



NAM
NAM

OPSKRIFT

Glohed wok og krydret asiatisk velsmag

MEYER KANTINER

Det singaporeanske køkken, er en smeltedigel af forskelligartede dufte og smage fra en række af de mest interessante asiatiske køkkener.

Køkkenet har i mere end 500 år fusioneret traditionelle kinesiske råvarer og tilberedningsmetoder med krydderier og andre ingredienser fra Singapore, Indonesien, Indien, kolonimagterne og Malaysia. Typiske råvarer i køkkenet er kokosmælk, limeblade, laksablade, tofu, galangarod, chili, gurke-meje og tamarind og så den lange række af meget specifikke, uhyre aromatiske krydderi- og krydder-



urtepastaaer, de såkaldte sambals (betyder krydderi på malaysisk). Claus Meyer synes at maden i Singapore smager forbandet godt og

vil gerne udbrede den særlige smag i Danmark. Derfor åbnede han i maj 2012 restauranten namnam i København sammen med sine gode venner Michael og Tin

Pang-Larsen, som tidligere har haft restauranten Nams Kusine i Dragør. Med dette tema tager vi opskrifterne fra namnam ind i jeres kantine, så du selv kan smage om det smager "så forbandet godt" som Claus Meyer påstår.

KONKURRENCE

I anledning af temaet har vi en særlig namnam-konkurrence med spørgsmål om Singapore og maden. Deltag i konkurrencen på: www.meyerkantiner.dk/konkurrence. De fire heldige vindere udtrækkes den 25. marts blandt de rigtige besvarelser.

VIND ET KOGEKURSUS FOR 2 PERSONER

Førstepremien er et gavekort til Michael og Tin Pang-Larsens kogeskole i skønne lokaler i Dragør, hvor deres restaurant Nams Kusine tidligere lå. Kurset er for to personer og har en værdi på 2.500 kroner.

VIND ET GAVEKORT TIL RESTAURANT NAMNAM

Vi udlodder tre gavekort á 800 kroner til restaurant namnam på Vesterbrogade 39 i København.

NAM NAMs CEVICHE

8 PERSONER

500 g torsk

Sukker

Salt

MARINADE

20 g chilipuré

20 g revet

galangarod

20 g finthakket

citrongræs

50 g soja

20 g fiskesovs

100 g limesaft

20 g sesamolie

25 g brun farin

4 g ristede

og knuste

korianderfrø

SALAT

240 g mango

240 g fennikel

160 g rødløg

160 g rød peber

24 citronfileter

**24 g forårsløg –
den grønne top**

24 g rød frisk chili

16 g ristede

sesamfrø

40 hele

korianderblade

Havsalt

LAD TORSKEN

TRÆKKE i en blanding af salt og sukker i forholdet 1 til 4 i cirka 12 timer. Skær fisken i 0,5 x 4 cm tykkelse.

BLAND ALLE

ingredienserne sammen og stil marinaden på køl.

RENS OG SKYL

alle grøntsagerne. Skær mango, rødløg og frisk chili i meget tynde strimler.

Skær forårsløgstoppen i meget tynde diagonale skive. Skær fennikel i tynde skiver. Hak den røde peber i små tern. Kan korianderbladene fint.

SERVERING

Læg fisken i bunden af en tallerken sammen med lidt marinade, hakket koriander og rød peber.

Vend rødløg og fennikel i marinaden og placér den oven på fisken.

Pynt med forårsløg, mango, citronfileter, chili, korianderblade og sesam. Smag til med salt og servér.



RAITA

0,5 l græsk yoghurt 3,5%
1 agurk
1 spsk. finthakket koriander
0,5 stk. rødløg, i tynde skiver
1 knsp. stødt korianderfrø
1 knsp. kommen, stødt
1 fed hvidløg, revet
Frisk limesaft
Rørsukker
Salt og peber

SKRAB KERNERNE ud af agurker og skær dem i mindre stykker. Drys dem med lidt vand og lad dem dryppe af i en sigte.

BLAND YOGHURTEN sammen med koriander, rødløg, korianderfrø, kommen og hvidløg. Smag til med limesaft, salt, peber og rørsukker. Vend agurkestykkerne i til sidst.

AT SPISE SAMMEN

UDTRYKKET **MAKAN KAKI** BETYDER PÅ SINGAPOREANSK **AT SPISE SAMMEN** OG ER EN OPFORDRING TIL BEKENDTE, VENNER OG FAMILIE OM AT NYDE ET MÅLTID I FÆLLESSKAB. NÅR MAN BESTILLER MAD PÅ EN RESTAURANT, ER DET HVER GÆSTS BIDRAG TIL MÅLTIDET, AT BESTILLE PRÆCIS DEN ELLER DE RETTER, MAN SELV MENER, ER DEN STØRSTE NYDELSE OG SOM MAN KAN DELE MED SINE MEDSPISERE.