SKALDJUR

Singaporenudlar med räkor

Kock: **Padma Lakshmi** Tid: **20 min** Portioner: **6**

20

Det här är min absoluta favoritnudelrätt! Första gången jag smakade den här rätten var på Mr. Chow's i Los Angeles. Senare fick jag även testa en filippinsk variant som min hushållerska brukade tillaga. Den kallades för pancit. I södra Indien så gör vi en version som kallas Semiya Upma.

De kinesiska och thailändska köken har också sina egna nudelrätter och självklart har japanerna sin soba och udon.
Jag föredrar tunnare risnudlar framför de tjocka då jag tycker att de är mer delikata och lätta i munnen. Den färska myntan och currypulvret ger både hetta och kyla i en och samma tugga.
När jag gör dessa nudlar till min kusin Rajni som är strikt vegetarian skippar jag räkorna och fisksåsen och det smakar fortfarande utsökt.

INGREDIENSER

3 msk sesamolja
2 dl hackad lök
1 tsk finhackad vitlök
1 msk finhackad ingefära

1 tsk finhackad röd chili
2 msk sojasås
3 msk fisksås
500 g färska räkor, skalade, tarmen borttagen
1 tsk currypulver
5 dl skivad shiitakesvamp
2 dl rivna morötter
100 g risnudlar, tillagde enl förpackning
2 dl hackad färsk mynta

GÖR SÅ HÄR

1. Hetta upp sesamoljan i en stor och djup kastrull. När oljan nästan ryker, lägg i lök, vitlök och ingefära och fräs 3-4 minuter. Sänk till medelvärme och tillsätt den färska chilin. Efter ca 2 minuter tillsätter du den skivade shiitakesvampen och morötterna, rör om.

2. Tillsätt currypulvret efter ytterligare 2 minuter tillsammans med soja och fisksåsen. Efter ytterligare ett par minuter lägg i de skalade och rensade räkorna och fräs i 3-4 minuter. Var försiktig så att du inte tillagar dem för länge.

3. Lägg nu ner de mjuka risnudlarna i kastrullen och blanda väl. Strö den färska, hackade myntan över och vänd ner i nudlarna precis när du tar kastrullen från värmen och ska servera.