



CHEF MAGNUS NAESS'

THAI LAAB TACOS

MED PURPLY FORMBAR FÄRS

PURPLY "THAI LAAB TACOS"

Till ca 100 personer

Du behöver:

5 kg Purply formbar färs
100 g vitlök, pressad
150 g jordnötter (helst osaltade), grovt hackade
50 g koriander, hackad
50 g mynta, hackad
100 grön/röd mild chili, tunt skivad
300 g vårlök, skivad

Till dressing:

2 dl fisksås
3 dl lime, pressad
1 dl ljus sirap/ honung (för att balansera syran)
2 msk chili flakes (alt. sambal)
Salt efter smak (balanseras mot fisksåsen)

Till servering:

Ca 2 kg romansallad/hjärtsallad el. likn. skålformad sallad (ca 2-3 blad p.p)
Jasminris

Obs! En Laab innehåller oftast rispulver (rostat gyllene i panna sen krossat i mortel) tillsatt i slutet innan servering. Det ger risken, i storkökshantering, att små stenhårda bitar kommer med. Vill du ändå göra 100 autentisk Laab? Sök isf. upp recept på "kaho khua". Annars gör denna tandvänliga variant:

Ca 70/30 % Popcorn & rostad lök mixat till ett strössel i beredare. Beräkna ca 80 gram totalvikt per 100 pers.

purply

purply

purply.se

PURPLY "THAI LAAB TACOS"

Gör så här:

1. Blanda dressingen och ställ åt sidan.
2. Stek färsen riktigt knaprig i en panna/stekbord med rapsolja. Hacka till lagom stora bitar under stekningen. Addera vitlöken sist. Riktigt knaprig blir färsen om du avlutar den i ugnen i 200 grader i 12 min.
3. När färsen är klar, blanda samman färsen i ett kärl med de hackade ingredienserna och dressingen.
4. Serveras ljummen med tillbehören, "sticky rice" (Jasminris), en god krämig dressing & skålformade salladsblad bredvid som "tacoskal". Du kan också servera i färdigmonterat i salladsbladen för att kunna styra åtgången av färs.

kyrpa
purply

purply

purply.se