Hoofdgerechten / Maleisië

Garnaal Laksa

Een kom rijstnoedels verdronken in een bouillon die tegelijkertijd vurig, rijk en zuur is - de kokosroom vouwt zich rond citroengras en garnalenpasta als een warme vloed, dikke garnalen die nauwelijks gaar zijn tijdens het laatste sudderen.

Tijd 55 min **Personen** 4

Dit heb je nodig.

- ☐ 100 delen Grote garnalen, gepeld en ontdaan (schelpen voorbehouden)
- ☐ 80 delen Garnalen- of kippenbouillon
- ☐ 3 delen Gedroogde garnalenpasta (Belacan), geroosterd
- ☐ 8 delen Limoensap, vers geperst
- ☐ 15 delen taugé, laksablaadjes (Vietnamese koriander) en gesneden rode chili
- ☐ 60 delen Kokoscrème (volvet)
- ☐ 25 delen Laksa-pasta (in de winkel gekocht of helemaal opnieuw)
- ☐ 50 delen Dikke rijstvermicelli (laksa-noedels), geweekt
- ☐ 6 delen Vissaus

Zo maak je het.

01 Als u rauwe garnalenschalen gebruikt, laat deze dan 15 minuten in de bouillon sudderen, zodat er een diepere bodem voor de schelpdieren ontstaat. Zeef en gooi de schelpen weg. Deze stap verhoogt de garnalensmaak in de bouillon dramatisch en is de extra tijd waard. Als u kant-en-klare garnalenbouillon gebruikt, sla dan het sudderen van de schaal over.

02 Verhit een scheut olie in een diepe pan op middelhoog vuur. Voeg de laksapasta en de geroosterde belacan toe. Bak, onder voortdurend roeren, gedurende 3-4 minuten tot de pasta een tint donkerder wordt, de rauwe geur wegbrandt en de olie begint te scheiden en zich rond de randen van de pasta verzamelt. Deze stap van 'uitkoken' is essentieel: rauwe pasta smaakt scherp en onevenwichtig.

03 Giet de kokosroom en garnalenbouillon erbij. Roer om te combineren en breng zachtjes aan de kook - niet aan de kook, waardoor de kokosroom kapot gaat en de bouillon korrelig wordt. Breng op smaak met vissaus. Laat het 10 minuten zachtjes sudderen, af en toe roeren, tot de bouillon geurig, rijk en net iets dikker is.

04 Breng de bouillon levendig aan de kook. Voeg de geweekte noedels toe en pocheer gedurende 2 minuten tot ze gaar zijn. Voeg de rauwe garnalen toe en kook precies 90 seconden tot ze helemaal roze zijn. Haal onmiddellijk van het vuur. Breng op smaak met limoensap en vissaus. Schep in diepe kommen boven een nestje noedels en garnalen. Garneer met taugé, laksabladeren en gesneden chili.

Recept & herkomst ForkRecipe Kitchen / ForkRecipe / FoodML and contributors / CC BY-SA 4.0.
Oorspronkelijk recept en bronvermelding CC BY-SA 4.0
Nederlandse tekst automatisch vertaald; niet culinair nagekeken.
Porties zijn een richtwaarde; controleer de hoeveelheden in het bronrecept.
recipes.dvs-services.be / prawn-laksa