

Tarp husholdningsforening

Torsdag 28/09-23

Tema: asiatisk mad

Forret: pork dumplings & kylling forårsruller

Hovedret: Orange beef & dybstegt svinekød i sur/sød sovs



Forret:

Ingredienser:

Dumplings

- 500g hakket svinekød
- 3 fed hvidløg
- 1 stk. æg
- ¼ bundt purløg
- 2 spsk. Soyasauce
- 1 spsk. Ingefær
- 1 pk. Dumpling papir
- Salt og peber

Dippen

- 2 ¼ dl soyasauce
- 1 spsk. Hvidvinseddike
- ¼ bundt purløg
- 1 spsk. Sesam

Fremgangsmetoden

Dippen

1. purløgen fint hakkes
2. i en skål blandes alle ingredienserne sammen og sætte til side

dumplings

1. pil og fint hak hvidløget
2. skræl og riv ingefæren
3. fint hak purløgen
4. i en skål blandes, svinekødet, hvidløget, ingefæren, purløget, ægget og soyasaucen sammen til en ensartet masse
5. placere 1 stk. wonton papir på bordet og kom en spsk. Kød fyld i, væd kanterne med lidt vand og luk dumplingsne
6. gentage dette step med de resterne dumplingsne
7. varm en stegepande op med lidt olie ved middelvarme
8. placere dumplingsne i panden og giv dem 2 min på hver side

9. hæld nu 2 dl vand i panden og dæk med låg, de skal nu dampes i 5 min til de er bløde og fyldet er gennemstegt
10. server dem sammen med dippen

forårsrullerne

ingredienserne:

forårsrullerne

- 1 pk. Forårsrulle dej
- 400g hakket kyllingekød
- 4 stk. gulerødder
- 3 stk. forårsløg
- ½ stk. spidskål
- 1 stk. løg
- 4 fed hvidløget
- 1 spsk. Ingefær
- 2 spsk. Soyasauce
- 2 spsk. Fishsauce
- 1 tsk. Honning
- Salt og peber

Sød chilisauce

- 1 ¼ dl hvidvinseddike
- 1 ¼ dl vand
- 2 ½ dl sukker
- 2 fed hvidløg
- 10g soyasauce
- 4 tsk. chilliflager
- 3 tsk. Mejs stivelse
- 2 tsk. Vand

Fremgangsmetoden:

Forårsrullerne

1. pil og fint hak løgene
2. fjern kernerne fra chilien og fint hak den
3. fint snit spidskålen, og forårsløgene
4. gulerødderne rives groft
5. varmen en pande op og steg kyllingekødet af
6. tilsæt her efter løget og hvidløget og lad det steg med inden de resterende grøntsager tilsættes

7. lad det hele stege godt igennem
8. tilsæt soyasaucen, fish saucen, og honningen og smag fyldet til med salt og peber
9. lad alt væden stege væk og lad fyldet køl lidt af
10. tag nu et stykke forårsrulle papir, læg en spsk. Fyld på den nederste del af papiret hvor spidsen ligger mod bordkanten
11. fold nu spidsen op til midten af forårsrullepapiret, fold nu sidekanterne ind til midten, med vand vædes den sidste side inden der rulles det sidste stykke op og lukkes
12. det hele gentages til der ikke er mere papir
13. olie varme op i en gryde, olien skal være ca. 180grader
14. der friteres 2-3 forårsruller ad gangen i ca. 3-4 min
15. tag dem op og lad dem dryppe af

GEM OLIE TIL HOVEDRTTEN

sød chilisauce

1. pil og fint hak hvidløget
2. på en varm pande ristes chiliflagerne af for at frigive smagsaromaerne
3. tilsæt nu, eddiken, vandet, sukker, hvidløget, og soyasaucen
4. bring det hele i kog, og lad det koge i 4 min
5. bland mejsstivelsen og vandet sammen
6. sænk temperaturen til lav varme, hæld nu mejsstivelsen ned i saucen under piskning
7. smag den til med salt og sukker og server den med forårsrullerne

hoveret:**ingredienserne:**

- 500g oksekødstrimler
- 1 stk. rødpeber
- 1 stk. løg
- 2 stk. appelsiner (kun skallen fra 1 men safte fra 2)
- 5 tsk. Soyasauce
- 3 tsk. Sukker
- 2 fed hvidløg
- 1 tsk. Hvidvinseddike
- 1 tsk. Revet ingefær
- 2 spsk. Mejsstivelse
- Nudler

Fremgangsmetoden:

1. i en skål eller tallerken blandes mejsstivlen, salt og peber
2. skær både løget og peberfrugten i skiver
3. dyp kødstrimlerne tørre, og vend dem i blandingen
4. i en varm pande steges kødet hårdt af så det for en god stegeskorpe
5. når kødet har fået en god stegeskorpe, taget kødet fra panden og over i en skål og sættes til side
6. sænk varmen på panden til middelvarme, og steg løg og peberfrugt af, de skal have varme men ikke blive bløde
7. pil og skræl hvidløget, og ingefæren, pres hvidløget og riv ingefæren
8. i en skål mixes nu, appelsin skal og saft, soyasauce, sukker, hvidløg, eddiken og ingefæren
9. når grøntsagerne har fået varme, hældes saucen over og det hele bringes i kog og skal simre i 1 min
10. tilsæt nu kødet og rør rundt, stivelsen fra kødet skulle gerne jævne saucen så det kommer til at sidde fast på kød og grøntsagerne. (hvis ikke jævnes saucen)
11. kog nudlerne efter anvisning på pakken, så de er klar samtidig med kødet

dybstegt svinekød i sur/sødsauce

ingredienser:

sur/sødsauce

- 4 spsk. Ketchup
- 2 spsk. Soya
- 2 dl brunfarin
- 1 tsk. Salt
- 2 spsk. hvidvinseddike
- 2 dl ananas juice
- 3 spsk. Mejsstivelse

Resterende

- 2 peberfrugter
- 3 skiver ananas
- 1 svinemørbrad (500g)
- 1 ¼ dl mel
- 0,75 dl mejsstivelse
- 1 ¼ dl danskvand
- 500g ris
- Olie til stegning

Fremgangsmetoden:

1. afpuds mørbraden for sener og skær den ud i stykker på 4-5 cm
2. krydr kødstykkerne med salt og peber
3. i en lille gryde varmes olien op,
4. i en skål blandes mel, mejsstivelsen, og danskvand, kødstykkerne dyppes her i og direkte over i olien SOM ER GEMT FRA FORRETTE
5. gør det af flere omgange så kødet bliver ordentlig stegt
6. i en gryde kommes alle ingredienserne uden mejsstivelsen i, lad det koge på ved middel varme til farinen er smeltet
7. lav nu en jævning med mejsstivelsen og hæld den i saucen så den tykner
8. skær ananassen i mundrette stykker og sæt dem til side
9. skær peberfrugterne i tern og giv dem lidt varme på panden
10. når peberfrugterne har fået varme, vendes de sammen med ananassen op i saucen
11. kog risene efter anvisningen på pakken, så de er færdige samtidig med kødet.
12. nu er det hele klar til servering