

GRILLTIPS FRÅN THAILAAN – JULI 2012

Grillade räkor naturell



Dippsås

- 3 röda chili
- 2 stora röda chili (mild smak)
- koriander
- 2-3 klyftor vitlök
- 2 msk fisksås
- litet vatten
- 1 tsk socker
- ½ tsk salt
- 2 msk saft av citron eller lime
- 1 tsk glutamat

Grovhacka och mortla (eller mixa) chili, koriander och vitlök. Blanda med övriga ingredienser. Smaka av.

Tina räkorna och skölj dem. Grilla tills de får rosa färg. Skala och ät med dippsåsen. Servera eventuellt med jasminris.

Grillad bläckfisk

Skölj bläckfisken och sätt den på spett. Bläckfisk U10 delas i 2-3 delar tvärs över. Minibläckfisk används hel. Grilla snabbt tills bläckfisken rullar sig (inte längre, då blir den seg). Även torkad bläckfisk kan grillas på spett. Servera med dippsåsen ovan.

Grillade musslor

Tina gröna eller blå musslor och grilla dem. Servera med dippsåsen ovan.



Grillad tilapia

Fyll röd eller svart tilapia med hackad galanga, ingefära och citrongräs. Gör några snitt tvärs över fisken utvändigt. Krydda fisken utvändigt på båda sidor med rosdee kycklingsmak eller fläsksmak och svampsoja. Lägg fisken direkt på grillgallret eller linda in den i aluminiumfolie och grilla. Servera med dippsåsen.

Färdig dippsås

Som dippsås till fisk, bläckfisk och skaldjur passar också dessa färdiga såser:



Grillat klibbris

Blanda ångkokt klibbris med ägg.
Forma smeten till små kakor. Doppa kakorna i uppvispat ägg på båda sidor.
Strö på litet salt och grilla dem.
Ät kakorna som de är eller med sweet chilisås.



Marinad till kött eller kyckling

Låt kött eller kyckling marinera 15-20 minuter i någon av dessa marinader. Grilla sedan köttet eller kycklingen.

Marinad I

½ dl sweet chilisås
2 pressade vitlöksklyftor
½ dl svart soja
½ dl matolja

Blanda alla ingredienserna.

Marinad II

½ dl srirachasås
½ dl svart soja
2 msk flytande honung
½ dl matolja

Blanda alla ingredienserna.

Marinad III

2 msk ostronsås
1 msk svart soja
2 tsk rosdee kyckling
½ msk svampsoja

Blanda alla ingredienserna.

Marinad IV

3-4 st korianderrötter
3-4 klyftor vitlök
hela vitpepparkorn
ca 20 g smält palmsocker
litet salt
½ msk svart soja

Krossa korianderrötterna,
vitlöken och pepparkornen.
Blanda med övriga
ingredienser.



Grillsås

En god och något stark sås till kött får du genom att blanda (för 2 portioner)

2 tsk chilipulver
2 hackade vitlöksklyftor
1-2 msk malt rostat klibbris
1-2 msk saft av citron

½ tsk glutamat
½ tsk socker
1-2 st hackade koriander

Ta mer chilipulver om du vill ha starkare sås.

Grillade köttbullar



Grilla färdiglagade thaiköttbullar av fläsk- eller nötkött som finns djupfrysta, bara att trä på spett och grilla.

Sweet chilisås (varm eller kall) passar bra till, gärna blandad med hackad koriander eller krossade jordnötter. Vill du ha starkare smak tar du också chilipulver i såsen.

Djupfrysta fiskrullader kan grillas och serveras på samma sätt.

Gott att sätta på spett och grilla är också djupfrost thaikorv som serveras med birdchili, koriander och färsk eller inlagd ingefära samt vitkål skuren i bitar.

Torkad kinesisk korv kan grillas och serveras med grillsåsen på föregående sida.

Kokosris i bananblad

3 dl klibbris
1,5 dl vatten
2 dl kokosmjölk
1 dl socker
1 tsk salt

Skölj riset ett par gånger. Låt riset koka upp med vattnet i en kastrull. Sänk värmen och låt småkoka under lock ca 15 min. Koka upp kokosmjölk, socker och salt. Sänk värmen och koka under omrörning tills blandningen tjocknar, ca 8-10 min. Häll blandningen över riset och blanda tills riset sugit upp kokosmjölken.

Platta ut risblandningen på bananblad. Lägg mosad thaibanan eller lätt mogen banan på riset och rulla ihop det. Vik bananbladet om som ett paket och fäst med en trästicka. Grilla kort stund på båda sidor. Vik upp bananbladet och ät innehållet.



I stället för banan kan man fylla riset med ångkokt mosad taro blandad med socker och litet salt. Svarta eller röda bönor passar också bra som fyllning.