
3. I en stor blandningskål, blanda alla ingredienser och rör om väl.

Kryddstark Torkad kryddig Fisksallad Yam Grapo Pla ยำ กระเพาะปลา

100 gr Grapaow pla (torkad fisk)	1 tsk Nam Prik Phao
50 gr Kycklingkött	½ dl Olja att Steka Grapaow Pla (torkad fisk)
2 msk Cashewnötter rostade	½ tsk Limesaft
1 Pomelo eller Grapefrukt	1 tsk god Nam Pla Fisksås
½ tsk Chilipulver	

1. Skiva Grapaow Pla den torkade fisken i ca 1 cm bitar och stek i het olja tills den är gyllenfärgad och krispig.
2. Ånga kycklingkött till den är färdig. Riv i små bitar.
3. Blanda Grapaow Pla med Nam Prik Pao, limesaft, fisksås, och lägg i kycklingkött, pomelo och chilipulver. Smaka av och strö på med lime och cashewnötter.

Stark räksallad Yam Kung ยำ กุ้ง

100 gr Råkor

1 Färsk Ananas

5 Schalottenlök Hom Daeng, skivade
14 Prik Kee Noo Små Chili bultade i en mortel
2 ½ msk Limesaft
1 msk Nam Pla Fisksås

5 till 6 Kvistar Mynta
1 msk Nam Prik Phao
1 msk strimlad Ingefära
1 msk fint skivat Citrongräs Thakrai

1. Tvätta, skala och resa räkorna. Doppa dem i kokande vatten.
2. Ta upp räkorna och sila av vattnet.
3. Blanda schalottenlök, ingefära, chili, Nam Prik Pao, limesaft och fisksås tillsammans.
4. Blanda i räkorna och rör om. Blanda försiktigt i citrongräs och mynta och. Lägg upp ett serveringsfat med sallad, tomat, ananas och lök.

Sallad på Torkade Räkor Kryddig Yam Kung Haeng ยำ กุ้งแห้ง

225 gr Torkade Räkor
5 Prik Kee Noo Små Chili mortlade
1 msk Hackad Ingefära

½ tsk Strösocker/Rörsocker
1 msk Limesaft

1. Tvätta räkorna med rent vatten en gång och låt dem torka.
2. Lös upp strö-/rörsocker i Limesaft. Häll över toppen av den torkade räkor.
3. Strö över hackad chili och hackad ingefära. Blanda ihop ordentligt. Smaka av.

Sötsur Äggplantssallad Yam Makheua Pro ยำ มะเขือ เพราะ

6 Portioner

4 Äggplantor Thaiändska
3 Schalottenlök Hom Daeng, hackad
3 msk Nam Pla Fisksås

3 msk Citron/Limesaft
4 msk Socker

Garnering:

10 Korianderblad

4 msk Malda Torkade Räkor

1. Stek Auberginerna hela i 230 C ugnen eller grilla dem direkt över stark värme tills skalet bränns.
2. Lägg Auberginerna i kallt vatten, skala och tärna. Placera bitarna på ett serveringsfat och rör i den hackade löken.
3. Blanda fisksås, citron/limesaft och socker i en kastrull och koka upp. Häll över auberginerna. Vid servering beströ med koriander och pulverräkor.
4. Maträtten passar bra med kött eller fisk, men kan även serveras med vanligt ris.

Fläksallad Yam Mu ยำ หมู

Grilla, stek, eller bräsa cirka 900 gr av en Fläskstek. Skärs sedan i tunna strimlor och sedan klipp itu remsorna i stora bitar. Placeras i en salladsskål och tillsätt:

2 koppar Tärnat eller Tunnskivad Lök
15 till 20 Vitlösklyftor hackade
25 till 30 röda Prik Kee Noo Små Chili tunt skivade
4 msk Nam Pla Fisksås
4 msk Limesaft

1 msk Khao Kua Rostat Rispulver
Palmsocker efter smak
1 msk inlagd Schalottenlök Hawn Dong
1 msk inlagd vitlök Gratiem Dong

1. Inlagd vitlök kan köpas i de asiatiska affärerna.
2. Lägg köttet, skivad lök och en skivad gurka på en bädd av sallad.
3. Blanda resten av ingredienserna och smaka för smaksättningsbalans. Häll i en liten skål för att användas som Dipsås.

Fläksallad från Isan Yam Mu Isan ยำ หมู อีสาน

1. Ta en fläskstek eller liknande och skär av köttet, ungefär ett halvt kilo i vikt, och grilla till den önskade färgen
2. Ta en kopp Prik Kee Noo Daeng (torkad chili) och rostar i en medelvarm ugn (eller grilla dem), tills skalet börjar ändra färg. Mal/morla chilin till en massa och blanda lika delar av tamarindjuice och fisksås tills det bildar en något flytande pasta.
3. Skär fläsket diagonalt över till 3 mm tjocka skivor, och skär skivor till 25 mm långa bitar och sedan lägg i såsen och låt marinera i ca 24 timmar.
4. Tillsätt 1 kopp mycket tunt skivad lök och två msk färskriven ingefära och en halv kopp hackad koriander.
5. Servera på en bädd av sallad med en skål klibbris (om det inte finns vanlig kokt vitt ris)

Kryddig Grillad Fläksallad Yam Mu Yang ยำ หมู ย่าง

4 Portion

6 hg Fläskkarré
7 gr Gurka Skivad
1 Lök tunt skivad
2 Tomater tunnskivade
1 ½ dl Bladselleri
3 Röda Chili tunt skivade

3 Salladslök skivad
2 msk Nam Pla Fisksås
2 msk Limesaft
1 msk Palmsocker

1. Grilla köttet. Köttet bör vila i fem minuter skiva sedan upp det i tunna skivor.
2. Lägg i gurka, lök, tomat, selleri, röd chili och vårlök. Krydda med fisksås, citronsaft, palmsocker och servera.

Biff Sallad 1 Yam Nuea Thod 1 ยำ เนื้อ อ

600 gr Oxfilé rumstemperad
 ¼ kopp Färsk Limesaft
 ¼ kopp Färsk Koriander hackad
 1 Salladshuvudsblad
 2 msk Färsk Mynta hackad
 2 Tomater tunt skivade
 1 Jalapeño, finhackad Prik Pon (eller Rostad Chili pulveriserad).

1 Liten Rödlök tunt skivad
 3 Vitlöksklyftor krossade
 1 Liten Gurka
 2 msk Nam Pla Fisksås
 Färskmalen Svartpeppar
 2 msk Palmsocker
 1 Lime i tunna klyftor

Värm ugnen till 260° C. Ställ nötkött i en liten ugnsform och stek i 20 minuter eller rosta. Låt svalna i 30 minuter. Ställ kallt i ca 2 timmar. Skiva till 6x6 mm bitar.

1. I en stor skål blanda köttbitarna med koriander, mynta, jalapeño/rostad chili. I en liten skål blanda vitlök, fisksås, palmsocker och limesaft. Blanda väl.
2. Häll denna dressing över köttet och blanda ihop. Täck ett med salladsblad. Ordna tomaterna runt utsidan, överlappar skivorna om det behövs.
3. Ordna gurkskivor innanför tomaterna. Sedan lökskivor på varvet.
4. Ta köttet från dressingen och lägg i mitten av fatet. Häll resterande dressing över köttet. Täck med en fuktig handduk och i kylskåp och kyl, minst. 1 timme och upp till 4 timmar.
5. Innan servering, strö över svartpeppar och garnera med limeklyftor. Tunna flisor av lök, eller skivor av Schalottenlök.
6. I varje tugga, kommer sältan från fisksåsen syrligheten från limesaften, värmen/hettan från Prik Pon, lägg till mynta och citrongräs över toppen!
7. Använd färsk Serranochili och Prik Pon rostad chili.
8. Smaka av till önskad smak med rostad chili samt lite palmsocker som ger en svag smak av sötma. Det ger en blandningen av smaker.
9. På ett serveringsfat med salladsblad, sedan en ring av skivad tomat och gurka runt kanten på tallriken, och sked salladen i mitten av tomat och gurka ringen.



stort fat

tredje

Biff Sallad 2 Yam Nuea Thod 2 ยำเนื้อ

Yam Nuea Thod är lækker och lätt att göra

2 Portioner

200 gr Oxfilé/Biff
 1 tsk Mald Prik Phom Rostad Chili
 1 msk Fisksås Nam Pla
 1 till 2 msk Limesaft*
 2 msk Hackad Grön Lök
 2 msk Hackad Koriander

¼ Kopp Myntablad
 2 Schalottenlökar Hom Daeng, tunt skivade
 ½ msk hackad Galangal, Ka (tillval)
 2 tsk skivat Citrongräs Thakrai,(tillval)
 1 ½ msk Khao Kua, rostat ris*

1. Placera steken i en skål och gnugga in sidorna med 1 tsk fisksås och marinera i 5 minuter. Halstra i en grill/ugn, till önskad färg.
2. Skär i remsor. Placera remsorna i salladsskål och tillsätt resten av ingredienserna utom * på sidan av salladsskålen.
3. Precis före servering tillsätt fisksåsen, limesaften och rostat ris. Innan serveringen strö över svartpeppar och garnera med limeklyftor.

Biff Sallad 3 Yam Nuea Thod 3 ยำ เนื้อ

6 Portioner

2 Vitlösklyftor Malna/Mortlade
1 tsk Svartpeppar Malen/Mortlad
1 msk Färska Korianderrötter
½ tsk Salt
2 tsk Olja
450 gr Biff Klippt

3 Små Fasta Tomater
1 Lök Skuren i tunna skivor
1 Ark Aluminiumfolie (20x25 cm)
1 Huvud Röda Salladsblad

Dressing

1 tsk Malda Torkade Räkor med Chili
2 Vitlösklyftor, hackade
2 Röda Serrano Chili, skivade
2 Gröna Serrano Chili, skivade
1 msk Chilisås Nam Prik Phao
3 msk Nam Pla Fisksås

5 msk Limesaft
2 tsk Socker
¼ kopp grovhackade Färsk Mynta
¼ kopp Färsk Koriander grovhackad

1. Bulta vitlök, peppar, korianderrot och salt till en pasta. Sätt till olja och blanda ihop.
2. Gnid vitlöksblandningen över köttet och marinera i 30 minuter.
3. Halstra eller grilla nötkött till medium. Skär i strimlor 5 cm x ½ cm.
4. Lägg i en stor bunke. Snabbrosta tomater under en grill eller i en stekpanna rulla omkring. Skär i klyftor och lägg i nötköttet.
5. Fördelad den skivade löken jämnt på ½ av foliearket. Vik på mitten och försegla kanterna för att bilda en platt paket. Placeras direkt ovanpå en medelhög het spispattan i 1 minut, det borde ge ett fräsande ljud.
6. Vänd och låt koka i cirka 30 sekunder längre fram till folien mörknar. Ta den folien och kyl av lägg på nötköttet lägg blandningen på en tallrik med stora salladsblad. Strimla återstående bladen och strö dem ovanpå.

Dressing

I en varm, osmord stekpanna stek de torkade räkor tills de doftar, ca 10 sekunder.

Minska till medelvärme. Sätt till vitlök, chili och chilisåsen Nam Prik Phao, fisksås, limesaft och socker, rör ihop tills allt är upplöst. Kyl av.

Lägg i Nötköttsblandningen, mynta och koriander i wok och blanda ihop försiktigt. Håll blandningen över salladen. Servera vid rumstemperatur.

Kryddig Halstrad Biff Sallad Yam Nuea Thod Rot Det ยำ เนื้อ ๑๕ ส เต็ด

500 gr Strimlat Nötkött
15 Chili skivad
2 msk hackad Vitlök
1 Vitlösklyfta, skivad

2 tsk Socker/Palmsocker
3 msk Nam Pla Fisksås
3 msk Limesaft

1. Tvätta nötköttet halstra det på medelvärmes tills köttet är gyllenbrunt. Skär sedan köttet i skivor.
2. I en skål, blanda biffen med limesaft, fisksås och socker. Blanda försiktigt. Tillsätt chili.
3. Häll ingredienserna på en bädd av sallad på en tallrik och servera.

Krispig Havskatt med Grön Mangosallad Yam Pla Duk Fu

2 Portioner

I Yam Pla Duk Fu spelar alla centrala smaker av thailändsk mat mot varandra, sött, surt, salt, nötig och kryddigt hett.

1/3 kopp Olja	1/3 kopp Grön Mango
3 till 5 Prik Kee Noo Små Chili	2 msk Fisksås Nam Pla
1 tsk Socker/Palmsocker	200 gr Havskatt
2 Schalottenlök Hom Daengar, tunt skivad	1/4 kopp Cashewnötter -tillval
1 Lime	

1. Det finns två sätt att steka kattfisken på. Det traditionella sättet är att placera havskattfisken på en skärbräda och med hjälp av två gafflar, bryta upp fisken i mycket små bitar.
2. Hetta upp oljan i en wok eller stekpanna på medelhög värme och fritera fisk tills gyllenbrun.
3. Prova i stället den traditionella metoden fritera fisken först. Så den torkar ur och sedan stek hela filen på medellång låg värme. Vid friteringen av fisken bryt upp den i mycket små bitar.
4. Det tar några minuter att bryna alla delar så de blir krispiga.
5. Töm upp fiskbitarna på hushållspapper. Finhacka chilipepparn. Blanda chilipepparn, socker, fisksås och limesaft tillsammans. Skiva schalottenlöken tunt. Skala och riv mango med ett storhåligt rivjärn,
6. Rosta cashewnötter en stekpanna tills de är gyllenbruna. Blanda alla ingredienser tillsammans och servera.

Kryddig Makrill i tomatsåsallad Yam Pla Kapong " ยำปลากระพง

2 burkar Makrill i tomatsås	1 msk Prik Phom Torkade Röda Chili
3 msk Schalottenlök Hom Daeng, mycket tunt skivad	1 msk Citrongräs Thakrai, skivad som tunt papper
2 msk Limesaft	1 msk Salladslök skivad
1 msk Fisksås	1 msk Khao Kua Rostat Ris
1 msk Het Chilisås (helst inte vinäger baserad)	1 msk Korianderblad, hackade (som garnering).
1 msk Thailändsk Svartpeppar nymalen	

1. Ta ur fisken från såsen, och klippte upp och ta bort benen, och sedan bryt fisken i behändigt lagom stora bitar.
2. Lägg två msk av tomatsåsen i en bunke, och tillsätt övriga ingredienser peppar, chili och chilisås utom det rostade riset och garnering.
3. Blanda och smaka av och justera kryddorna om det behövs. För stark lite mer tomatsås. När såsen är klar lägg i fisken
4. Kan serveras direkt, eller marina i upp till 24 timmar före serveringen. Omedelbart före servering rör i det rostade riset och strö över koriander på ovansidan.

Kryddstark Bläckfisksallad Yam Pla Muek ยำ ปลาหมึก

500 gr medelstora Bläckfiskar
¼ kopp strimlad ung Ingefära
1 kopp Myntablad

1 kopp Kinesiska Selleri, skuren i 2,5 cm längder
1 Prik Kee Noo Små Chili skivade på länder
1 kopp tunt skivad Lök

1. Tvätta bläckfisken, ta bort ögon och andra oätliga delar samt huden av
2. Skär kropparna i ett korsvis och sedan skärs i 3 cm bitar.
3. Skålla bläckfisken eller lägg bläckfisken i kokt vatten för bara en kort
4. Alltför långa skållning kommer att göra bläckfisken seg .
5. Blanda tillsammans med bläckfisken lök, ingefära, selleri och dressing. och justera efter behov.
6. Lägg upp på en bädd av mynta ordnad på en tallrik och strö över med



den.

tid.

Smaka

röd chili.

Dressing: Banka 2 till 3 chili och 2 msk skivad vitlök tills det finmalt och med ¼ kopp limesaft och 3 till 4 msk fisksås.

blanda

Krispig Bläckfisksallad Yam Pla Muek Krop ยำ ปลาหมึก กรอบ

20 små Torkade Bläckfiskar (squid) kroppar
2 msk Limesaft
8 till 10 färska Prik Kee Noo Små Chili, hackade
¼ kopp Rostade Jordnötter
½ kopp Tunt Skivad Lök eller Schalottenlök Hom
Daeng
5 eller 6 msk Mango

½ Kopp Hackad Selleri
1 Knippe Koriander
4 Röda Chili Prik Kee Noo Daeng
2 msk Nam Pla Fisksås
1 tsk Palmsocker
1 dl Olja till stekning

1. Skiva Bläckfiskarna i ringar. Tvätta med vatten och lufttorka. Häll stekpanna och värm. Lägg i bläckfisk och stek tills bläckfisken är gyllenfärgad och krispig. Ta bort från olja.
2. Blanda limesaft, fisksås och palmsocker så det löses upp. Lägg till smaka av.
3. Blanda den knaperstekta bläckfisken med rostade jordnötter, lägg skål, lägg i salladsblandning och limesaftblandningen, och garnera chili. Servera genast.



olja i

chili och

sallad i
med röd

Sardinsallad Yam Pla Sadin ยำ ปลา ซาร์ดีน

200 gr Konserverade Sardiner
4 till 6 blad Sallad/Kinesisk Sallad
8 Schalottenlök Hom Daeng, skivad

2 stjälkar Citrongräs Thakrai ⅓ av stammen, tunt skivad
4 Vitlösklyftor Kratiem, skivade

¼ kopp Hackad Grön Chili Prik Khee Noo
¼ kopp Fisksås Nam Pla
¼ kopp Limesaft
½ kopp Myntablåd

¼ kopp Koriander Bai Pak Chee
2 gröna Salladslökar skivade i små bitar

1. Dela varje sardin på längden. Ta bort ryggraden. Skär salladen i bitar på 10 cm och arrangera på en tallrik.
2. Placera en sardin hälften upp på toppen av varje bit sallad. Blanda de andra toppningsingredienserna och håll över sardinerna. Garnera med mynta, koriander och vårlök (salladslök).
3. Lägg varje sardinbit i en bit av sallad, inklusive några av de andra dekorationerna och ingredienserna.

Kryddig Makrillsallad Yam Pla Thu ยำปลา ทู

5 Makrillar
10 till 15 Brutna Starka Chili
7 skivad Schalottenlök Hom Daeng
½ kopp Strimlad Ung Ingefära
5 fint skivade Citrongräs Thakrai
2 msk fint skivade Kaffirlimeblad

1 Kopp Horapha Sötbasilika
2 msk Rostade Jordnötter
2 till 3 msk Limesaft
2 msk Nam Pla Fisksås
färsk Salladskål, Långbönor, Kål, Salladslök,
Koriander

1. Stek makrillen gyllenbrun och ta den makrillsköttet.
2. Blanda köttet med citrongräs, ingefära, schalottenlök, chili, limeblad sötbasilika, fisksås och limesaft.
3. Precis före serveringen strö på med jordnötter och servera med färska grönsaker.

Kryddstark Carpsallad Yam Pla Yi Sok ยำปลา ยี่สก

½ kg Pla Yi Sok eller liknande se bild
½ kopp Skogsöron blötlagda eller annan färsk Svamp
2 stjälkar Selleri Kinesisk skurna i korta bitar
1 msk Prik Kee Noo Chili finhackad
1 msk Vitlök, grovhackad

3 röda Schalottenlök Hom Daeng finhackad
½ tsk Strösocker/Rörsocker
1 msk Nam Pla Fisksås
2 eller 3 msk Limesaft

1. Rensa fisken. Öppna magen och ta bort inälvorna. Rengör insidan och filea fisken. Skär filéerna i lagom stora bitar. Blanchera i kokande vatten. Ta upp fisken och ställ den åt sidan.
2. Tvätta skogsöronen. Klipp bort den hårda delen, skär sedan i lagom stora bitar och blanchera i kokande vatten. Lyft upp fisken och ställ åt sidan.



Dressing

Blanda socker, fisksås, limesaft, chili och vitlök. Blanda ihop.

Lägg i fisken och svampen i en skål. Håll dressingen över och lägg i selleri och den hackade schalottenlök. Blanda försiktigt ihop. Skeda salladen över en bädd av romansallad på en tallrik. Garnera med röd och gul chili samt lime. Servera.

Fruktsallad Yam Polamai ยำ ผล ไม้

4 Portioner

2 koppar Diverse Skivade Frukter, Äpplen, Päron,
Melon och Grapefrukt, Vindruvor, fast Papaya,
Jordgubbar, Apelsiner
2 msk Olja
1 Schalottenlök Hom Daeng tunt skivad
3 Vitlöksklyftor tunt skivade
Saften av en Limefrukt

1 tsk Salt
1 tsk Palmsocker efter smak
¼ kopp Kokta Räkor
2 msk hackade Rostade Jordnötter
färsk Röd Chili, urkärnad och fint Strimlad

1. Skär frukten i lagom stora bitar. Kärna ur vid behov. Lägg äpplen eller päronskivor i lite Limesaft så de inte oxiderar.
2. I en liten stekpanna eller kastrull värm oljan på låg värme och stek försiktigt schalottenlök och vitlök tills de är lätt brynta. Ta den löken och låt den rinna av på hushållspapper.
3. I en medelstor skål, blanda limesaft, salt och socker och rör för att lösa upp. Lägg i frukt, räkor, och hälften av vitlöken och schalottenlöken blanda jämnt med dressing. Smaka av och justera kryddningen om det behövs. Lägg upp på ett serveringsfat och garnera med resterande vitlök och schalottenlök, jordnötter, och chili.
4. Variation: Använd kokt och strimlad kyckling eller fläsk i stället för räkor.

Pomelo och Kycklingsallad Yam Som-O ยำ ส้ม โข

4 till 6 Portioner

1 Pomelo eller Rubinröd Grapefrukt
1 liten Helkokt Kycklingbröst.
1 kopp kokta Räkor
1 tsk hackad röd Chili
1 ½ msk Nam Pla Fisksås
1 ½ tsk Socker
Saften från 1 stor Lime

1 ½ msk hackad färsk Koriander
1 litet huvud röd Salladsblad till garnering
¼ kopp Rostade Jordnötter, hackade
färsk Röd Chili hackad till garnering
stekt Schalottenlök Hom Daeng

1. Skala och dela pomelon eller grapefrukten i skivor. Ta bort membranen och frön. Dela köttet försiktigt i en skål. Handstrimla kycklingen. Lägg kyckling och räkor till pomelon.
2. I en liten skål blanda samman hackad röd chili med fisksås, socker, limesaft och koriander, blanda med pomelo/kycklingblandningen.
3. Ordna salladsbladen på en tallrik. Lägg fruktblandningen över salladen. Toppa med jordnötter och 2 msk knaperstekta schalottenlöksflingor och garnera med röda chiliskivor.

Kryddig Strimlad Gurksallad Yam Taeng ยำ แตง

7 Gurkor
¼ kopp Torkade Räkor

¼ kopp Långbönor skurna i tunna skivor och
krossade

1 till 2 Tomater skivade
1 msk rostade Jordnötter

1. Tvätta gurkorna, ta bort frön och stimla dem. Blanda strimlad gurka, tomat, långa bönor tillsammans med dressingen.
2. Blanda i de torkade räkorna och de rostade jordnötter och blanda ihop igen. Ordna på en tallrik, garnera med skivor av Prik Kee Noo små chili och servera.

Dressing

1 tsk hackad Chili
2 tsk Palmsocker
2 msk Nam Pla Fisksås

2 msk Limesaft

Blanda alla ingredienser tillsammans

Skaldjurssallad Yam Thale ยำทะเล

Förrättsportioner

4 Fiskbullar
4 Stora Räkor Skalade och Urtagna
4 Krabbklor
4 stora Bläckfiskringar.
2 msk Limesaft
1 msk Prik Phom färsk krossad torkad röd chili.
2 msk av Fiskbuljong

1 tsk Socker
2 msk Fisksås Nam Pla
2 Bai Makroot Kaffirlimeblad, tunt skivade
1 msk hackad Schalottenlök
2 msk Lök hackad
1 msk Phak Chi Koriander hackad

1. Klä in en serveringsskål med sallad eller kålblad.
2. Blanda ingredienserna i en kastrull och sjud försiktigt Blanda i skaldjur och rör om då och då tills fisk och skaldjur är kokta.
3. Håll upp på salladsbädd och garnera med strimlad sallad, koriander och skivor av gurka.

Wingbönsallad Yam Thua Phu ยำถั่วพู

Fläsk Hackat
Räkor
Torkade räkor
Wingbönor
Rostad Riven Kokos
Kokosgrädde

Peppar
Söt Chilipasta
Lime
Fisksås Nam Pla
Palmsocker

1. Klipp Wingbönonorna och bli av med alla hårda delarna. Sedan skär fint i tunna strimlor och blanchera den i lättsaltat varmvatten. Det håller bönonorna gröna och fräscha.
2. Koka fläsk och räkor, sedan skär dem i bitar. Mortla de torkar räkorna.
3. Rosta riven kokos tills den är knaprigt. Värm på kokosgrädden låt den koka upp. Mortla den rostade kokosen.

4. Lös upp den söta chilipastan med fisksås blandat med lime och socker. Blanda alla ingredienser, sedan hällt på den kokta kokosgrädd. Smaka av sedan lägga på ett fat för servering

Kryddig Wingbönsallad Yam Thua Phu

Ingredienser:

200 gr Wingbönor	1 1/2 tsk Socker
1/2 kopp Kokt Fläskkött skuret i små bitar	2 tsk Limesaft
1/4 kopp Kokosmjölk	1 Rostad Torkad Chili
2 msk Stekt skivad Schalottenlök Hom Daeng	2 Rostad Schalottenlök Hom Daeng
2 msk Grovmalna Rostade Jordnötter	1 Rostad Vitlök
2 msk Fisksås Nam Pla	

1. Förberedelser: Sänk bönorna i kokande vatten i 3 minuter och skär i små bitar.
2. Koka upp kokosmjölk och ta sedan bort från värmen. Banka chili och den rostade Schalottenlöken och vitlöken väl i en mortel tillsatt socker, fisksås och limesaft.
3. Blanda omsorgsfullt och överför massan till en skål.
4. Lägg i bönor, fläsk, kokt kokosmjölk, stekt rödlök, och jordnötter, blanda väl och placera sedan på ett serveringsfat.

Kryddig Cellofan Nudelsallad Yam Wunsen ยำ วุ้นเส้น

4 Portioner

8 Räkor Skalade	2 Prik Kee Noo Små Chili fint skivad
5 gr Fläskfärs	1 Tomat, skivad
450 gr Cellofannudlar, indränkta 15 minuter i kallt vatten	3 Lök, tunt skivad
3 Salladslök, skivad längd 2,5 cm	2 msk Limesaft

1. Koka cellofannudlarna i några sekunder och ställ åt sidan. Koka räkor, fläskkött, sila av och blanda med glasnudlar.
2. Lägg i salladslök, chili, tomat och lök krydda med lime, fisksås och servera.

Cellofannudelsoppa med Fläsk Yam Wunsen Sai Mu ยำ วุ้นเส้น ใส่ หมู

Rätten kan göras med en mängd olika ingredienser, men det mest intressanta är nog griskött (som här), nötkött, kyckling, räkor, köttbullar, fiskbullar, räkbollar, eller någon av de olika Thailändska korvarna, samt vegetariska alternativ marinera några tofu som legat i Mörk Söt Sojasås i ca 3 timmar och sedan används istället för griskött.

För soppan

8 gr Hackat Griskött
1 msk Hackad Vitlök
4 Koppar Buljong
50 gr av Wunsen Cellofannudlar som dränks i varmt vatten i ca 15 minuter.
¼ kopp Fisksås Nam Pla
För marinaden

1 msk Fisksås
1 msk Maggisås
1 msk Hackad Vitlök

1 kopp Skivad Phak Bung Morning Glory eller vanlig Vitkål eller Grönkål som ersättning.
2 Vårlökar, Salladslökar i tunna skivor inklusive det gröna.
¼ kopp Phak Chi Koriander, roten hackad
ca 1 tsk Prik Thai Svartpeppar

1 tsk Prik Thai Svartpeppar
1 tsk Rismjöl eller Majsstärkelse

1. Blanda ingredienserna till marinaden, blanda fläsket och gör små köttbullar. Ställ åt sidan och låt marinera i 3 eller 4 timmar.
2. Blöt och häll av nudlarna. Låt buljongen koka upp och tillsätt alla ingredienser utom nudlar, och fortsätter att koka tills köttbullarna är genomkokta, de flyter upp. Ta bort från värmen, häll i en serveringsskål.
3. Lägg nu nudlarna i en sil, sänk ner i den i den kokande buljongen det räcker för att koka nudlarna.
4. Servera med de vanliga thailändska kryddorna Nam Pla Prik, Prik Dong, socker, Prik Pon och krossade jordnötter.

Cellofan Nudelsallad, kryddig Yam Wonsen ยำ วุ้นเส้น

Förbered

½ kopp Fläskfärs
½ kopp Skaldjur (tillval)
En kopp Mungönsnudlar (trådnudlar)
2 tsk Skivad Lök
2 tsk Skivad Tomat

3 tsk Schalottenlök Hom Daeng
3 tsk Kinesiska Selleri (klipp i 25 mm bitar)
2 tsk Hackad Morot
½ - tsk Salt

Förbered såsen

2 tsk Hackad Röd Chili
Inlagd Vitlök (1 skivad) med 1 tsk saft
7 tsk Citronsafte
5 tsk Fisksås

1 tsk Socker
Två Krossade Korianderrötter

Instruktion

1. Koka fläskfärs och skaldjur i 1/2 kopp vatten i 5 minuter. Tillsätt salt. Medan griskött är kokar, lägg mungbönsnudlarna i blöt tills de är mjuka.
2. I en annan kastrull tillsätt vatten och vänta tills det kokar. Sedan släpp ner mungbönsnudlarna och i 3 sekunder. Tag upp sila av och lämna den i en skål.
3. Förbered såsen hacka och blanda röd chili, inlagd vitlök och dess juice, citronsaft, fisksås, krossade korianderrötter och socker helt och hållet.
4. I kastrullen med fläskfärs, tillsätt såsen och mungbönsnudlarna, kinesisk selleri, schalottenlök, lök, tomat och morot. Blanda väl. Klä ett fat med sallad, skivad gurka och tomat och lägg Yum Woon Sen Mungbönsnudlarna ovanpå och servera.

