



K O K K E K O N K U R R E N C E N   Å R E T S   V I L D T R E T   2 0 1 4

# Rungthiwa Chummongkhon (Fæ)

FRA THAI-KOKKESKOLE.DK

## HOVEDRET

### Krondyrpølse med tamarinsauce

#### Ingredienser og fremgangsmåde til fire personer

##### Krondyrpølse:

- 4 skiver krondyrinderlår ca. 10-15 cm.
- 400 g krondyr inderlår fint hakket
- 100-200 g skiveskåret røget spæk
- 1-2 spsk. rød karry

Inderlårsskiven bankes ud med eksempelvis en kasserolle i størrelsen ca. 14 x 14 cm. Det finthakkede inderlår og spæk blandes sammen med 2 spsk. karry pasta, salt og sukker. Det hele røres sammen til en fars. Læg farsen i den tynde inderlårsskive og rul skiven sammen som en pølse. Grill pølsen ca. 4 minutter på hver side, hvorefter den kommer i ovnen ved 160 grader i ca. 10-15 minutter.

##### Karry pasta

- 5-7 stk. tør chili
- 1 stk. hvidløg
- 1 lille skalotteløg
- 1 citrongræs
- 2-4 stk. limeblade
- 1 spsk. Galangrod
- 1 tsk. Rejepasta, hvis man har det
- ½ tsk. sukker
- Salt
- Smør

Kør chilierne i en foodprocessor eller bland det sammen med alle de øvrige ingredienser i en morter, til ingredienserne er helt finddelte og begynder at ligne en pasta.

##### Karamelliseret løgpure:

- 5 store løg i skiver
- 1 spsk olivenolie
- 2 store knoldselleri
- Limeskal og saft
- Salt og peber
- 8-10 stk. friske koriander til pynt
- ½ potte ung timian til pynt

Løgpuréen tilberedes ved, at du starter med at hælde olie i en sautepande. Herefter kommes løg og salt ved under omrøring, dæk det til med et låg og lad det simre ved svag varme i 20 minutter. Rør rundt ind imellem. Tag låget af og fortsæt med at sautere i 15 minutter, mens du jævnligt rører, indtil løgene er gyldenbrune. Tag herefter panden fra varmen og blend løgene helt fint i en blender. Smag til med salt og peber. Skræl sellerien i tynde skiver, hvorefter de skal blancheres. Kom løgpure i midten og klap sellerien sammen med en ravioli.

##### Tamarinsauce

- 50 g Tamarin
- 2 spsk. soya
- 5 dl koncentrat vildtfond
- 1 tsk. sukker
- ½ tsk. korianderfrø
- 1-2 spsk. koldt smør

Kom alle ingredienserne i en lille gryde og kog det ind ved middelvarme, til konsistensen er tyk. Herefter sigtes det med en fin si, og derefter kommes den kolde smør i, og saucen smages til.

##### Saltagurk

- 3 stk. agurk
- Salt

Agurk crudite drysses med lidt salt og rulles.