



## Meny

Aperitif    Stuffed mushrooms  
Dryck:

Förrätt    Gratinerade räkor med mango  
Dryck:

Varmrätt    Fyra små rätter  
Vårrulle  
Friterade räkor i sötsur sås  
Snabbstekt kinesisk broccoli med biff  
Mandelbönost  
Dryck:

Efterrätt    Chinese Custard Tarts  
Dryck:

Kaffe:    Kinesisk vaniljkrämka  
Dryck:

Här saknas tyvärr uppgifter om vad vi drack till de olika rätterna.



**Kina**  
Hos Karin och Leif Lundborg  
13 februari 1999

---

## Aperitif

### **Stuffed Mushrooms**

Fyllda champinjoner som sedan friterades.



## Gratinerade räkor med mango

Räkor

4,5 msk smör

9 charlottenlökar

9 fasta tomater

3-4 mango

Sås:

9 msk vitvinsvinäger

2 ¼ dl vitt vin

9 msk hönsbuljong

3 tsk färsk ingefära

4.5 tsk färsk hackad koriander

9 äggulor

2 ¼ dl vispgrädde

Börja med såsen: Blanda alla ingredienser till såsen, utom äggulor och grädde, i en kastrull.

Koka upp och reducera tills hälften återstår.

Ställ kastrullen i vattenbad på spisen och tillsätt äggulorna under kraftig vispning. Vispa upp ett tjockt skum. Ställ att kallna.

Finhacka löken.

Skolla, skala och skär tomaterna i små tärningar.

Skala, kärna ur och skär mangon i små tärningar.

Hetta upp smöret i en panna. Stek löken utan att det tar färg. Tillsätt räkorna och tomathacket och låt det koka ett par minuter under omrörning.

Fördela i ugnsfast fat.

Vispa grädden till hårt skum och vänd ner i äggsmeten. Fördela såsen över räkorna. Strö över mangohacket och ställ under grillelementet och grilla tills ytan fått gyllenbrun färg.

Strö över lite hackad koriander och servera genast.



## Fyra små rätter:

- Vårrulle
- Friterade räkor i sötsur sås
- Snabbstekt kinesisk broccoli med biff
- Mandelbönost

### Vårrulle:

Hacka 3 gula lökar

Hacka de små räkorna

Riv 3 morötter

Fräs lök, räkor, salt, peppar, skivad morot och bambuskott.

Ta ett "vårrulleskal". Fyll på diagonalen. Inte ända ut i kanterna. Vik in kanterna. Rulla ihop. Limma slutet med frityrsmet.

Fritera rullarna. De ska bli bruna.

Dela varje vårrulle på mitten. Totalt skall det bli 80 vårrullar.

### Friterade räkor i sötsur sås:

Tina räkorna, skala och torka dem.

Blanda frityrpulver med vatten, det ska bli en inte alltför tjock det.

Värm upp oljan.

"Dega in" räkorna.

Friterar. Lägg i skål med lock.

### Sötsur sås:

Hacka gul lök, bryn i olja. Tillsätt en burk ananas i bit, tunt skivad morot. Stek en stund. Häll på såsflaskan.

Servera räkorna i en skål och såsen i en annan skål.

### Snabbstekt kinesisk broccoli med biff.

ca 150 gr. file, biff eller likn.

450-700 g kinesisk broccoli

4-4½ msk jordnöts- eller majsolja

4 tunna skivor färsk ingefära, skalad

ca ½ tsk salt

ca ½ tsk socker

1-2 vitlöksklyftor, skalade och tunt skurna.

2 salladslökar skurna i 2-5 cm bitar

½ msk vin eller halvtorr sherry

### Marinad

½ tsk salt

½ tsk socker

1 tsk mörk sojasås

mald svartpeppar

1 tsk vin eller halvtorr sherry

½ tsk potatismjöl

1 msk vatten

1 tsk jordnöts- eller majsolja



### Sås

drygt ½ tsk potatismjöl  
3-5 msk vatten  
1-1½ msk ostronsås  
½ msk mörk sojasås

Skär köttet i 2, 5 x 4 cm skivor, ca 5 mm tjocka. Lägg i skål.

Gör i ordning marinaden. Låt marinera köttet i ca 15-30 min. Blanda i oljan sist.

Skär broccolin i bitar ca 8 cm långa

Gör i ordning sådsen.

Hetta upp en wok tills den är het. Tillsätt ca 2 msk av oljan. Lägg i ingefära, rör om och tillsätt broccolin. Vänd och blanda raskt i 1 min. Tillsätt salt och socker. Tillsätta 4-5 msk vatten. Låt koka upp och låt koka i ca 4-5 min. Broccolin ska vara mjuk men knaprig. Ta upp den och håll varmt.

Hetta upp woken igen. Tillsätt resterande olja. Tillsätt vitlöken och den vita löken. Lägg i köttskivorna, rör om och vänd i ca 30 sek för att bryna köttet. Häll i vinet och fortsätt röra medans det fräser. Tillsätt den väl rörda såsen. Vänd och rör medans det tjockar. Blanda i det gröna av löken och ta av pannan från värmen.

Ös upp köttblandningen över broccolin. Servera genast.

### **Mandelbönost**

6 pers.

1 liter vattten  
6 tysk gelantinpulver  
5 msk socker  
1 ¼ dl kaffegrädde  
Bittermandelolja  
1 stor burk Litchie (kinesiska plommon)

Häll vattnet i kastrull och koka upp. Tillsätt agar-agar minska värmen och sjud i 20-25 min så det löser sig. Rör om då och då.

Tillsätt sockret. Rör tills det är helt smält. Ta kastrullen från värmen. Häll i gädden och rör om en gång.

Sila blandningen genom en fil sil i en serveringsskål. Kasta bort det som fastnar i silen.

Rör i bittermandeloljan. Låt kallna och sätt sedan in såsen i kylskåp.

Skär upp bönosten i kuber. Lägg upp på serveringsfat och lägg på plommonen. Servera kallt.



## Chinese Custard Tarts

### Chinese Custard Tarts

**YOU WILL NEED:**

**PASTRY:**

3 cups plain flour  
185g (6oz) lard  
5 tablespoons hot water  
pinch salt

**CUSTARD:**

3 eggs  
½ cup sugar  
1½ cups milk  
few drops yellow food  
colouring

**NOTE:**

The yellow food colouring can be omitted from the custard, but it does give the deep coloured custard that is characteristic of these tarts.

Oven temperatures are as follows:

Electric oven:  
hot 250-260C (475-500F)  
moderately hot: 220-230C  
(425-450F)  
Gas oven:  
hot 200-230C (400-450F)  
moderately hot: 190C (375F)

110



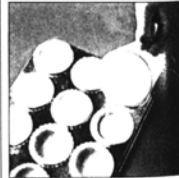
1. To make the pastry sift flour and salt into bowl. Rub lard into flour until mixture resembles fine bread-crumbs.



2. Mix in hot water to form a firm dough. Knead lightly on lightly floured surface.



3. Roll out to 3mm (¼in) thickness. Cut out with an 8cm (3in) fluted cutter. Put into greased patty tins.



4. Beat together eggs and sugar. Gradually add milk. Mix in food colouring. Mix well. Pour custard carefully into prepared pastry cases. Bake in hot oven for 10 minutes, reduce heat to moderately hot, cook further 10 to 15 minutes, until set. Makes approx 30.



## **Kinesisk vaniljkräm**

ca 30 st.

### Deg

3 cups vanligt mjöl (1 cup=2.5 dl)

185 g smör

5 msk varmt vatten

en nypa salt

### Vaniljkräm

3 ägg

½ cup socker

1½ cup mjölk

några droppar gul karamellfärg

Gör först degen: Blanda mjöl och salt i en skål. Blanda i fett till blandningen liknar fina brödsulor. Blanda i det varma vattnet så att det blir en fast deg. Knåda lätt på den lätt mjölkad yta. Kavla ut degen till ca 3 mm tjocklek.

Skär ut med en ca 8 cm räfflad skärare. Tryck ner i smorda formar.

Vispa ägg och socker. Tillsätt mjölken lite i taget. Rör ev. ner färg. Håll vaniljkrämen försiktigt i de klädda formarna.

Grädda i ca 250 grader i 10 min. Minska temperaturen till 220 grader och fortsätt grädda i ca 10-15 minuter till.