

Recept: Asiatisk Mat

Räkröra på gurka

Ingredienser:

1 Gurka

1 msk vit Miso, tex "Shiro Misso"

Ca 1,5 dl majonäs

Cirka 270 gram avrunna räkor. (Lägg räkorna i en sil och pressa gärna lite på dom så att så mycket vätska som möjligt rinner av.

1/2 finhackad rödlök

Svarta sesamfrön

Cirka 70 gram avrunnen Gari

1 knippe färsk dill

1 msk finhackad chili

Alg-chips

Metod:

Låt räkorna rinna av. Låt garin rinna av och torka den så gott det går Hacka löken, chilin, dillen och garin ganska fint. Hacka räkorna lite grovt. Blanda alltsammans med majonäs och miso. Smaka av med salt och peppar. Blandningen ska vara hyfsat fast och inte för krämig. Låt gärna stå i kylan över natten om möjligt, då hinner smakerna komma fram ännu mer och den blir ännu godare.

Skala gurkan. Skär cirka 1 cm tjocka skivor av gurkan. Klicka ut röran på toppen och toppa med svarta sesamfrön och lite alg-chips.

Tonfiskröra på kavring

Ingredienser:

1 burk Tonfisk (häll av vatten/olja)

1 dl Majonäs

1 tsk vit sesamolja (eller efter önskad smak)

1.5 msk japansk soja

Drygt 1 msk riven färsk ingefära

0.5 vitlöksklyfta riven

1 tsk Sriracha

1/2 finhackad rödlök

Saft från 1/2 lime

1 kokt ägg, hackat.

Salt & nymalen, grovmalen svartpeppar

4 skivor kavring

Rostad lök

Metod:

Blanda ihop alla ingredienser och smaka av. Tillsätt mer av det man önskar efter smak. Låt gärna stå en dag i kylan för att dra åt sig smak. Dagen efter, tillsätt eventuellt en till klick majonäs till önskad konsistens. Lägg på kavring (eller önskat bröd), toppa med rostad lök och njut!

Rökt laxröra i Tunnbröd

4 personer

Ingredienser:

Ca 100-150g kallrökt lax

200 gram färskost

1/2 purjolök

Färskriven pepparrot efter smak. Viktig ingrediens!

1 tsk sriracha (valfritt)

Tunnbröd (Helst ett sviktat tunnbröd, eller ett med vete och inte så mycket råg. Ett med vete är lättare att rulla ihop utan att det spricker.)

En klick majonäs

Röda sesamfrön

Krasse

Metod:

Hacka ner laxen i mindre bitar. Skölj och hacka purjolöken fint. Blanda hälften av laxen, salladslöken och purjolöken med färskosten, salt, peppar och eventuellt lite, lite sriracha. Bred ut ett tunt lager med majonäs över tunnbrödet (för att fukta brödet lite smått så att det inte spricker). Bred på en liten klick med laxröran. Toppa med lite finhackad purjolök, salladslök, röda sesamfrön och lax. Rulla ihop. Viktigt att inte ha i för mycket fyllning får då får det inte plats. Skär man upp rullen till snittar kan man toppa med någon ört, tex krasse och lite röda sesamfrön.

Soja, ingefära & chilisås

Till 4-6 personer

Ingredienser:

1,5 dl majonäs

1,5 dl vegansk creme fraiche (vegansk creme fraiche har flera fördelar, bland annat blir den fastare i konsistensen vid utblandning och inte lika lös och ritning som vanlig creme fraiche lätt kan bli. Jag använder mig av märket "Oddly Good" och deras "Dream Fraiche" som jag tycker är riktigt bra.)

0,5 tsk lökpulver

1 tsk eller 1 msk, beroende på smak, färsk riven ingefära

1 tsk strösocker

En skvätt färskpressad limejuice

2 tsk japansk soja

1 tsk Go-chu-jang (koreansk fermenterad chilipasta). Det går också bra med Sriracha istället.

1 nypa nymalen svartpeppar

1 nypa salt.

Metod:

Blanda alla ingredienserna och smaka av för att hitta balansen mellan syra och sötma och tillsätt eventuellt mer av något till önskad smak. Viktigt att försöka att vispa så lite som möjligt. Ju mer man vispar desto lösare blir såsen.

Lemon poppy seed cupcakes med limefrosting 12 st cupcakes

Ingredienser:

3 ägg (ekologiska)
2,5 dl strösocker
1 tsk vaniljsocker
100 g smör
1 dl mjölk
2,5 dl vetemjöl
2 tsk bakpulver
1 tsk salt
Skal och saft av 1 citron
0,5 dl blå vallmofrön

Metod:

Sätt ugnen på 160 grader. Vispa ägg, strösocker, och vaniljsocker vitt och riktigt pösigt. Smelt smöret, håll i den kalla mjölken och blanda det med äggsmeten. Blanda vetemjöl, bakpulver och salt och vänd försiktigt ner det i smeten. Vispa inte för mycket, men se samtidigt till att det inte finns klumpar. Lättast går det om man tillsätter hälften av de torra ingredienserna först och blandar ut och sen den andra hälften.

Blana i rivet skal (zest) och saften av en citron. Placera ut pappersformar i en muffinsplåt och fyll formarna med 2/3 med smet. Grädda i ugnen mellan cirka 15-20 minuter. Stick i en tunn kniv i en av muffinsarna. När det inte fastnar smet och den inte är kladdig så är det klart.

Frosting:

Ingredienser:

60 gram smör (rumstempererat)
2 dl florsocker
1 msk färskpressad limejuice
1 tsk vaniljsocker
100 gram philadelphiaost
Kokosflingor
Jordgubb
Lime

Metod:

Vispa smör, florsocker, limejuice och vaniljsocker luftigt med elvisp. Tillsätt färskosten och vispa till en slät frosting.

Klicka ut en klick av frosting på den avsvalnade kakan och toppa med jordgubbar, riven kokos och riv lite limezest (limeskal) på toppen.