

Bo Lan Xa Lot - Biff med citrongräs, chili och sesam (4-6 portioner)

800 g biffkött, skuret i tunnast möjliga skivor (skiva gärna köttet halvfrost)

2-3 stjälkar citrongräs, finhackade

1-2 färska röda chilifrukter, finstrimlade

5-6 vitlöksklyftor, hackade

3-4 msk oskalade sesamfrön

3-4 msk råsocker eller honung

2 msk olja

½-1 msk fisksås

Hetta upp olja i en het traktörpanna eller wok. Tillsätt citrongräs, chili och vitlök, låt fräsa ett par minuter. Lägg i köttet och låt det steka bara precis så länge att det får färg.

Tillsätt sesamfrön, fräs någon minut och avsluta med att hälla i sockret. När det har smält är rätten färdig att servera.

Tillsätt några droppar fisksås för sältans skull.

Thit Lon Nau Caramen - karamelliserat fläsk (4 pers)

600 g fläskfilé eller annat fläskkött

1 gul lök

3 vitlöksklyftor

80 g socker

3 msk vatten

3 msk soja

1 msk fisksås (Nouc Mam)

1 msk maizena

olja

Värm vatten och socker i en kastrull till en klar sockerlösning.

Skär köttet i tunna skivor (går lättast om köttet är halvfrostet).

Stek skivorna lite åt gången hastigt i lite olja så att de får färg. Tag av köttet från spisen.

Hacka den gula löken och vitlöksklyftorna och stek de hackade bitarna gyllenbruna i olja på stark värme. Lägg i köttet och värme upp. Tillsätt sojan, fisksåsen och sockerlösningen och rör om.

Efter ett par minuter tillsätts maizenan. Fortsätt värma tills såsen har tjocknat.

Rau Muong Xao Toi - Bräserad mangold med vitlök (4-6 portioner)

500 g mangold, spenat (eller rau muong, svårt att få tag på, men med en speciell smak)

6-7 vitlöksklyftor, grovt skivade

1-2 msk fisksås

lite grovstött vitpeppar

2 msk olja

Skär bort den vita "stammen" på mangoldbladen och dela bladen i 3-4 bitar. Hetta upp oljan i en låg, vid, tjockbottnad panna och lägg ner vitlöksbitarna. Fräs dem långsamt på ganska svag värme så att de mjuknar.

Observera att det ska vara mycket vitlök i denna rätt - tillagningssättet gör att vitlöken får en mild smak. Ta gärna mer vitlök än det som anges.

Låt de gröna bladen långsamt smälta ner i grytan, smaka sedan av med lite fisksås och vitpeppar.

Rau Xao - wokade grönsaker (4-6 port) - försvenskat

Tillaga en påse frysta vietnamesiska wokgrönsaker enligt beskrivning på påsen.

Tillsätt därefter en blandning av

1 msk (ris)vinäger

2-3 msk fisksås

4 vitlöksklyftor, krossade

peppar

och låt fräsa några minuter till.

Jasminris (8 pers)

Tillagas enligt förpackningen