

Bambuskott i sås

(Hor Mok Nor Mai)

500 g bambuskott
3 torkade chilier
2 koppar (4½ dl) kokosnötmjöl
1 msk rismjöl
1 tsk salt
5 schalottenlökar, hackade
7 vitlöksklyftor
1 tsk hackad galanga
1 msk hackat citrongräs
1 tsk hackat bergamottskal
2 msk hackad korianderrot
5 pepparkorn
2 msk ljus sojasås
10 basilikablada

Garnering:

10 korianderblad, hackade
1 färsk chili, skivad

Om färsk bambu används, skalas det hårda skinet av och sedan sjuds skotten i vatten i 30 minuter. Burkvarianten sjuds i vatten i 10 minuter. Låt rinna av och svalna, strimla eller riv sedan skotten. Blötlägg den torkade chilin i varmt vatten under 10 minuter. Värm upp kokosnötmjölken och tillsätt sedan mjöl och salt. Stöt samman den torkade chilin, schalottenlöken, vitlöken, galangan, citrongräset, bergamottskalen, korianderroten och pepparkornen. Tillsätt sedan detta till kokosnötmjölken. Rör ned de strimlade eller rivna skotten samt sojasås och basilikablada. Låt sjuda upp under omrörning, håll sedan blandningen i en skål. Garnera med korianderblad och färsk chili. Ställ skålen i en ångkokare och ångkoka i 10 minuter

