



Stærk, søde græshopper med sesamfrø

Til 10 pers:

75 g græshopper

1 spsk. brun farin

3 spsk. soya

1½ spsk. Sriracha chilisaUCE

8 spsk. sesamfrø tørristet på en pande til de bliver gyldne

3 limefrugter skåret i både

Pil benene af græshopperne (dem der ikke er faldet af af sig selv under frysning). Rist sesamfrøene til de bliver gyldne og hæld halvdelen ud på en bageplade beklædt med bagepapir og spred dem godt ud. Den anden halvdel gemmes i en skål til senere brug. Varm derpå en pande op og tilsæt brun farin, soyasauce og chilisaUCE. Når den brune farin er opløst og det hele bobler lystigt, tilsættes græshopperne. Vend godt rundt i dem, så de bliver helt dækkede af sauce over det hele. Når saucen

begynder at karamelisere efter ca. 8 minutter (det er vigtigt, at de bliver stegt længe nok, ellers bliver teksturen for hård og græshopperne får en melet eftersmag), hvor der røres jævnlige ved medium varme, tages panden af varmen og græshopperne hældes nu over på bagepapiret med sesamfrøene. Med det samme hældes resten af sesamfrøene ud over græshopperne, som separeres fra hinanden med et par gaffer.

Serveres med et par dråber friskpresset limesaft henover.



Sød kartoffelsuppe med kokosmælk og bagte melorme

10 pers.

1 spsk. rapsolie

3 spsk. finthakket frisk ingefær

1 finthakket rødløg

1 fed knust hvidløg

1 stor sød kartoffel, skrællet og skåret i tern

2 bage kartofler, skrællet og skåret i tern

½ buket broccoli, stok fjernet og hakket fint

1 dåse kokosmælk

salt

Melorme:

75 g melorme

1 ts rapsolie

½ ts. fint salt og rigeligt med friskkværnet peber

I en gryde svitses ingefær, hvidløg og rødløg i olivenolien. Når løgene er blevet klare, tilsættes søde kartofler og kartofler. Hæld vand på så det lige dækker og tilsæt 2 ts. salt. Lad det koge i 20 min og tilsæt så den hakkede broccoli. Lad det koge yderligere 3 min. før det hele blendes med en stavblender til suppen er fin glat. Tilsæt k

Kokosmælk og smag til med salt. Melorme, olie og salt+peber blandes i en skål og hældes derefter ud på en bageplade beklædt med bagepapir, hvor de spredes så godt som muligt og bages i ovnen ved 175 gr. i ca.15 min. Efter 15 min. tages én ud og testes for sprødhed. De skal have et godt knas.



Sukkerristede Buffalo orme

- 150 g Buffalo orme
- 4 spsk rørsukker
- 1 spsk vand
- 1 spsk anisfrø

På en pande varmes sukker og vand til sukkeret er opløst og blandingen bruser. Tilsæt Buffalo orme og anisfrø og rør rundt. Bliv ved at røre rundt til det hele bliver tørt og sukkeret derefter begynder at smelte. Det kræver tålmodighed. Vær opmærksom på varmen. Begynder det at ryge bare det mindste, tages panden omgående af komfuret, men under stadig omrøring. Herefter skrues der lidt ned for blusset og processen fortsættes til ormene er fint brune. Hældes derpå ud på et stykke bagepapir og ormene spredes med en gaffel. Når de er kølet af puttes de i en skål.

Voksmøllarverne i satay sauce finder du her:

<http://buglady.dk/?p=303>