



Börja laga thaimat

Om någon frågar mig vilka varor man bör skaffa för att börja laga thaimat skulle jag i första hand rekommendera följande:

	<p>Fisksås När du lagar thaimat använder du fisksås istället för salt. Den luktar inte gott i flaskan men doften försvinner när fisksåsen tillsätts i maten. Räkna med 1-2 msk till ett recept för 2-4 port. Det finns flera märken och du kan välja vilket du vill, men ta inte sådan fisksås som kallas Mam Nem för den används bara till papayasallad.</p>
	<p>Ostronsås Ostronsås används ofta till wokrätter. Räkna också här med 1-2 msk till ett recept för 2-4 port. Den som vill ha vegetarisk mat kan i stället använda en sås på svampsoja (Vegetarian Mushroom Soy Sauce). Ta inte av misstag fisksås av fabrikatet Oyster när du ska ha ostronsås.</p>
	<p>Svampsoja Soja används mycket i thailändsk matlagning. Till wok brukar jag använda svampsoja som är en ljus, vegetarisk soja. Räkna även här med 1-2 msk till ett recept för 2-4 port.</p>
<p>Woksås</p>	<p>Blanda 1 msk fisksås, 1 msk ostronsås, 1 msk soja, ½ msk socker och litet vatten. Dubbla eller flerdubbla om du behöver större mängd. Häll blandningen i woken mot slutet av tillagningen. Samma blandning kan du använda som marinad till kyckling eller kött.</p>



Rosdee, smaksättning

Rosdee Chicken använder du till rätter med kyckling, fisk eller skaldjur. Rosdee Pork passar till både fläsk och biffkött. Du kan börja med en sort och välj då den med kycklingsmak för den passar till allt.

Det räcker ofta med 1-2 tsk till ett recept för 2-4 port.



Kokosmjölk

Kokosmjölk används tillsammans med currypasta i gryta/soppa. Det går åt 100-400 ml till ett recept för 2-4 port.

Du kan välja vilket märke du vill. När det gäller storleken på förpackningen så räkna med att en öppnad förpackning inte bör förvaras mer än ett par dagar i kylskåp.

De flesta varor kallas Coconut Milk men det finns också en tjockare kokosmjölk som kallas Coconut Cream. Självt använder jag gärna den tjockare varianten.



Currypasta

Currypasta används ofta tillsammans med kokosmjölk i gryta/soppa. Den finns i olika smaker men det är inte så stor skillnad på smakerna. I regel är dock röd och grön currypasta ganska stark medan panang och massaman inte är särskilt stark. Den röda currypastan passar också till wok.

För smakens skull kan du välja vilket märke som helst, men en del märken innehåller ofta räkor och andra kan vara vegetariska.

Räkna med ca 2 msk till ett recept för 2-4 port. Om du vill ha maten starkare ska du inte öka mängden särskilt mycket utan hellre tillsätta extra chili.

En öppnad förpackning håller sig någon månad i kylskåpet, men det går bra att frysa in currypastan. Gör i så fall små förpackningar, lagom till en omgång.



Bambuskott

Bambuskott används till mycket, till wok eller med röd eller grön currypasta i grytor/soppor. Bambuskott har mild smak.

Bambuskott finns i konservburk eller i påse.

Jag använder ofta bambuskott som är skivade, men det finns också strimlade bambuskott och hela bambuskott.



Risnudlar

Platta risnudlar är bra till wok. De finns i olika bredder och jag använder gärna bredden 3 mm.

Vid tillagningen lägger du risnudlarna i ljummet vatten tills de blir mjuka och kan böjas. Det tar ca 15-20 minuter.

Woka därefter nudlarna.



Glasnudlar

Glasnudlar görs av mungbönor. De har inte så mycket smak i sig men passar att ha i wok, gryta/soppa eller sallad. En förpackning på 80 g är lagom till 2 personer.

Vid tillagningen låter du glasnudlarna ligga i ljummet vatten under ca 10 minuter. Woka dem därefter eller lägg dem hastigt i kokande vatten.



Jasminris

Ris måste man ha! Gärna ett jasminris från Thailand av en sort med långa hela riskorn och som blir mjukt och doftande vid tillagningen. Jag köper förstås ris i 20-kilossäck men du kan börja med 1 eller 5 kg. Räkna med ca 1 dl riskorn till en portion.

Vid tillagningen ska du skölja jasminriset några gånger innan du kokar det. Jag använder helst riskokare och mäter vattenmängden med fingret men det går också bra att koka riset i en vanlig kastrull.



Sweet chilisås

Sweet chilisås på flaska är en färdig sås som kan hällas direkt på tallriken.

Det finns många fabrikat och en del har både normal och stark variant. Jag tar gärna den starka varianten!



Maggisoja

Maggisojan som finns i liten flaska passar att sätta på bordet och använda vid måltiden. Det är gott att droppa litet Maggisoja direkt på tallriken för att blanda i maten och den är mycket god att blanda med riset.

