



**OK THAI AS**  
**ASIATISKE DAGLIGVARER**

# ***Laab Moo***

*Svinekjøttdeig med chili og peppermynte.*

*3-4 porsjoner*

Start med og koke opp 400 gr. svinekjøttdeig og 300 gr. svinesvor i en gryte med vann.

Kok opp ris.

Kutt opp vårløk og rødløk i små fine biter.

Riv bladene fra peppermyntet fra stilken.

Når kjøttdeigen er gjennomkokt, siles vannet av. Tilsett vårløk, rødløk og chili

Bland inn krydderblandingen Laab Namtok.

Tilsett MSG, fiskesaus og juicen fra en halv lime. Samt 1-2 ss ristet og knust ris. Bland alt godt sammen.

Tilsett tilslutt frisk peppermynte blader og bland det hele sammen en siste gang.

Serveres med jasmin ris og frisk salat.



## **Dette trenger du:**

400 gr svinekjøttdeig  
300 gr strimlet svinesvor  
3-4 stk thai vårløk  
3-4 små thai rødløk  
100 g peppermynte  
1 pose laab namtok (Krydder)\*  
1 ts MSG  
1 SS fiskesaus  
Knust chili. Mengde etter eget ønske.  
½ lime (Juice)  
Ristet og knust ris  
Jasmin ris

*\*Kan være sterkt så juster etter ønske.*

## **Handleliste OK THAI.**

- Svinesvor (Strimlet)
- Vårløk
- Thai rød løk
- Peppermynte
- Laab Namtok
- MSG
- Fiskesaus
- Knust chili
- Lime
- Ristet og knust ris
- Jasmin ris