

Pancit

Nudelret fra Filippinerne

Rhashiela Velchez Ortiz, sosu-assistent, Løgumkloster

Rhashiela kom til Danmark i 2009 fra Filippinerne via Tyskland. Hun har to drenge og en kat. I 2021 har hun uddannet sig til sosu-assistent.

Pancit er kendt som en af mange retter, der serveres, når der holdes fest på Filippinerne. Den er et eksempel på den kinesiske indflydelse. Pancit er filippinsk for nudler og de lange nudler symboliserer et langt liv.

Ingredienser til 3 personer

250g nudler

300 g kyllingefilet

2 løg

½ broccoli

2 - 3 stænger bladselleri

½ spidskål

2 gulerødder

1 håndfuld grønne bønner

1 rød paprika

4 forårsløg

Et bundt koriander

1 spsk. hver af: soyasauce, østerssauce,
fiskesauce

1½ spsk. rejepasta opløst i 1 dl varmt vand

Tip

I stedet for kylling kan fast fisk, rejer, svin eller oksekød anvendes.

Tilberedning (ca. 30 minutter)

1. Skær grøntsagerne/kødet i passende små stykker/strimler.
2. Hæld kogende vand over nudlerne og lad trække i 1-2 minutter.
3. Varm peanutilie (eller rapsolie) i en wok.
4. Tilsæt først hvidløg, så løg og lad simre. Herefter tilsættes først kyllingen, der brunes af og efterfølgende grøntsagerne én for én: gulerødder, spidskål, bønner, selleri, broccoli og paprika.
5. Tilsæt saucerne og rejeboullonen og lad simre i et par minutter (grøntsagerne skal stadig have bid).
6. Fjern grøntsagerne med en hulske og lad nudlerne koge til de har optaget væden.
7. Anret nudlerne på et fad og hæld grøntsagerne over. Pynt med de snittede forårsløg og koriander.