

Marinade til Vildtkød ala thai food.

Der skal i alt bruges ca. 4-5 dl marinade til 2 kg kød. Og rest marinaden kan, hvis man steger kødet i wok eller på stegepande, bruges til sovs sammen med kokosmælk. Mængden af marinade øges bare hvis man er glad for sovs ;-)

1 dl. Fishsauce

1 dl. Oystersauce

1 dl. Soya

1 dl. Sweet chilisauce (hvis marinaden skal være stærkere så kan der suppleres med chili pulver efter behag)

1 spsk. Allround krydderi (Aldi)

1 spsk. Smoked paprika

1 tsk. Spidskommen

1 tsk. Seasoning salt (Aldi)ellers kan Aromat bruges

Salt og peber

4-8 spsk. Solsikke olie

Jeg laver gerne marinaden så kødet kan ligge i den min 4-6 timer, og gerne i en pose hvor kødet bliver masseret nogle gange i løbet af marineringen. Olie tilsættes først lige inden stegning og masseres ind i kødet og marinaden i posen for nemheds skyl men kan også udelades og bare bruges i wok eller på stegepande. Det er derimod vigtigt at hvis olien tilsættes så skal det være til sidst, for ikke at lægge en fedthinde på kødet under marineringen som kan hindre marinaden i at trænge ind.

Når jeg tager kødet ud af posen plejer jeg at trykke så meget af marinaden af så den bliver i posen og kun stege kødet med et ganske tyndt lag grundet sukker indholdet i saucerne, da det nemt branker og giver en skarp bismag når der steges under hård varme. Når kødet er færdig kan resten af marinaden tilsættes og spædes op med kokosmælk til en sovs, dette gør jeg oftest ved wok retter.

Hvis marinaden har været brugt til dyrefilet, plejer jeg at brune fileterne på alle sider på en varm pande, når jeg har klemt dem ud af posen med marinade så der næsten ikke er marinade på dem under bruningen. Jeg tilsætter herefter marinaden på panden og 2-4 dl hvidvin og lader det simre videre i ca 10-15 min for svag varme, imens fileterne vendes et par gange undervejs.