

Asian Star

Ta ett rejält dricksglas och häll i två cl gin, två cl Campari och många isbitar samt gärna en skvätt pressad citron. Sen fyller man upp till knappt hälften med apelsinjuice och resten med tonic, proportionerna blir inte fullt dubbelt så mycket tonic som juice. Blir inte godare om man ökar spritmängden, smakbalansen är känslig.

Goi Cuon - Vietnamesiska vårrullar (8 pers)

Den här rätten kan ha olika namn och se lite olika ut beroende på var man är i Vietnam. Den kan innehålla fläskfärs, kyckling eller som här räkor.

8 ark rispapper
600 g räkor (skalade)
1 kruk färsk mynta
1 kruk färsk koriander
1 kruk färsk krispsallad
1 st mild röd chili
1 st mango
½ - 1 gurka
1 dl hackade jordnötter till garnering
körsbärstomater till dekoration.

Plocka bladen av myntan och koriandern, strimla salladen och chilin tunt samt skala och skär mangon och gurkan i tunna stavar.

Spraya rispappret lätt med vatten. När det mjuknat, lägg då på örter och räkor i mitten. Lägg sedan på krispsallad, mango, gurka och chili. Rulla pappret till hälften och vik in kanterna, rulla sedan färdigt. Garnera med jordnötter till serveringen. Dekorera med tomat, lite mango och några blad.

Dipsås:

1-2 klyfta(or) vitlök
2 msk limejuice
2 msk vinäger
3 msk fisksås
0,5 tsk salt
1 msk socker
0,5 dl vatten

Krossa eller hacka vitlöken. Blanda allt i en skål. Smaka av och blanda i mer socker eller vinäger efter smak. Om såsen görs i förväg räcker det med en vitlöksklyfta eftersom smaken blir starkare efter att tag.