Fritert rispapir med laks



Ingredienser

Fritert rispapir:
♥ 6–10 ark rispapir (se tips)
♥ 0,5 liter solsikkeolje eller rapsolje (se tips)

Laks i chilimajones:
♥ 200 g laksefilet av sushikvalitet (back loin, se tips)
♥ 1 dl majones
♥ 1 ss sriracha
♥ 1 ts soyasaus
♥ 1 ts sesamolje
♥ 1 ts ferskrevet ingefær
♥ 1 ts presset limesaft

Topping:
♥ 0,5 agurk
♥ 1 avokado
♥ 1 vårløk
♥ 1 chili
♥ 1 bunt koriander
♥ hvite og sorte sesamfrø

Fremgangsmåte

Fritert rispapir:
Varm opp olje i en stekepanne (oljen bør rekke ca. 2 cm oppover kanten på pannen,

så pannen bør ha litt høye kanter). Oljen skal nå 150–170°C (se tips).

Du kan velge om du vil klippe opp rispapiret før du legger bitene i oljen, eller om du vil legge hele rispapiret i oljen og så brekke opp rispapiret i mindre flak etterpå.

Jeg testet begge deler og kom til at jeg foretrekker sistnevnte metode.

Steketiden til rispapiret skal være kun et par sekunder. Løft det friterte rispapiret ut av oljen (jeg bruker et par gafler til dette) og legg det på et stykke kjøkkenpapir slik at overflødig olje kan renne av rispapiret.

Fortsett med resten av rispapiret. Legg små hendige biter av rispapir utover serveringsfat slik at de er klare til å fylles rett før servering.

Lakserøre og topping:
Skjær opp laksefileten i små terninger.

Rør majones sammen med sriracha, soyasaus, sesamolje, revet ingefær og litt limesaft. Vend laksebitene i chilimajonesen og sett i kjøleskapet i 30 minutter, slik at laksen blir godt marinert.

Kutt agurk, avokado og vårløk i små biter. Skjær chili i tynne skiver.

Servering:
Rett før servering legger du en skje laks i chilimajones på hvert rispapir.

Topp med små biter agurk, avokado og vårløk. Pynt med litt chili, korianderblad og sesamfrø. Serveres straks!

Tips

♥ Jeg bruker her ren ryggfilet av laks (back loin), som har veldig god kvalitet (sashimikvalitet).

♥ Rispapir fås kjøpt i de fleste store matbutikkene. Det samme gjelder de øvrige ingrediensene. Kjøp rispapir som er beregnet på vietnamesiske vårruller (dvs. "ferske" vårruller som ikke skal frityrstekes).

♥ Det er viktig at du bruker en olje til frityrstekingen som er helt nøytral på smak, slik som solsikkeolje eller rapsolje.

♥ Det kan være greit å bruke et steketermometer for å sjekke varmen på oljen. Har du ikke termometer, vil du likevel kunne prøve deg frem på varmen med et lite stykke rispapir. Oljen er varm nok når rispapir straks puffer seg opp når det kommer i kontakt med oljen (blir rispapiret liggende rolig i oljen, er ikke oljen varm nok).

♥ Regn med noe svinn når du lager de friterte rispapirene. Det er normalt at noen går litt for mye i stykker når du brekker dem opp. Flakene du bruker til å legge fyll på bør gjerne ha en grop som gjør det lett å holde fyllet på plass.

♥ Ikke lag rispapirbitene for store. De går lett i stykker, så de bør helst kunne spises i et jafs. □□ Pass også på å ikke legge på for mye fyll, for da kommer rispapirflakene til å brekke eller bli bløte veldig raskt.

♥ Lakserøren og toppingen kan lages klart flere timer før servering. Dekk til med plastfolie og oppbevar i kjøleskapet. Rispapirene kan friteres før gjestene kommer, men bør ikke bli stående for lenge fordi de da mister noe av sprøheten. Rispapirene må fylles rett før servering fordi fyllet vil gjøre rispapiret bløtt hvis det står for lenge.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/fritert-rispapir-med-laks