

KESÄRULLAT, *Gỏi cuốn*

Erilaisia kevät- ja kesärullia syödään kaikkialla Kaakkois-Aasiassa. Tässä verisoissa raikkaat täytteet rullataan riisipaperiin, eikä rullaa kypsennetä. Tarjoa lisäksi nuoc cham -kastiketta.

400 g sulatettuja katkarapuja
4 pilkottua valkosipulinkynttä
6 cm pala raastettua inkivääriä
3-4 chiliä ohuiksi viipaloituna
3-4 limen mehu
3 rkl kalakastiketta
4 isoa porkkanaa
2 avokado
200 g riisivermiselliä
2 dl maapähkinöitä
salaattia/pinaattia
140 g pavunituja
1 ruukku tuoretta minttua
1 ruukku tuoretta korianteria
20 riisipaperilevyä

Sekoita kulhossa keskenään hienonnetut valkosipuli, inkivääri, chili, puristettu limemehu ja kalakastike. Lisää sulatetut ja valutetut katkaravut, peitä ja laita jääkaappiin maustumaan.

Pilko sillä välin porkkanat ohuiksi tikuiksi ja avokado suikaleiksi.

Keitä nuudelit pakkauksen ohjeen mukaan.

Paahda maapähkinät kuumassa paistinpannussa ja murskaa ne karkeasti morttelissa.

Kun kaikki täytteet ovat valmiina, kasta riisipaperilevy yksi kerrallaan kuumaan veteen 15 sekunnin ajaksi tai kunnes pehmenee. Aseta levy työpöydälle, lisää hiukan katkarapusekoitusta.

Lisää salaattisekoitusta, vähän pavunituja, minttu- ja korianterinlehtiä sekä vähän paahdettuja maapähkinöitä. Taita kääreeksi



Martat 

PHO-KEITTO, *Pho Ga*

Pho on ruoka, jota vietnamilaiset nauttivat mihin aikaan päivästä tahansa, usein myös aamiaiseksi. Sen perusaines on ranskalaista perua oleva maukas liemi, jota keitetään tuntikausia. Nuudelikeitot höystetään erilaisilla mausteilla, kasviksilla, muutamalla liha- tai kanapalalla (tai rapu- tai kalapyöryköillä), jotka annostellaan riisinuudelioiden päälle, päälle kaadetaan maukasta lientä ja koko komeus maustetaan ja koristellaan tuoreilla yrteillä, paahdetulla [pähkinärouheella](#) ja chilillä.

Raaka-aineet:

2,5 l vettä

n. 500g broilerin paistileikettä

1 rkl suolaa

2 keltasipulia

10 valkosipulinkynttä

6 kpl porkkanaa

6 cm inkivääriä raastettuna

2 kokonaista tähtianista

2 kanelitanko

3 neilikkaa

3 kanaliemikuutiota

1 dl hienonnettua korianteria

1 dl hienonnettua minttua

2 nippua kevätsipulia

Kuoria ja hienonna sipulit. Kuori porkkanat ja leikkaa ohuiksi viipaleiksi. Leikkaa broileri mahdollisimman ohuiksi viipaleiksi ja viipaleet vielä 2 cm paloiksi. Halkaise chili ja poista siemenet, jolloin tulisuus hieman vähenee. Leikkaa chili ohuiksi viipaleiksi.

Ota kattila ja laita tilkka öljyä siihen ja ruskista broileri kevyesti, niin että siihen tulee väriä pintaan. Lisää sipuli ja valkosipuli sekä porkkanat ja freesaa niitä hetki. Mittaa vesi kattilaan ja lisää joukkoon chili ja kaikki loput mausteet, paitsi ei tuoreita yrtejä

2 rkl ruokosokeria

4 rkl kalakastiketta

(suolaa, mustapippuria)

250 g Udon nuudelia

Keitä noin 10 minuuttia. Lisää nuudelit ja

keitä muutama minuutti.

Lisää hienonnettu kevätsipuli, korianteri ja minttu keiton sekaan ja tarjoa heti.



Martat

HÖYRYTETTY RIISI

9 dl pyöreäjäyväistä riisiä
vettä

Huuhtele riisiä juoksevan veden alla, kunnes huuhteluvesi on kirkasta.

Pane riisi kattilaan ja lisää vettä siten, että sitä on noin 3 cm riisin pinnasta. Jätä noin 10 minuutiksi odottamaan.

Keitä miedolla lämmöllä noin 15 min. Siirrä kattila levyltä ja anna hautua vielä 15 min.

WONTON-NYYTIT

500 g tofua
4 porkkanaa
2 cm pala inkivääriä
4 kevätsipulia
2 valkosipulin kynsi
4 rkl seesamiöljyä
1 rkl soijakastiketta
riipaus valkopippuria
riipaus suolaa
1 kananmuna

Lisäksi:

wonton-kuoria
kananmuna)

Murskaa tofu kulhossa. Raasta porkkana ja inkivääri. Hienonna kevätsipuli ja valkosipuli. Kuumenna pannulla tilkka seesamiöljyä ja kuullota kasvikset lähes kypsäksi. Lisää kasvikset tofun sekaan ja mausta soijalla, pippurilla ja suolalla.

Vatkaa kevyesti yksi kananmuna ja kaada puolet kasvien joukkoon. Sekoita ja kääntelee, kunnes kananmuna hyytyy hieman. Jäähdytä ja tarkista maku.

Nosta wonton-arkki kerrallaan pöydälle (pidä loput kostean liinan alla) ja asettele arkin keskelle täytettä. Voitele reunat kevyesti vedellä tai munalla. Taita kuori kolmioksi ja purista kolmion alakulmat yhteen. Valmista samoin loput nyytit.

Kypsennä nyytit kerroskattilan höyrytysosassa.



Martat 

NUOC CHAM -KASTIKE (5 dl)

Kastiketta käytetään melkein joka paikassa dippaamiseen. Sen maun perusta on kalakastikkeessa.

125 g hienoa ruokosokeria

2 ½ dl kuumaa vettä

2 - 4 pientä punaista tai vihreää

chilipalkoa

3 - 5 isoa valkosipulinkynttä

1 ¼ dl vietnamilaista kalakastiketta

1 rkl vaaleaa riisiviinietikkaa

½ dl vastapuristettua limettimehua

Mittaa sokeri kulhoon, kaada päälle kuuma

vesi ja sekoita, kunnes sokeri on sulanut.

Viipaloi chili hyvin ohuiksi siivuiksi.

Kuori ja hienonna valkosipuli.

Lisää loput ainekset sokeriveteen, sekoita

hyvin ja anna kastikkeen jäähtyä

huoneenlämmössä

NEM NUONG – GRILLIVARTAAT tai LIHAPULLAT (4 annosta)

Taikinasta voi pyöritellä pieniä lihapullia ja tökätä vartaaseen tai muotoilla leveämpään varrastikkuun yhden pitemmän lihavartaan. Vietnamsissa käytetään hyvin vähän rasvaa, joten kypsentyminen uunissa paahtamalla tai grillissä tuo autenttisemmän tunnun. Nauti lihapullat salaatinlehdeltä pähkinäisen nuoc leo -kastikkeen, korianterin ja mintun kanssa.

Raaka-aineet:

2 rkl jasmiiniriisiä
2 valkosipulinkynttä
3 kevätsipulia
pala inkivääriä
400 g porsaan jauhelihaa
1 rkl kalakastiketta
1 tl valkopippuria myllystä
1 tl sokeria

Tarjoiluun:

salaatinlehtiä
korianteria
minttua

Kuullota riisiä pienessä pannussa keskilämmöllä muutama minuutti, kunnes riisi saa kullankeltaisen värin. Anna jäähtyä huoneenlämpöiseksi. Laita riisi mortteliin ja hienonna huolella.

Kuori ja hienonna valkosipuli. Leikkaa kevätsipuli pienenpieniksi paloiksi. Kuori ja raasta inkivääri.

Yhdistä sipulit riisiin, jauhelihan ja mausteiden kanssa. Pyörittele massasta kostutetuin käsin noin 30 pientä pullaa. Paista pullat muutamassa erässä kypsiksi grillissä tai pannussa rypsiöljyssä. Voit myös kypsentää ne 225-asteisessa uunissa, noin 12 minuuttia



NUOC LEO -KASTIKE

1 ½ dl suolaamattomia maapähkinöitä
1 pieni valkosipulinkynsi
1 punainen chili
1 rkl rypsiöljyä
1 dl kookoskermaa
½ rkl tamarinditahnaa
½ rkl kalakastiketta
½ rkl palmu- tai fariinisokeria
1,5-2 dl vettä

Paahda maapähkinöitä kuivassa kuumassa pannussa koko ajan sekoitellen, kunnes ne alkavat saada väriä. Rouhi pähkinät.

Kuori ja viipaloi valkosipuli. Poista chilistä kanta ja siemenet, hienonna chili.

Kuullota pienessä teräskattilassa valkosipulia ja chiliä pannussa öljyssä noin 1 minuutti.

Lisää pähkinät ja kookoskerma. Kiehauta seos ja anna porista keskilämmöllä noin 5 minuuttia, kunnes se hieman paksuuntuu.

Lisää tamarindi, kalakastike ja sokeri joukkoon. Soseuta sauvasekoittimella.

Lisää sen verran vettä, että saat haluamasi paksuisen tahnan. Seos saa olla paksumpaa, jos nautit lihapullat salaatinlehdestä, ja hieman ohuempaa, jos kastike on tarkoitettu dippailuun.

Anna kastikkeen jäähtyä huoneenlämpöiseksi ennen tarjoamista

NUUDELISALAATTI, *Bún Chay*

225 g ohuita riisinuudeleita tai
vermisellejä
400 g keräkaalia
1 kurkku raastettuna
4 porkkanaa
6 kevätsipulia
tuoretta basilikaa tai minttua

Kastike:

1 dl sitruunamehua
6 rkl kalakastiketta
1,5 dl makeaa chilikastiketta
pari tippaa tulista chilikastiketta
1 dl öljyä

Pehmennä nuudelit pakkauksen ohjeen mukaan. Huuhtelee nopeasti kylmällä vedellä ja valuta.

Raasta kurkku, suikaloi kaali sekä kuorittu porkkana ohueksi. Viipaloi sipulit ja hienonna basilika (tai minttu).

Laita nuudelit ja kasvikset kulhoon. Ripottele päälle basilika.

Sekoita kastikkeen ainekset ja valuta salaatile. Nostelee kastike salaatin joukkoon ja anna maustua hetki viileässä



PAISTETTU PAKSOI, *Cài bó xôi*

Pak choi eli pinaattikiinankaali on mainion rapsakka ja sen maku on salaatin ja kaalin välimaastossa. Sitä käytetään kiinankaalin tavoin.

n. 800 g paksoita /kiinankaali

1 valkosipulinkynsi

2 kevätsipulia

3 sitruunaruohoa

2 punaista chilipalkoa

2,5 cm pala inkivääriä

2 rkl pähkinäöljyä

1 rkl kalakastiketta

1 rkl sokeria

2 rkl kiinalaista riisiviiniä

Leikkaa paksoi pitkittäin puoliksi. Hienonna valkosipuli, ja pilko kevätsipuli. Leikkaa sitruunanruoho ja chilit ohuiksi viipaleiksi. Raasta inkivääri.

Kuumenna öljy wokissa, lisää valkosipuli, inkivääri, sitruunaruoho, kevätsipuli, chili, kalakastike ja sokeri ja paista sekoitellen pari minuuttia. Lisää paksoi ja ruokalusikallinen vettä ja pikapaista muutaman minuutin ajan, kunnes paksoi pehmenee hiukan. Paksoin kuuluu jäädä sisältä rapeaksi. Pirskota päälle riisiviini, sekoita ja tarjoa.



TÄYTETYT SUOLAISET LETUT, *Bánh xèo*

Ohut ja rapea kookosmaidosta makeutta saava lettu, joka kätkee sisäänsä useimmiten katkarapuja ja rapeita pavunituja. Tämä ranskalaisilta vaikutteita saanut kreppi on erittäin suosittu katuruoka Vietnamissa. Letun voi nauttia niin, että ottaa palan lettua salaatinlehden sisään, lisää joukkoon yrttejä ja kastaa nuoc nam-kastikkeeseen.

Taikina:

6 dl riisijauhoja
4 tl kurkumaa
1 tl suolaa
4 dl vettä
3 dl kookosmaitoa

Täyte:

180 g isoja katkarapuja
150 g pavunituja

Lisäksi:

salaattia ja yrttejä (esim. minttua, korianteria, basilikaa)

Valmista ensin taikina: sekoita kuivat aineet keskenään. Lisää vesi ja kookosmaito, sekoita sileäksi. Anna turvota puolisen tuntia.

Kuumenna paistinpannu oikein kuumaksi ja lisää pari ruokalusikallista öljyä. Lisää n. 1 dl taikinaa ja levitä tasaiseksi, ohueksi lätyksi.

Anna kypsyä hetki ja lusikoi sitten toiselle reunalle hieman katkarapuja.

Anna kypsyä hetki lisää ja viimeistele lettu iduilla. Käännä toinen puoli kanneksi, paina hetki lastalla, jotta lettu pysyy kiinni ja siirrä lautaselle folion alle. Tee lopusta taikinasta ja täytteistä letut samaan tyyliin.



BANAANEJA KARAMELLIKASTIKKEESSA, *Chuoï chien caramel*

12 kypsää banaania
3 dl jauhoja
3 dl vettä
n. 2,5-3 dl kookoshiutaleita

Kastike:

40 g voita
300 g pehmeää fariinisokeria
1 ½ dl vettä
8 dl kookosmaitoa

Lisäksi: kasviöljyä uppopaistamiseen
Kuori banaanit, halkaise ne ensin pitkittäin ja sen jälkeen vielä puolikkaat. Litistä banaaneja hieman esimerkiksi leivinpaperin välissä. Sekoita jauhot ja vesi laakeassa astiassa, kasta banaanit taikinaan ja kieritä kookoshiutaleissa.
Kuumenna kastikeaineksia pienessä paksupohjaisessa kasarissa välillä sekoittaen, kunnes seos hieman karamellisoituu.
Kuumenna öljy rasvakeittimessä tai paksupohjaisessa syvässä kattilassa 180-asteiseksi ja uppopaista siinä banaanipaloja pienissä erissä 2 min. tai kunnes ne ovat kullankeltaisia. Nosta banaanit öljystä talouspaperin päälle valumaan.
Annostelee banaanipaloja suoraan jälkiruokamaljoihin ja valuta päälle lämmintä karamellikastiketta.

