



**Street Food**

*Traveling without moving*

MADE WITH Hälsans Kök



**USA**  
S 12-14



**Mexico**  
S 17-19



**Marokko**  
S 15-16



**Libanon**  
S 9-11



**Indien**  
S 4-5



**Thailand**  
S 20-22



**Japan**  
S 6-8



# INGREDIENS-INDEX



**GRILLET BURGER**  
SIDE 16



**GRILLEDE YAKA TORI STICKS**  
SIDE 7



**SOM TAM-SALAT MED GRILLET  
SENSATIONAL™ SAUSAGE**  
SIDE 22



**ANANASKARRY MED  
VEGAN BALLS**  
SIDE 5



**TORTAS/SANDWICH/BURGER  
MED VEGAN SCHNITZEL**  
SIDE 19



**GRILLEDE QUESADILLAS MED  
KRYDRET VEGAN MINCE**  
SIDE 18



**TERIYAKI BURGER**  
SIDE 8



**NOODLE SOUP MED FILLET PIECES**  
SIDE 21



**CORN DOG**  
SIDE 13



**KOFTAS MED VEGAN BALLS**  
SIDE 8



**CRISPY VEGAN SCHNITZEL**  
SIDE 14



**PANDESTEGT HARISSA VEGAN MINCE**  
SIDE 11

Indien





## ANANASKARRY MED VEGAN BALLS

– I FERMENTERET PEBER SERVERET MED MYNTESAMBAL OG ROTI



10



20 min.



Medium

200 g løg  
 600 g gulerødder  
 5 stilke citrongræs  
 75 ml vegetabilsk olie  
 50 g karryblade  
 4-6 stk kanelstænger  
 1 spsk stødt gurkemeje  
 2 spsk sorte/brune sennepsfrø  
 500 g frisk ananas  
 600 ml kokosmælk  
 800 g Hälsans Kök® Vegan Balls  
 4 spsk OSCAR® Premium Fermenteret Peber Pasta  
 35 ml OSCAR® Asiatisk Fondkoncentrat salt

### MYNTESAMBAL

100 g rødæg  
 100 g ingefær  
 6 stk lange, grønne chilier  
 2 fed hvidløg  
 60 g mynteblade  
 100 g revet frisk kokos  
 100 ml limesaft  
 200 ml vand  
 salt

### FREMGANGSMÅDE

1. Skræl og hak løg og gulerødder groft.
2. Skær citrongræsstilkene i 3 cm stave, og knus dem let uden at knække dem.
3. Varm olien i en gryde ved medium varme.
4. Tilsæt løg, gulerødder, citrongræs, karryblade, kanelstænger, gurkemeje og sennepsfrø, og lad det koge ved lav varme i 7-8 min.
5. Tilsæt kokosmælk, Hälsans Kök® Vegan Balls, OSCAR® Premium Fermenteret Peber Pasta, OSCAR® Asiatisk Fondkoncentrat og salt, og lad det simre i 5 min.
6. Rens og skær ananassen i 2 x 2 cm stykker. Tilsæt lige inden servering.
8. Lav myntesambalen ved at skrælle og rense rødæg, ingefær, hvidløg og blende med chili, kokos, lime, mynte og vand til en ensartet pasta. Krydr med salt.

### SERVÉR MED

myntesambal  
 brune ris  
 roti (indiske pandebrød)

### TIP

- Mintsambal kan opbevares i køleskabet i 3 dage.
- Tørret, revet kokos kan erstatte frisk kokos.

### Historie:

Kanel har været brugt i tusindvis af år i indiske retter. Det bruges f.eks. i supper, chutneys, dhals, desserter og i forskellige drikkevarer. Kanel giver en skøn, aromatisk aroma og smag i det salte såvel som i det søde køkken.

**Japan**



**Historie:**

Giv din næste buffetmenu et strejf af Japan med disse yakitori-grillspyd, der er nemme at tilberede. Det er en populært japansk street-food servering. Yakitori er lavet af møre stykker kylling sat på træspyd og grillet over åben ild eller en meget varm grill.

Japan



## GRILLEDE YAKA TORI STICKS

– MED FERMENTERET PEBERSAUCE OG INGEFÆRSYLTET AGURKESALAT



10



20 min.



Medium

30	små grillspyd
1 kg	Hälsans Kök® Fillet Pieces
200 ml	vand
100 ml	vand
40 ml	OSCAR® Stegt Smag krydderi
50 ml	sesamolie
4 stk	agurker
2 stk	løg
200 g	syttet ingefær

**FERMENTERET PEBER- OG HONNINGGLASERING**

2-4 spsk	OSCAR® Premium Fermenteret Peber Pasta
100 ml	sojasauce, med lavt saltindhold
100 ml	honning

**PYNT**

100 g	ærteskud
	sorte sesamfrø

**FREMANGSMÅDE**

1. Læg grillspydene i blød i vand i mindst 1 time.
2. Udblød Hälsans Kök® Fillet Pieces i OSCAR® Stegt Smag krydderi, vand og sojasauce i 30 minutter og hæld derefter vandet fra.
3. Skræl agurkerne. Skær dem i halve på langs,

- og skær dem derefter i grove stykker á 2 cm.
4. Skær løgene i små tern og skyl dem to gange i koldt vand. Hæld vandet fra og vend dem sammen med agurker og syltet ingefær til en salat.
5. Bland OSCAR® Premium Fermenteret Peber Pasta med sojasauce og honning og rør det godt sammen.
6. Bland Hälsans Kök® Fillet Pieces med sesamolie og sæt dem på grillspydene.
7. Grill på en varm grill i 1-2 min. på hver side.
8. Pensl de varme sticks med den fermenterede pebersauce og server dem med agurkesalat og ærteskud. Drys med sorte sesamfrø.

**TIP**

- Du kan lave agurkesalaten med rå rødbeder, kinaradise eller gulerødder.
- Server sushiris til grillspydene.

MADE WITH Hälsans Kök

Traveling without moving

**Historie:**  
Teriyaki er en japansk tilberedningsmetode, hvor fisk, kød og grøntsager marineres med en særlig teriyaki-sauce og derefter grilles eller steges. Teriyaki bruges også til at give smag til nudler eller wokretter og kan også bruges som dip.



## TERIYAKI BURGER

– MED TEMPURAGRØNTSAGER, GRØNKÅL, FORÅRSLØG OG CITRON NORI-DIP

10 20 min. Medium

100 ml OSCAR® Demi Glace Koncentrat  
200 ml sojasauce, med lavt saltindhold  
100 ml honning  
100 ml vand  
50 ml limesaft  
40 g ristet sesam  
10 stk Hälsans Kök® Sensational™ Burger  
2 spsk vegetabilsk olie

### FREMGANGSMÅDE

1. Bring OSCAR® Demi Glace Koncentrat i kog med sojasauce, honning, vand og limesaft, og lad det simre i 5 min.
2. Steg Hälsans Kök® Sensational™ Burger på en varm pande i olie i 3-4 min. på hver side, til de når en kerntemperatur på 74 °C.
3. Pensl alle burgerbollerne med saucen, og drys med sesam.
4. Servér teriyaki-burgerne med sprøde tempuragrøntsager og citron nori-dip.

### CITRON NORI DIP

2 ark nori-tang  
500 g silketofu  
4 spsk OSCAR® Premium Citron Pasta  
100 ml vegetabilsk olie

### FREMGANGSMÅDE

1. Hak nori-tangen fint.
2. Blend tofuen sammen med OSCAR® Premium Citron Pasta og olie til en fin puré.
3. Hæld det i en skål, og rør nori-tangen i.

### TEMPURA

20 forårsløg  
500 g grønkål  
300 g hvedemel  
3 tsk bagepulver  
4 dl isvand  
200 g rismel

### FREMGANGSMÅDE

1. Rens forårsløgene og kålen, og skyl dem grundigt. Si overskydende vand væk med en salatslynge, og fjern det sidste af vandet med et håndklæde.
2. Bland mel og bagepulver, og tilsæt vand. Det er fint, hvis der er klumper i tempuradejen.
3. Varm olien op i en gryde til 180 °C.
4. Vend grøntsagerne i rismel og derefter i tempuradejen. Kom grøntsagerne i den varme olie, og steg dem, til de er gyldne og sprøde.
5. Tag dem op af olien, og læg dem på papir for at opsuge fedtet. Gentag processen, indtil alle grøntsagerne er blevet stegt.

### TIP

- Svampe som shitake, enoki og føstershatte er også lækre i tempura.
- Krydr tempuraen med krydderier eller miso.



# Libanon



**Historie:**  
Tomatsauce fører formentlig an i det globale sauce-kapløb, efterfulgt af sojasauce. Det er blot et gæt, men én ting er helt sikker: Der er et væld af varianter af den populære tomatsauce.

## KOFTAS MED VEGAN BALLS

– KIKÆRTER, KRYDRET TOMATSAUCE OG RÅ GRØNTSAGER



10



20 min.



Medium

600 g	majroer
2-3 tsk	salt
50 ml	citronsaft
4 stk	løg, ca. 150 g
4 fed	hvidløg
25 g	frisk timian
100 ml	olivenolie
1000 ml	hakket tomat
2 tsk	sukker
2-4 spsk	harissa
4 spsk	OSCAR® Svampefond koncentrat
	salt
800 g	kogte kikærter
200 g	grønne oliven, uden sten
800 g	Hälsans Kök® Vegan Balls

### PYNT

koriander  
brød

### FREMGANGSMÅDE

1. Rens majroerne og skær dem i både. Bland bådene med salt og citronsaft, og lad dem marinere i 30 min.
2. Hak løg, hvidløg og timian fint.
3. Sautér majroer, løg og hvidløg i en gryde med olie og timian i ca. 5-10 min. ved middeltemperatur, uden at det tager for meget farve.
4. Tilsæt hakket tomat, og lad det simre i yderligere 10-15 min.
5. Tilsæt sukker, harissa og OSCAR® Svampefond koncentrat og lad det simre i ca. 30 min., indtil det har nået den ønskede konsistens.
6. Tilsæt kikærter, oliven og Hälsans Kök® Vegan Balls, og lad det simre i 10 min.
7. Servér koftaskuglerne i små skåle med saltede majroer, brød og koriander.

### TIP

- Du kan bruge alle former for chilipasta i stedet for harissa.
- Erstat oliven med dadler eller andre typer tørt frugt.

Libanon



**Historie:** Harissa er en chilisaucе, der stammer fra Tunesien. Men i dag bruges den i alle køkkener i Mellemøsten, hvor den obligatoriske skål med harissa er tilgængelig på alle middagsborde. Her anvendes det på samme måde som salt og peber i Europa. Men pas på! Harissa er en utroligt stærk, aromatisk chilisaucе baseret på enten friske eller røgede, spidskommen, frisk koriander, citron og olivenolie.



## PANDESTEGT HARISSA VEGAN MINCE – MED RISTEDE NØDDER OG LØG, SERVERET MED HUMUS OG FLADBRØD



10



20 min.



Medium

4 stk rødløg  
8 fed hvidløg  
100 ml olivenolie  
800 g Hälsans Kök® Vegan Mince  
1 spsk kanel  
1 spsk spidskommenfrø  
2 spsk stødt koriander  
1 spsk honning  
4 spsk harissa  
600 ml vand  
4-5 spsk OSCAR® Vegansk Okse-smag krydderi  
salt  
sort peber  
1 kg hummus  
400 g granatæblekerner (kan være frosne)  
50 g bredbladet persille  
100 g ristede mandler  
10 stk fladbrød

### FREM GANGSMÅDE

1. Skræl og skær løg i tynde skiver.
2. Knus hvidløget og steg det i en stor gryde med olivenolie og rødløg ved medium varme i 5 min., uden at det tager farve.
3. Tilsæt Hälsans Kök® Vegan Mince, alle krydderierne, honning og harissa, og rør godt rundt.
4. Tilsæt OSCAR® Vegansk Okse-smag krydderi og vand, og lad det koge, indtil væsken næsten er fordampet. Smag til med salt og peber.
5. Fordel lidt hummus på 10 små tallerkner, og læg Hälsans Kök® Vegan Mince ovenpå. Pynt med granatæblekerner, hakket persille, mandler. Serveres med fladbrød.

### TIP

- Alle typer nødder kan anvendes.
- Hvis du laver din egen hummus, så prøv at gøre det med sorte bønner i stedet for kikærter.

MADE WITH Hälsans Kök

Traveling without moving

**USA**



**Historie:**  
En af de bedste ting ved mange messer og festivaller i Indiana eller streetfood-trucks i det sydlige USA er deres corn dogs! Og der er ikke noget, der er bedre til en corn dog end sød sennep.

USA



# Street Food

## CORN DOG – MED KETCHUP OG SENNEP

 10  20 min.  Nem

10 stk Hälsans Kök® Sensational™ Sausage

10 stk grillspyd, 20 cm

### DEJ

300 g gul majsmel

300 g hvedemel

1,5 tsk bagepulver

1/2 tsk natron

1 tsk sukker

1/2 tsk salt

60 ml OSCAR® Vegansk Kyllingesmag krydderi

200 ml plantemælk

100 ml kikærtvand

hvedemel, til udrulning

vegetabilsk olie eller jordnøddolie

til stegning

200 ml ketchup

200 ml sød sennep

### FREMGANGSMÅDE

1. Pisk de tørre ingredienser til dejen sammen: majsmel, mel, bagepulver, sukker og salt.
2. Pisk de våde ingredienser til dejen sammen: OSCAR® Vegansk Kyllingesmag krydderi, plantemælk og kikærtvand.
3. Bland de våde og tørre ingredienser, og pisk dem sammen.
4. Hæld dejen i en høj beholder næsten til toppen (beholderen skal være højere end pølsen).
5. Stik pindene i Hälsans Kök® Sensational™ Sausage og rul dem i ekstra mel.
6. Stik pølsen direkte ned i dejen og drej dem lidt rundt for at dække dem helt, mens du løfter den op igen. Lad den overskydende dej dryppe af.
7. Hold hver corn dog skråt i den varme olie i 5-7 sekunder, så den lukker tæt. Lig den derefter i olien (det sikrer, at de ikke sidder fast i bunden af gryden).
8. Steg dem i 3-4 min., eller til de er gylden-brune.
9. Steg op til 4-5 corn dogs ad gangen for at undgå at sænke olietemperaturen. Vend dem, efterhånden som de skal brunes jævnt. Læg dem på en rist, og lad dem køle af.
10. Servér dem med ketchup og sennep.

### TIP

- Der kan tilsættes forskellige typer krydderi-blandinger til dejen. Husk at lægge pindene i blød 30 minutter før brug.
- Skær Hälsans Kök® Sensational™ Sausage i mindre stykker, og lav en lille snack.

MADE WITH  
**Hälsans  
Kök**

Traveling without moving

**Historie:**  
Søde kartofler er en fantastisk kulhydrat uden stivelse, og de indeholder desuden mere C-vitamin end almindelige kartofler, som kroppen har brug for og bruger hver dag. Derudover er de dejligt søde og cremede og utroligt nemme at arbejde med.

USA



# Street Food

## CRISPY VEGAN SCHNITZEL – MED SØDE KARTOFFELPOMFRITTER OG KIKÆRTE-TZATSIKI

 10  20 min.  Nem

1,5 kg søde kartofler (alternativt frosne pomfritter)  
300 g rismel  
salt  
10 stk Hälsans Kök® Vegan Schnitzel  
2-3 spsk vegetabilsk olie  
2-3 spsk knust sort peber

### TZATSIKI

2 stk agurker  
2 stk rødløg  
400 g kikærter  
50 g dild  
20 g mynte  
4 fed hvidløg  
2 spsk OSCAR® Premium Citron Pasta  
1 stk citron  
2 spsk OSCAR® Premium Fermenteret Peber Pasta  
6 dl vegansk yoghurt  
salt  
sort peber

### FREM GANGSMÅDE

1. Skær agurkerne på langs. Fjern kernerne med en teske, og skær agurkerne i tynde skiver.
2. Hak rødløg, dild og mynte meget fint. Riv hvidløget på rivejernets fine side.
3. Riv citronskaflen på rivejernets fine side, og pres saften ud. Bland revet citron og citronsaft med yoghurt. Tilsæt resten af ingredienserne til tzatzikien. Smag til med salt og peber.
4. Skræl kartoflerne, og rens dem. Skær dem i 1,5 cm tykke skiver på langs og skær dem derefter i strimler på 5 cm.
5. Vend de søde kartofler i rismel og læg dem på en bageplade.
6. Frituresteg kartoffelstrimlerne i portioner i 3 min. i olie, til de er bløde. Læg dem på en bageplade. Steg dem derefter i portioner igen i samme olie i 3 min. Anden gang gøres for at gøre kartoflerne sprøde og karamelliserede. Læg dem på en bageplade med et viskestykke for at opsuge overskydende olie. Drys med salt.
7. Steg Hälsans Kök® Vegan Schnitzel i olie i 2 min. på hver side. Drys med stødt sort peber og salt.
8. Servér Hälsans Kök® Vegan Schnitzel med tzatziki og sprøde kartoffelchips.

### TIP

- Bland tzatzikien med spidskål for at få et mere rustikt look.
- Gem kikært vandet (aquafaba) og brug det til at erstatte æggehvide. Det kan fryses ned.

MADE WITH Hälsans Kök

Traveling without moving

# Marokko

عند حسن





Marokko

# Street Food

## GRILLET BURGER

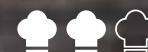
– MED AUBERGINE, ZAALOUK OG SYLTEDE CHILIER



10



20 min.



Medium

- 4 stk auberginer
- 4 spsk olivenolie
- 4 stk tomater
- 100 ml olivenolie
- 4 fed hvidløg
- 1 spsk paprika
- 1 spsk spidskommen
- 1 bundt bredbladet persille
- salt
- peber
- 1/2 tsk chilipulver
- 10 stk Hälsans Kök® Sensational™ Burger
- 2 spsk vegetabilsk olie

### PYNT

- 2 stk citroner
- persille
- syltede grønne chilier

### FREMGANGSMÅDE

1. Skær auberginerne i halve og pensl dem med olivenolie. Grill dem i ca. 10 min., indtil de bliver mørkebrune og bløde.
2. Tomaterne skæres i tern og sautes ved høj varme i olivenolie.
3. Tilsæt hakket hvidløg, spidskommen og paprika.
4. Hak persillen fint og tilsæt den til tomaterne.
5. Skær auberginerne i tern (med eller uden skind), og tilsæt dem til tomaterne.
6. Fortsæt med at røre rundt og kog i ca. 15-20 min., indtil auberginerne er møre.
7. Dryp med olivenolie og tilsæt en knivspids chilipulver. Smag til med salt og peber.
8. Pensl Hälsans Kök® Sensational™ Burger med olie, og grill dem på en meget varm grill i 3-4 min. på hver side, til de når en kerntemperatur på 74°C.
9. Servér burgeren med zaalouk, citroner, persille og syltede chilier.

### TIP

- Retten kan tilberedes dagen før og genopvarmes i ovnen. Drys med brødkrummer, så den bliver sprød.
- Servér med tabbouleh.

### Historie:

Zaalouk er en marokkansk salat, som er kendt i hele Nordafrika. Hovedingrediensen i salaten er ofte aubergine. Salaten er et godt supplement til f.eks. grillet kød, fisk og tagine-retter. Når en aubergine grilles, ændrer den helt smag. Efter en tur på grillen får den en cremet konsistens, og smagen bliver røget. Den røgede smag og den fyldige auberginesmag kombineret med citronsyre bringer det samlede smagsindtryk op på et højere niveau.

MADE WITH Hälsans Kök

Traveling without moving



**Mexico**



**Historie:**  
Chipotle er røgede jalapeños i tomatpasta. De bruges i forskellige gryde- og chiliretter samt i chipotle-mayonnaise.

## GRILLEDE QUESADILLAS MED KRYDRET VEGAN MINCE

– GRILLEDE QUESADILLAS MED KRYDRET VEGAN MINCE, SORTE BØNNER, AVOCADO OG KORIANDERSALSA

🍴 10 🕒 20 min. 🍄🍄🍄 Medium

3 stk løg  
2 fed hvidløg  
600 g græskar  
220 g chipotle chili i Adobo Sauce  
100 ml vegetabilsk olie  
800 g Hälsans Kök® Vegan Mince  
60 ml OSCAR® Stegt Smag krydderi  
400 ml vand  
480 g sorte bønner  
salt

### KORIANDERSALSA

3 stk store salat løg  
3 stk avocadoer  
4 stk tomater  
100 g koriander  
100 ml limesaft  
50 ml eddike  
salt

### PYNT

10 stk hvedetortillas  
200 g vegansk ost

### FREMGANGSMÅDE

1. Skræl løg og hvidløg, og hak dem i fine tern.
2. Skræl græskarret, og fjern kernerne. Riv græskarret og bland det med 2 tsk. salt.
3. Hak chipotlerne fint, og gem væsken.
4. Steg løg og hvidløg i olie i 3 min. Tilsæt Hälsans Kök® Vegan Mince og rør det sammen.
5. Tilsæt chipotle, væsken og OSCAR® Stegt Smag krydderi, vand, sorte bønner og lad det simre i 5-10 min. Smag til med salt.
6. Rens løg og avocadoer, og skær dem i fine tern.
7. Skær tomaterne i skiver, og hak dem i fine tern.
8. Hak korianderen fint.
9. Bland det hele sammen lige inden servering.
10. Smag til med salt, og juster med eddike.
11. Fordel fyldet på den ene side af tortillaerne, tilsæt revet græskar og ost, og fold den sammen som en halvmåne.
12. Nu er tortillaerne klar til at blive grillet, stegt eller bagt i ovnen. Grill dem på begge sider i 2 min., indtil de er sprøde og varme inde. Servér med koriandersalsa.

### TIP

- Disse tortillaer kan nemt laves dagen før og bages i ovnen i stedet for at grille dem.
- Prøv at lave majs-tortillaer selv.

## TORTAS/SANDWICH/BURGER MED VEGAN SCHNITZEL – TOMATILLOSALSA, COLESLAW OG SALAT



10



20 min.



Medium

### Historie:

Tomatillo er en essentiel grøntsag i mexicansk mad. Den bruges f.eks. i salsa verde. Smagen af en tomatillo adskiller sig helt fra en almindelig tomat, da smagen er lidt sur, og frugtkødet med de mange små kerner er ekstremt sprødt. Smagen appellerer til de fleste og nogle synes endda, at det er en "udsøgt delikatesse".

100 ml olivenolie  
50+75 g frisk oregano  
10 stk Hälsans Kök® Vegan Schnitzel  
salt  
sort peber  
2 stk romainesalater  
10 stk bløde briocheboller

### COLESLAW

2 stk spidskål  
2 stk agurker  
2 tsk salt  
2 stk lime  
2 spsk OSCAR® Premium Citron Pasta  
200 ml mayonnaise

### TOMATILLO-SALSA

4 fed hvidløg  
2 stk hvide salatløg  
100 g koriander  
600 g tomatillos  
2 stk jalapeños  
salt  
ristet sesam (kan udelades)

### FREMGANGSMÅDE

1. Varm olivenolien op i en stor gryde.
2. Hak oreganoen groft og steg den sprød i olien. Tag den op af olien, læg den på et viskestykke og drys den med lidt salt.
3. Snit spidskålen fint og skær agurkerne i skiver.
4. Kom spidskål og agurk i en skål og bland det med salt.
5. Riv limeskrællen med den fine side af rivejernet og pres saften ud af limen.
6. Rør det hele sammen med OSCAR® Premium Citron Pasta og mayonnaise og bland det med coleslaw lige inden servering.
7. Pil hvidløg og løg og hak dem og koriander groft.
8. Dræn tomatillos og gem væsken.
9. Kom alle ingredienserne i en foodprocessor, og blend dem til en grov salsa. Smag til med salt og væsken fra tomatillos.
10. Steg Hälsans Kök® Vegan Schnitzel sprøde i resten af oreganolien.
11. Bræk romainesalaten i mindre stykker.
12. Varm briochebollerne.
13. Servér det hele i skåle og tallerkener til en "byg selv burger"-servering.

### TIP

- Retten kan serveres med en stor, rå salat med grøntsager i stedet for brød.
- Servér med frisk jalapeños i tynde skiver for at få et krydret kick.

# Thailand

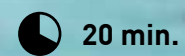


## NOODLE SOUP MED FILLET PIECES

– BØNNESPIRER, SPINAT, NUDLER, BOUILLON OG FORÅRSLØG



10



20 min.



Medium

1 stk kinaradise  
 150 g løg  
 100-120 ml OSCAR® Vegansk Kyllingesmag krydderi  
 3 l vand  
 4 stk stjerneanis  
 3 stk kanelstænger  
 10 stk korianderrødder  
 100 ml soja, med lavt saltindhold  
 3 spsk sukker  
 400-500 g glasnudler  
 800 g Hälsans Kök® Fillet Pieces  
 200 g bønnespirer  
 250 g pak choi eller spinat

### PYNT

4 stk forårsløg  
 150 ml riseddike  
 chilipulver

### FREMGANGSMÅDE

1. Skræl kinaradise og løg og skær dem i stykker, der kan være på en ske.
2. Kom alle ingredienserne til suppen i en stor gryde. Bring det i kog og lad det simre i 10-20 min.
3. Kog nudlerne efter anvisningen på pakken, og hold dem varme.
4. Tilsæt Hälsans Kök® Fillet Pieces til suppen i de sidste 5 min.
5. Anret 10 små varme suppeskåle med nudler, spirer, pak choi/spinat.
6. Hæld suppen over, og tilsæt kinaradise og løg.
7. Servér med hakkede forårsløg, riseddike og chilipulver.

### TIP

- I stedet for nudler kan retten også serveres med ris, pasta eller grøntsagsspaghetti.
- Krydr suppen med chilipasta og friske thailandske urter.

**Historie:**  
 Nudelsuppe er en populær ret når som helst på året og dagen. Den har en vidunderlig smagskombination af kanel og ingefær. Kanel er et vigtigt krydderi i det thailandske og kinesiske køkken og bruges især i supper og braiserede retter. Kanel er desuden det perfekte match til stjerneanis og ingefær.

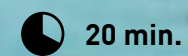
### Historie:

Som tam er en af de mest populære thailandske salater og er en daglig ret i mange thailandske hjem. Salaten kan findes i alle thailandske streetfood-boder. Salaten knuses i en stor lermørtel, der er lavet specielt til dette formål, og den vidunderlige duft af grøn papaya kombineret med lyden af mørtel, når salaten tilberedes, er helt magisk. Salaten er faktisk opkaldt efter denne "tam tam"-lyd.

## SOM TAM-SALAT MED GRILLET SENSATIONAL™ SAUSAGE – GRØN MANGO, ÆBLER, SELLERI OG NØDDER



10



20 min.



Nem

400 g grøn mango  
400 g selleri  
2 stk grønne æbler  
4 fed hvidløg  
100 g ristede nødder, peanuts/cashewnødder  
6 stk piri piri-chilier  
4 spsk OSCAR® Asiatisk Fondkoncentrat  
200 ml vand  
200 ml limesaft  
65 g flormelis  
300 g cherrytomater  
10 stk Hälsans Kök® Sensational™ Sausage  
2 spsk OSCAR® Premium Fermenteret Hvidløg Pasta

### PYNT

1 bundt friske korianderblade  
30 g ristede nødder, peanuts/cashewnødder

### FREMGANGSMÅDE

1. Skræl mango, selleri og æbler.
2. Skær mango, selleri og æbler i lange, tynde strimler på et mandolinjern eller rivejern.
3. Knus hvidløg, nødder og chili i en mørtel til en grov pasta, eller blend det i en blender.
4. Bland det med OSCAR® Asiatisk Fondkoncentrat, vand, limesaft og sukker indtil sukkeret er opløst.
5. Skær cherrytomaterne i halve, og knus dem lidt.
6. Bland det hele sammen til en Som Tam-salat (grøntsager, dressing, nødder, tomater). Anret i en stor skål eller i 10 små skåle.
7. Grill Hälsans Kök® Sensational™ Sausage 3-4 min. på hver side. Pensl dem derefter med OSCAR® Premium Fermenteret Hvidløg Pasta og skær dem i stykker.
8. Servér med som tam-salat ved siden af, og drys med ekstra nødder og koriander.

### TIP

- Rodfrugter som gulrødder, majsroer og pastinak kan bruges rå i denne salat.
- Som tam kan også bruges i en sandwich med Hälsans Kök® Fillet Pieces.