

Larb moo - vildsvin på thai

Af Thomas Rode

Hovedret til 4 personer



Ingredienser

- 6-800 g vildsvin, helst skært kød fra køllerne eller ryggen, skåret i fine tern.
- 3-4 spsk. olivenolie.
- 2 fed hvidløg, pillede og fint snittede.
- 1 stk. citrongræs, banket og fint snittet.
- 2 stk. kaffir-limeblade, meget fint snittet.
- 2 spsk. frisk reven ingefær, befri den for skrællen inden den rives.
- 1 stk. frisk chili, befriet for kerner og stilk, skåret i tynde ringe. 2 stk. lime, den revne skal og saften.
- 2 spsk. fiskesovs.
- 1 bdt. frisk koriander, pluk bladene og snit den nederste del af stilken fint.
- 8 stk. forårsløg, befriet for roden og halverede.
- 1 håndfuld grønne bønner, befriet for blomsten, blancher dem hurtigt.
- 1 halv pomelo, befriet for skal og alt det hvide.

Shii-ta-ke marinade

- 2 håndfulde shii-ta-ke svampe, halverede.
- 0,5 dl appelsinsaft.
- 0,5 dl tamari-soya.
- 0,5 dl balsamico.
- 0,5 dl ristet sesamolie (olivenolie kan også snildt bruges).
- 1 cm frisk ingefær, skrællet og revet fint.

Vildsvin

Vend grundigt det hakkede kød med olivenolie, chili, hvidløg, citrongræs, kaffir-limeblade, ingefær, korianderstilkene, limeskal og fiskesovs.

Lad det marinere en halv times tid, gerne længere.

Varm en tykbundet pande op Tilsæt vildsvinekødet og steg det hårdt, imens du holder det i bevægelse.

Er kødet skært og tjekket for trikiner, kan du sagtens servere det rosa, hvilket giver det saftigste resultat, men du kan naturligvis også give det lidt mere, hvis du bedre kan lide det på den måde.

Shii-ta-ke marinade

Steg hurtigt svampene i lidt af olien. Hæld derefter resten af ingredienserne i og giv det et hurtigt opkog.

Til slut

Anret kødet på et varmt fad med forårsløg og bønnerne.

Hæld shii-ta-ke svampene henover og drys de plukkede korianderblade med pomelo.

Server gerne ris eller risnudler til larb'en.

Retten kan også nydes som forret serveret i sprøde salatblade. ★

