



# Burmesisk morgenmad: Mohinga

Mohinga anses for at være Myanmar's nationalret. Det er en fiskesuppe med nudler, tilberedt og serveret med et varieret tilbehør. Traditionelt er det en morgenmads/frokostret, men spises i praksis i alle døgnets 24 timer. Mange gadeboder og tehuse sælger mohinga færdiglavet døgnet rundt.

Der findes mange forskellige måder at lave mohinga på, men basis er fisk, suppe og nudler. Som tilbehør er kogte æg, kogte bønner, stegte løg og hvidløg, koriander blandt de mest anvendte. Her er en af de mere enkle opskrifter. Hvis I bare skal have en lille portion hver, så er denne opskrift nok til 6-8 personer.

## Ingredienser:

3 spsk. jordnøddolie  
1 finthakket løg  
4 fed pressede hvidløg  
2,5 cm finthakket ingefær  
1 stilk citrongræs, meget fint skåret  
1 spsk. rejepasta  
1 tsk. gurkemeje  
1 l. vand  
1 dl. Fish Sauce (eller mere for smagens skyld)  
2 små løg, skåret i kvarte  
4 spsk. rismel rørt op i lidt vand  
450 g fisk med fast kød (skåret i smålunser)  
150 ml kokosmælk  
450 g fine risnudler

## Tilbehør:

Æg og snittede forårsløg  
eller  
Stegte løgringe og friske korianderblade

## Tilberedning:

1. Varm olien i en wok, og rist det finthakkede løg, hvidløg, ingefær, citrongræs, rejepasta og gurkemeje i få minutter over middelvarme.
2. Tilføj vand, fiskesauce, de kvarte små løg og rismels-blandingen. Bring det til kogepunktet under omrøring, så det ikke klumper. Skru ned for varmen og lad retten simre i 20 minutter.
3. Udskær fisken i små stykker, læg dem i suppen sammen med kokosmælk, rør rundt og lad det småkoge i 10 minutter.
4. Bring en stor gryde vand i kog, læg nudlerne i og kog i fem minutter (mens fisken koger færdig). Afdryp nudlerne godt efter kogning.
5. Server - placer en portion nudler i hver sin suppeskål og fyld op med fiskestykker og suppe. Tilbehør serveres i separate skåle, og enhver supplerer efter smag.