

Opskrifter til mandemad onsdag den 27-11-2024 Hold 2



Forret

Gambas al Ajiallo



Ingredienser

600 g rå tigerrejer, kæmpe rejer eller lignende

1 rød chili

8 fed hvidløg, fint revet eller presset

2 håndfulde persille, finthakket

100 g smør

1 dl olivenolie

Salt og peber

Godt Brød

Sådan gør du

1. Rens og pil rejerne, sørg for at fjerne tarmen både oppe og nede. Dup dem tørre med lidt køkkenrulle.
2. Snit chilien, smag den og vurder ud fra styrken hvor meget du ønsker i blandingen.
3. Bland smør, olie, chili og hvidløg i en kasserolle, krydr med salt og peber, og lad det simre i 10-15 min. så blandingen tager god smag. Tilsæt persillen til sidst.
4. Hæld rejerne i et lille tæt fad, overhæld dem med olieblandingen og bag dem i en forvarmet ovn i 10 min. ved 200 grader, - almindelig ovn.
5. Server dem straks med et drys frisk persille over sammen med brød.

Hovedret

Kylling i rød karry



- 600 g kyllingefilet, skåret i mundrette bider
- 2 ds kokosmælk (ikke light)
- 3 spsk tomatkoncentrat
- 2-3 spsk rød karrypasta
- 2 peberfrugter, rød og grøn skåret i strimler
- 6 små skalotteløg eller 1 almindelig løg skåret i både
- 3 forårsløg, snittet gem toppene til topping
- 4 cm ingefær, fintrevet – ca. 2 spsk
- 3 fed hvidløg, fintrevet eller presset
- 1 rød chili, snittet smag selv til
- 1 lime, saften heraf
- 1 1/2 tsk fiskesauce
- Olie
- Salt og peber
- Evt. lidt vand
- Peanuts og forårsløgs toppe til toppen
- Ris

Sådan gør du

1. Varm lidt olie på en pande og steg kyllingen af, – krydr med salt og peber.
2. Tilsæt hvidløg, ingefær, tomatkoncentrat og karrypasta og varm det med et par minutter.
3. Tilsæt løg og grøntsagerne, og steg med i 3-5 min. Tilsæt også chili, men smag selv hvor stærk den er inden du hælder det hele i.
4. Hæld kokosmælken over og lad retten simre i ca. 10 minutter.
5. Tilsæt fiskesauce og lime, og smag til med salt og peber, og evt. mere chili.
6. Server med ris eller nudler, og top din kylling i rød karry med peanuts og fintsnittet tope af forårsløg.

RIS

Skyl risene grundigt i rigeligt koldt vand. Hæld dem i en gryde, og rør rundt med en ske eller med hånden.

Kassér derefter vandet, der er blevet hvidt. Gentag indtil vandet er klart.

Kog rigeligt vand op med lidt salt i, kom risene i når vandet koger. Sæt låg på og bring tilbage i kog, og skru ned så risene netop koger.

Efter 9 min. Hældes vandet fra, på med låget igen, skru ned på 1 og lad risene trække 5 – 10 min.