Mango Sticky Rice (Thailandsk mangodessert)



Ingredienser

Sticky kokosmelkris:
♥ 3 dl klebrig ris (glutinous rice, se tips)
♥ 2 dl kokosmelk
♥ 100 g sukker
♥ 0,5 ts salt

Tykk kokossaus:
♥ 3,5 dl kokosmelk
♥ 100 g sukker
♥ 0,5 ts salt
♥ 1 ss maisenna

Servering:
♥ 2 store, søte mango
♥ sorte sesamfrø

Fremgangsmåte

Start med å skylle og bløtlegge risen over natten:
Ha risen i en sil og skyll den godt under rennende, kaldt vann. Risen skal skylles så godt at vannet som renner gjennom risen ser klart ut.

Ha den skylte risen i en kjele og hell i kaldt vann slik at risen blir godt dekket. Sett kjelen i kjøleskapet. La risen bløtlegges slik til dagen etter.

Dagen etter has risen over i en sil og skylles på nytt under rennende, kaldt vann.

Steaming av risen:
Legg et tynt og rent kjøkkenhåndkle i en bambussteamer. Ha oppi den bløtlagte, skylte risen. Jevn til overflaten og lag gjerne en liten grop i risen i midten. Sett lokket på bambussteameren slik at det blir tett rundt risen.

Ha bambussteameren så over en kjele med kokende vann slik at dampen fra det varme vannet trekker opp i bambussteameren. La risen dampe slik i ca. 30 minutter.

(Se tipsfeltet nedenfor dersom du ikke har bambussteamer.)

Tynn kokossaus:
Mens risen steamer, lager du den tynne kokossausen.

Ha kokosmelk, sukker og salt i en liten kjele. Gi blandingen et oppkok slik at sukkeret løser seg opp. Hold sausen varm til risen er ferdigdampet.

Sticky kokosmelkris:
Ha den ferdigdampede risen i en bolle. Hell den varme, tynne kokossausen over den varme risen. Vend godt om og la risen stå og trekke til seg kokossausen. Etter ca. 20 minutter skal kokossausen ha blitt helt absorbert av risen.

Tykk kokossaus:
Mens risen ligger og sveller i den tynne kokossausen, lager du den tykke kokossausen som skal brukes ved servering.

Ha kokosmelk, sukker, salt og maisenna i en liten kjele. Gi blandingen et oppkok. La sausen småkoke i et par minutter mens du rører i den hele tiden. Du vil se at sausen tykner.

Hell den tykke kokossausen over i en liten serveringskanne.

Servering:
Legg noen store skjeer av kokosmelkrisen på en tallerken. Det er ikke nødvendig, men hvis du vil, kan du forme risen til en dekorativ halvkule ved å klemme risen sammen i en liten skål og deretter hvelve den over på tallerkenen.

Rens mango og anrett på tallerkenen ved siden av risen. Mangoen kan legges på i skiver, terninger eller slik du måtte ønske.

Hell tykk kokossaus over risen. Server resten av kokossausen ved siden av slik at man kan helle på mer saus etter hvert. Dryss over litt sorte sesamfrø.

Tips

♥ For å lage autentisk Mango Sticky Rice trenger du en spesiell type thailandsk, klebrig ris kalt *glutinous rice.* Fås kjøpt i asiatiske matbutikker. Denne risen er så klebrig at den ikke kan kokes i vann på samme måte som for eksempel jasminris. Derfor skal den altså bløtlegges og deretter kun steames. Den ferdige risen suger til seg den tynne kokossausen og får derfor den søte kokossmaken som kjennetegner risen i denne desserten.

♥ Får du ikke tak i glutinous rice, kan du til nød bruke jasminris eller italiensk risottoris, men konsistensen blir da ikke helt den samme. Kok i så fall ris på vanlig måte med vann og bland den varme, kokte risen deretter med varm, tynn kokossaus til passe tykkelse.

♥ Bambussteamer (bambuskurv) fås kjøpt i kjøkkenutstyrsbutikker. Dersom du ikke har en bambussteamer, kan du i stedet dampe risen i en sil. Ha da den bløtlagte risen i silen og sett silen over en kjele kokende vann (men uten at risen kommer i kontakt med vannet). Legg et kjøkkenhåndkle eller et lokk over silen. La risen dampe slik i ca. 30 minutter.

♥ Bruk vanlig kokosmelk med fullt fettinnhold. Fettreduserte varianter vil ikke gi den samme konsistensen på sausen.

♥ Bruk gul thailandsk eller pakistansk mango, og kjøp gjerne med noen ekstra slik at du har rikelig. Mango er den mest essensielle ingrediensen i denne desserten, og det er helt avgjørende at du bruker søt og moden mango av super kvalitet.

♥ For tradisjonelt utseende drysses litt sorte sesamfrø å toppen av desserten. Fås kjøpt i de fleste norske matbutikkene.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/mango-sticky-rice-thailandsk-mangodessert