Asiatiske risnudler med scampi



Ingredienser

Marinade og scampi:
♥ 1,5 dl soyasaus
♥ 3 fedd hvitløk
♥ 1 ss revet ingefær
♥ 1 chili
♥ 1 lime, presset saft
♥ 2 ss flytende honning
♥ 270 g scampi (ferdig kokte)

Risnudler og grønnsaker:
♥ 200 g risnudler (se tips)
♥ 350 g syltede gulrøtter (se tips)
♥ 220 g vannkastanjer (se tips)
♥ 220 g ananas (1 liten boks)
♥ 5 vårløk
♥ 3 ss flytende honning

Pynt:
♥ 1 bunt fersk koriander
♥ 2 ss sesamfrø

Fremgangsmåte

Start et par timer i forveien med å legge scampi i marinade:
Bland soyasaus med presset hvitløk, revet ingefær og fint hakket chili (se tips). Tilsett presset saft av lime og flytende honning. Rør til honningen har løst seg opp.

Legg scampi i marinaden. La dette stå i kjøleskapet i minst 1 time (og gjerne noen timer lenger).

Kok risnudlene:
Tilbered risnudlene som anvist på pakken: Legg risnudlene i en kjele. Hell på kokende vann, legg på lokk og la nudlene ligge i det varme vannet i ca. 3 minutter.

Hell av vannet og skyll risnudlene raskt i kaldt vann. Legg risnudlene over på et serveringsfat.

Oppvarming av grønnsaker:
Ta scampi ut av marinaden og legg dem til side på en tallerken.

Ha marinaden i en stekepanne. La dette småkoke i noen minutter, slik at væsken reduseres noe.

Tilsett strimlede gulrøtter (gjerne med litt av laken) og 3 stk hakkede vårløk. Tilsett mer flytende honning. La dette surre i et par minutter.

Hakk 2 vårløk til og ha dette i pannen sammen med ananasbiter, vannkastanjer og scampi. La dette varmes helt kort (se tips).

Ha det hele over de varme risnudlene. Pynt med fersk koriander og sesamfrø. Serveres straks.

Tips

♥ Risnudler fås kjøpt i de fleste, norske matbutikkene. Nudlene er stive i pakningen, men blir raskt myke når de legges i varmt vann. Risnudler blir mest "sticky", men du kan alternativt bruke asiatiske eggnudler (kok som anvist på pakningen).

♥ Jeg har her brukt syltede, strimlede gulrøtter, som fås kjøpt på glass. Du kan alternativt bruke vanlig gulrot som du strimler fint (gjerne med julienneskjærer).

♥ Skivede vannkastanjer fås kjøpt på hermetikkboks. Jeg lar dem renne av seg og bruker ikke vannet i boksen.

♥ Tilpass mengden chili etter smak. Du kan fint redusere mengden hvis du ikke liker så sterk mat. Chilien blir også mye mildere dersom du skyller bort frøene inni chilien

før du hakker den opp.

♥ Siden soyasaus er nokså salt, er det vanligvis ikke nødvendig å salte denne retten.

♥ Det aller viktigste når du lager denne retten er å huske på at de marinerte scampiene skal varmebehandles ekstremt kort, ellers blir de små og seige. For å beholde scampiene store og saftige, skal de bare så vidt varmes opp rett før servering. Derfor har jeg dem i pannen helt til sist.

♥ Pass på timingen slik at risnudlene blir ferdig samtidige med resten, så begge deler er varme ved servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/asiatiske-risnudler-med-scampi