**Thailandske frikadeller**

Man kan næsten ikke lave for mange af disse fiskefrikadeller - så godt smager de.
Frikadellerne kan steges i forvejen og varmes op i ovnen.
Selvom de falder lidt sammen, hvis de ikke serveres straks, smager de alligevel herligt.
Smagen er krydret og lidt parfumeret.

500g. grov fiskefars, færdigblandet

1 ds krabbekød

1 stort rødløg, finthakket

2 tsk hvidløg, finthakket

I stilk citrongræs, fintsnittet

1 spsk. galanga, finthakket

1/2 kaffir limeblad, meget finthakket

1-2 tsk Sambal Oelek

2-3 spsk. Fiskesovs

Farsen blandes med krabbekød, løg og krydderier.

Den skal være lind, så måske skal der tilsættes lidt fløde, creme fraiche eller et æg.

Frikadellerne formes med en ske og steges i rigelig olie, til de er gyldne.

Steg ikke for mange ad gangen og lav dem ikke for store.

Smag på en, når du har stegt de første, måske mangler der lidt fiskesovs eller Sambal Oelek.

Lad frikadellerne dryppe af på fedtsugende papir.

De kan opvarmes i ovnen inden servering.

Fiskefrikadellerne pyntes med limebåde og friske korianderblade.

Server dem med ris, sød chilisovs, Soya og evt., krydret agurkesalat

evt., lidt fløde, creme fraiche eller i æg rigelig olie til stegning

1 lime i både + friske korianderblade til pynt

**Satay med jordnøddesovs**

Denne ret er yndet i Thailand, og den smager skønt. Alt kan forberedes i forvejen, og det er hyggeligt at grille kødpindene under måltidet. Kødet er ikke stærkt, og børn elsker det - dog for det meste uden jordnøddesovsen, som gerne må være godt krydret Sovsen er kraftig og smager at både jordnød og citron.

500g kyllingebryst, svinemørbrad eller oksefilet - strimlet i 10-12 cm lange og 2-3 cm brede stykker

3 tsk frisk ingefær, finthakket

2 tsk hvidløg, finthakket

1-2 tsk karry

2 spsk. fiskesovs

4 spsk. olie

4 spsk. kokosmælk eller piskefløde

Sovs:

1 ds kokosmælk (400 ml)

2 tsk. rød karrypasta, se side 87

2 spsk. groft jordnøddesmør

i spsk. sukker

2-3 spsk. citron- eller limejuice

75 g jordnødder, grofthakkede

1 spsk. fiskesovs

Ingefær og hvidløg stødes i en morter og blandes med karry, fiskesovs, olie og kokosmælk til en marinade, hvori kødet lægges. Lad kødet marinere i mindst en time ved stuetemperatur, men gerne længere op til et døgn i køleskab. Kødet sættes på 12-15 bambuspinde, 20 cm lange (læg pindene i vand inden brug, så bliver de ikke sorte på griflen).

Til sovsen varmes kokosmælken op til kogepunktet i en tykbundet gryde, og de. øvrige ingredienser tilsættes, én ad gangen under omrøring og i nævnte rækkefølge.

Brug ikke låg og lad ikke sovsen koge kraftigt, da kokosmælk nemt skiller ved for kraftig varme.

Kødet steges på grill i 5-10 minutter eller i ovn ved 2250 i 10-15 minutter, til det er gennemstegt.

Retten serveres med krydret agurkesalat og evt. ris.

**Grøntsager i østerssovs**

En grønsagsret, der er fin som tilbehør til de fleste kød- og fiskeretter, men den kan også nydes alene

Du kan nøjes med at bruge nogle .af de foreslåede grøntsager - eller måske nogle helt andre, f.eks. forårsløg, grønne bønner og blomkål Retten smager sødt, syrligt og lidt salt

2 tsk hvidløg, finthakket

1-2 logi smalle både

1 stor gulerod, skåret i tynde stave

4-5 champignoner i skiver eller kvarte

1 gul eller rod peber i smalle både lidt hvidkål, fintsnittet

1 stor buket broccoli, delt i små buketter

4-5 babymajs, flækket på langs

10-12 sukkerærter.

2 tomater i både

250g. bønnespirer

8-10 spsk. østerssovs

lidt sukker

3 spsk. lime- eller citronsaft

4-5 spsk. olie til stegning

friske korianderblade til pynt

Opvarm olien i en wok, tilsæt hvidløg og steg de klargjorte grønsager alt efter hvor faste de er,

Først løg og gulerødder og til sidst sukkerærter og tilsmag dem medlime- eller citronsaft i retten, lidt at gangen, under stegningen.

Bønnespirerne tilsættes lige inden servering

Det er vigtigt at grøntsagerne er sprøde, når de serveres

Brug rigelig østerssovs, smag til med sukker og lime- eller citronsaft

Pynt med korianderblade og server straks med ris eller nudler,

**Frugtsalat med råcreme**

Frugtsalat

Skær blandet frugt i 2X2 cm. tern

Put ternene i sukkerlage

Kog 1dl. Vand og 1dl. Sukker, afkøl

Server med råcreme

Pisk 2 æggeblommer til luftigt skum med 2.spsk. sukker og evt. Vanilla

Pisk piskefløden til skum (blødt) og vend de to dele sammen